

Willkommen im Restaurant Kesselhaus

Wie schön, dass Sie unser Gast sind!

Verbringen Sie heute in den Räumen der alten Spinnerei einen genüsslichen Mittag oder gemütlichen Abend.

Unsere Gastgeber- und Küchen-Kulinarik Crew freut sich darauf, Ihnen Frische, Regionalität und Saisonalität oder ganz einfach Genuss auf den Teller zu zaubern und zu kredenzen.

Mit unserem Angebot im Restaurant Kesselhaus möchten wir traditionelle Schweizer Küchen-Kultur pflegen und diese mit Ingredienzien aus allen Regionen unseres Landes verbinden.

Ihr Riverside-Team



Unsere **Küchen-Crew** mit Enrico, Jan, Cai, Toni, Melissa, Valentina, Lara und Jeffrey lassen sich mit Produkten von folgenden Produzenten und folgender Herkunft inspirieren:

Glückliches Fleisch

Unser Kalb- und Schweinefleisch sowie auch das Pouletfleisch beziehen wir aus der Schweiz – quasi vom Bauer um's Eck und von der Metzgerei Merat in Zürich. Beim Rindfleisch bevorzugen wir ebenso wenn immer möglich Schweizer Fleisch, einzelne Ausnahmen können allerdings vorkommen je nach Liefermöglichkeiten.

Wildes Fleisch

Für diejenigen, welche es lieber «wild» mögen, liefert der Rheinhof Zweidlen, Wild aus dem Zürcher Unterland. Hier bringt der Jäger seine Beute fast direkt zu uns ins Haus.

Frischer Fisch

Spezialitäten wie Zander, Egli und Wels fischt der Fischer aus dem Zuchtbecken in Rafz und der Lachs schwimmt direkt aus dem Bündnerland (Lostallo) zu uns. Alle Fische beziehen wir von Bianchi und Localfish.

Gesundes Gemüse und Früchte

Unser Gemüse und Schweizer Früchte beziehen wir mehrheitlich direkt aus der Region, aber auf jeden Fall aus der Schweiz. Bei exotischeren Früchten müssen wir natürlich auch mal in die Ferne schweifen. Lieferant dieser gesunden Lebensmittel ist Keller Früchte und Gemüse.

Würziger Käse

Von der wilden Truppe aus dem Emmental: Jumi aus dem Jumiversum.

Hausgemachtes Brot

Bei uns ist Brot nicht nur Beilage, sondern wird einen Stock unter Ihnen direkt in unserer Bäckerei von Nicolina für Sie gebacken.

Feines Glacé

Unser Glacé schmilzt nur auf der Zunge und nicht in der Hand und kommt aus dem Betrieb der Familie Leonardo Gelato in Zürich. Ausschliesslich mit frischen Bestandteilen und natürlichen Aromen produziert. Schon probiert?

Ja und natürlich beliefern uns auch Transgourmet und Pistor – wir hoffen, wir haben bei der Aufzählung sonst auch niemanden vergessen.

„En Guete“ wünschen wir Ihnen.

Apéros



Drei verschiedene Humus ^{5,9}

13.50

der Klassische mit Kreuzkümmel und Sesam
der Bodenständige mit Randen verfeinert
der Exotische mit Jaipur Curry

zum Dippen servieren wir Pita-Brot

Kleine Apéro Variation ^{3,5,14,18}

14.50

mit hausgebackenen Parmesan Sablée
selbst gepickelten Nostrano Gurken
Schlossberger «Alt»-Käse aus dem «Jumiversum»
würzige Pfeffersalami vom Omoso-Jungrind
und mit grünen Jumbo Oliven

Liptauer Käse – der Frischkäse aus dem Alpen Nachbarland ^{3,5,12}

14.50

3 halbe belegte Brötchen mit einer Crème aus Quark
mit Butter, Kapern, Paprikapulver und Kümmel
reichhaltig garniert mit selbst gepickeltem Essig-Gemüse

Vorspeisen



Zürcher Burratina (50g) mit heisser Mandelbutter ^{3,7,18}

17.50

Dreierlei geschmorte Randen, Feigenschnitze,
Rucola und gepickelte Kürbistranchen

