

# Sommerkarte - riverside ... Kulinarik im Grünen!

Unser riverside-Küchenteam um Raoul Fatzer setzt auf **saisonale** und **frische Produkte** aus der **Region**.

Mit unserem Angebot möchten wir die traditionelle Schweizer Küche als Teil unseres Gastrokonzeptes pflegen und erhalten. Sie ist ein wichtiges Kulturgut und dazu zählt auch das Kochen mit **einheimischen, frischen Produkten** und der Einbezug **saisonaler Angebote**.















Zu unseren Lieferanten zählen unter anderem die **Jucker Farm** aus Rafz, **Gemüse Keller** aus Rorbas, die **Sunn Farm** in Steinmaur, **Metzgerei Merat** in Zürich sowie die **Lindmühle** aus Birmenstorf.

Wir freuen uns über Ihren Besuch,  
Ihr riverside-Team!
























## Vorspeisen

---

<b>Rindstatar</b>    	23.00
mit Toastbrot und Butter (mild / medium / scharf)	
als Hauptgang	32.00
<b>Hausgebeizte Lachsforelle</b>     	26.00
an Radieschensalat und Brioche mit Meerrettichfrischkäse	
<b>Brotsalat mit Ciabatta</b>  	19.00
Cherry-Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Basilikum und Vinaigrette	
<b>Gazpacho Andaluz</b>   	12.00
mit Oliven-Grissini	













































## Salate

---

<b>Fitnesssteller gemischter Salat wahlweise mit:</b>	
Pouletbrust mit Chili-Knoblauchbutter   	32.00
Egli Knusperli und Remouladen Sauce      	33.00
<b>Mini-Burrata auf Oxsenherztomaten</b>  	24.00
an Rucolapüree und Balsamico	
<b>Baby-Lattich Römerherzen mit Fetakäse</b>  	22.00
an frischen Beeren und Granny-Smith-Apfel-Vinaigrette	
<b>Salatschale „Sesam-Chicken“</b>   	23.00
Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Sesamvinaigrette	
<b>Gemischter Salat</b>     	12.00
<b>Grüner Blattsalat</b>	10.00
<b>Dressings:</b>	
Hausdressing Französischer Art, Balsamicodressing, Granny-Smith-Apfel-Vinaigrette, Sesamvinaigrette	








## Hauptgänge Fleisch

---

<b>Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“</b>     	48.00
<b>Cordon bleu vom Schwein 300g</b>      Herzhaft gefüllt mit Gruyèrekäse und Schinken, dazu frisches Marktgemüse	39.00
<b>Paniertes Riesenschnitzel vom Schwein</b>     	29.00
<b>Clubsandwich</b> mit gebratener Pouletbrust, Spiegelei      gebratener Speck, Tomaten, Chinakohlsalat und Cocktailsauce	29.00
<b>Hackbraten „Grossmutter Art“</b>       an währschafter Bratensauce mit buntem Gemüsebouquet	29.00
<b>Hausgemachte Spareribs vom Schwein</b>       mit BBQ-Marinade schonend über mehrere Stunden gegart und zum Finale grilliert dazu servieren wir Cole-Slaw Salat	42.00
<b>Beilagen nach Wahl</b> Pommes Frites  , Reis      , Rösti  , Kartoffelstampf  , Teigwaren    Gemüse oder Blattsalat  jede weitere Beilage	6.00

## Hauptgänge Fisch

---

<b>Thunfischsteak im Sesammantel</b>     auf Gemüsejulienne mit Pilzen	45.00
<b>Gebackenes Lachssteak an Limetten-Zitronengrasmarinade</b>    auf knackig-buntem Gemüse	38.00

# Heisser Stein

---

	200 Gramm	300 Gramm
„Cassino“ Rindsfilet	59.00	79.00
„Angus“ Entrecôte	54.00	72.00
Pferdefilet	42.00	54.00

Fragen Sie nach dem Tagesangebot!


Dazu servieren wir 3 verschiedene Saucen (Knoblauchsauce,     BBQ-Sauce     Café de Paris-Sauce     und eine Beilage nach Wahl

## Burger


---

**Dreamliner (empfohlen ab 4 Personen)**       149.00

1400g saftiges Rindfleisch, Cole-Slaw Salat, Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, in einem Sesam Bun: „Wir versichern Ihnen, das wird das absolute Highlight schlechthin!“

**Riverside Burger**       32.00

Saftiges Rindfleisch im Sesam Bun mit Cole-Slaw Salat, Rucola, Tomaten roten Zwiebeln und einer Café de Paris-Sauce

**Vollkorn-Chickensandwich**      29.00

Pouletfleisch im Cornflakesmantel mit Sweet-Chili Tomatenchutney, Salat, Tomate und Gurke, verfeinert mit Smoked Honey Sauce

**Spicy Cheese Burger**      32.00

im Zwiebel-Bun mit Rindfleisch, Krautsalat, Gewürzgurke und Jalapeño-Cheddar-Cheese-Sauce

**Dinkel-Tomaten Burger**    29.00



im Basilikum-Bun mit Guacamole, Tomate, Gurke und Salat

### Beilagen nach Wahl



Grillgemüse, Potato Wedges, Pommes Frites, Pommes Risolées  
jede weitere Beilage

6.00

# Pasta

- Spaghetti mit Flusskrebse**  29.00  
an Café de Paris-Sauce und mariniertem Rucola
- Penne Pomodoro**  29.00  
an fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit lauwarmem Burrata


## Vegetarische Varianten

- Kartoffelgnocchi**  29.00  
an Salbeibutter mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola
- Rösti-Pastetli**  29.00  
mit Ratatouille gefüllt, serviert auf einem Randenfrischkäsecoulis

### Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / AR / AUS
Schwein	CH
Poulet	CH
Thunfisch	PHP
Lachs	NO
Pferd	EU
Flusskrebse	DEN
Lachsforelle	IT
Egli	RUS

### Legende der Allergene

1  Eier	2  Weichtiere	3  Milch (Laktose)	4  Fische	5  glutenhaltiges Getreide
6  Erdnüsse	7  Schalenfrüchte Nüsse	8  Sojabohnen	9  Sesam	10  Lupinen
11  Sellerie	12  Senf	13  Zucker	14  Fleisch	15  Sulfite
16  Süsstoffe	17  Lebensmittelfarbe	18  Transfettsäuren	19  Konservierungsstoffe	