Riverside Rindstatar ^{5,12,14,18}

aus 100% frischem Rindfleisch aus der Region
serviert mit herbstlichem gepickeltem Essig-Gemüse und Wasabi-Mayonnaise
dazu Butters toast und Butter (Sie wählen zwischen mild, medium und scharf)

als Vorspeise

23.00

als Hauptgang

32.00

Salate

	Grüner Blattsalat ¹²	11.00
	herbstliche Blattsalate der Saison mit Trauben und karamellisierten Nüssen mit French-Dressing	
	oder mit unserem Haus-Dressing	
	Salatschale «Sesam-Chicken» ⁵	
	Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Sesamvinaigrette als Vorspeise	23.00
	als Hautgang	28.00
	Gemischter Salatteller ¹²	13.50
	5 verschiedene, angemachte Salate	
	serviert mit einem kleinen herbstlichen Blattsalatbouquet mit French-Dressing	
	oder mit unserem Haus-Dressing	
	Rafzer Nüsslisalat ^{1, 12, 14}	16.00
	mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons	
	Dressings: ¹²	
	Haus-Dressing Riverside, veganes Essig & Öl-Dressing oder French-Dressing	

Suppen

	Tobinampur Suppe mit Kreuzkümmel ³	13.00
	garniert mit kalt gepresstem Rapsöl und gerösteten Landbrotwürfeln	
	Original ungarische Rindsgulaschsuppe ^{11, 14}	14.50
	mit Kartoffeln, Rüeblü und Sellerie	
	abgeschmeckt mit Paprikapulver und Kümmel	

Hauptgänge Fleischgerichte

Kalbs-Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Morchelrahmsauce 1, 3, 5, 11, 12, 14, 15 31.00
serviert mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

Kesselhaus Clubsandwich 1, 5, 14, 18 29.50
gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Cocktailsauce,
Tomaten und Salat
serviert mit einer Beilage nach Wahl

Cordon bleu «ohne Experimente» 1, 3, 5, 14, 18 39.00
Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken
und Raclettekäse vom Jumiversum
serviert mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art» 3, 5, 14, 15 44.00
serviert mit feiner Butterrösti und Marktgemüse

Zwei Schnitzel nach Wiener Art 1, 3, 5, 14
serviert mit Preiselbeeren und Zitrone und einer Beilage nach Wahl
Wir empfehlen unseren hausgemachten Kartoffelsalat
mit Kalbsschnitzel 44.00
mit Schweinsschnitzel 32.00

Black Angus Rindsfilet Steak 1, 3, 13, 14, 15
zart gebratenes Rindsfilet mit Kalbsjus und roter Zwiebelmarmelade
serviert mit Marktgemüse, Kräuterbutter und Sauce Hollandaise
sowie einer Beilage nach Wahl
Lady's Cut 150g 48.00
Gentleman's Cut 200g 59.00

Rinds Entrecôte (200g) mit Café de Paris-Butter überbacken 1, 3, 13, 14, 15 46.00
serviert mit Kalbsjus und roter Zwiebelmarmelade, Marktgemüse,
Kräuterbutter und Sauce Hollandaise
sowie einer Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl
Pommes Frites, Süsskartoffel-Frites, Marktgemüse, Rösti, Kartoffelsalat,
Kartoffelstampf, Fettuccine mit Butter, Risotto, kleiner Blattsalat
jede weitere Beilage 6.50

Hauptgänge Fisch

Eglifilet aus Rafz ^{3, 4, 5, 11, 12, 15} 46.00

in schaumiger Butter gebratenes Eglifilet mit leichter Safransauce auf buntem Randen-Risotto und Marktgemüse

Alpina Swiss Lachs «Teriyaki Style» ^{4, 8, 9, 13} 39.00

saftiger Lachs aus Lostallo nach japanischer Art zubereitet mit einer Sauce aus Limetten, Ingwer, Sojasauce und Sake serviert mit gepickeltem Herbstgemüse und einer Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Süsskartoffel-Frites, Marktgemüse, Rösti, Kartoffelsalat, Kartoffelstampf, Fettuccine mit Butter, Risotto, kleiner Blattsalat

jede weitere Beilage 6.50

Burger

Riverside Burger ^{3, 5, 9, 12, 13, 14, 15} 32.00

Medium gebratenes Rindfleisch-Patty mit Cole Slaw Salat, roter Zwiebelmarmelade, Cheddar-Käse, hausgepickelten Gurken, Jalapeños, hausgemachtes Ketchup und Pickelsalat

serviert mit einer Beilage nach Wahl

Mediterraner Linsen Burger ^{5, 9, 12, 13, 14, 15} 29.50



knusprig gebratener Linsen-Quinoa-Patty, gewürzt mit Kreuzkümmel und Curry, rote Zwiebelmarmelade, mediterranes Gemüse und hausgemachtes Ketchup



serviert mit einer Beilage nach Wahl

Dreamliner (empfohlen ab 4 Personen) ^{3, 5, 9, 12, 13, 14, 15} 149.00

1400g saftiges Rindfleisch mit Cole Slaw Salat, Cheddar-Käse, hausgepickelten Gurken, Jalapeños, hausgemachtem Ketchup und Pickelsalat

„Wir versichern Ihnen, das ist das absolute Highlight schlechthin!“

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Süsskartoffel Frites, Gemüse oder kleiner Blattsalat

jede weitere Beilage 6.50

Pasta

Fettuccine al Limone ^{3,5}



Vito's handgemachte Pasta mit Limonensauce und Basilikum

serviert mit Parmigiano Reggiano

als Vorspeise

17.50

als Hauptgang

29.00

Fettuccine al Tartufo ^{3,5,11}



Vito's handgemachte Pasta mit Trüffelsauce aus weisser Trüffelbutter

und frischem schwarzen Herbsttrüffel

serviert mit Parmigiano Reggiano

als Vorspeise

22.50

als Hauptgang

36.00

Vegetarische Gerichte



Geschnetzeltes nach «Zürcher Art» ³

mit gebratenem Paneer, serviert mit Butterrösti und Marktgemüse

32.00



Herbstliches Risotto ^{3,11}

Buntes Randen-Risotto aus Aquarello Reis mit Mascarpone, Zitrone und wildem Broccoli

36.00

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / IR
Schwein	CH
Wild	CH
Poulet	CH
Lachs	CH
Egli	CH

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	

Dessert & Gelati



Dessert

Italienische und Schweizer Backtradition im Riverside

Für beides steht seit 8 Jahren unsere Hausbäckerin Nicolina. Mit Wurzeln in Süditalien und aufgewachsen in der Schweiz, steht sie für Liebe, Emotionalität und süsse Leidenschaft. Man muss sehr früh aufstehen, um sie anzutreffen und sie hat bereits heute in den Morgenstunden alles für Ihren Genuss vorbereitet.

Torta di nocciole

Kuchen mit Piemonteser Haselnüssen
serviert mit Leonardos Caffé Gelato und Schlagrahm



12.50

Torta Caprese

der saftige Schoggikuchen aus Capri
mit Mandelmehl gebacken und serviert mit Schlagrahm



8.50

Gerne können Sie Ihren Schoggikuchen
auch mit einer Kugel Gelato Ihrer Wahl bestellen
eine Kugel Gelati zusätzlich (alle Sorten)

4.00

Marroni Tiramisu im Glas

fein geschichtetes Tiramisu mit Mascarpone,
Marronipüree und einem Schuss Amaretto Likör
serviert mit Leonardos Amarena Gelato



13.50

Crème brûlée «ohne Experimente»

Pochierte und mit braunem Rohrzucker
karamellisierte Vanillecrème

11.50

Leonardo Gelati

Es war im Jahr 1999. An heißen Sommertagen vermisste Leonardo Perizzato in Zürich die feinen, cremigen Gelati aus seiner Kindheit. Also kreierte er sie kurzerhand selbst – abends mit seiner kleinen Gelato-Maschine. Und so begann die Geschichte...

Coupe Dänemark 12.50
3 Kugeln Vaniglia Gelati mit Schokoladensauce
und Schlagrahm

Coupe Nesselrode 12.50
2 Kugeln Vaniglia Gelati mit Vermicelles, Meringues,
Herzkirschen und Schlagrahm

Ice Coffee Riverside 12.50
mit Baileys, Kaffee und Schlagrahm

Gelati Sorten:

Vaniglia, Cioccolato, Raffaello, Amarena, Pistacchio,
Caffé, Nocciola
Preis pro Kugel 4.00

Sorbet

Fragola/Erdbeer, Mango, Limone
Preis pro Kugel 4.00