

Kulinarik im Grünen



riverside

Seminar- und Eventhotel

Winter

Menü Vorschläge



Menü «Eglisau»

Gemischter Salat mit fünf angemachten Rohkostsalaten und jungen Blattsalaten serviert mit unserem Hausdressing

Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Kräutern und Paprikarahm

Fettuccine al Limone

Gebratener Winterspinat

Marroni Tiramisu mit Amarena Gelati

CHF 68.00 pro Person

Menü «Thur»

Zürcher Burratina mit heisser Mandelbutter und dreierlei geschmorten Randen, Feigenschnitzen und jungem Winterspinat

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce

Kartoffelstrudel, buntes Marktgemüse und Sauce Hollandaise

Piemonteser Nusskuchen mit Raffaello Gelati

Pistazien und Rahmhaube

CHF 79.00 pro Person

Menü Vorschläge



Menü «Hardwald»

Cappuccino vom Nüsslisalat
feine Weissweinsuppe mit blanchiertem Nüsslisalat und Landbrotcroûtons

Rindsfilet Tenderloin mit Rotweinsauce und Butterschaum
Kartoffelgratin, wilder Broccoli und Ur-Rüben

Topfen Palatschinken mit Weinschaum und winterlichen Aromen

CHF 89.00 pro Person

Menü «Rhein»

Buntes Randenrisotto mit gebratenen Spinatwurzeln, Belper Knolle und Mascarpone

Kalbs Picanha Stück mit Teriyaki-Jus
Süßkartoffeln

Edamame und Kräuterseitlinge

Kleiner hausgemachter Schoggikuchen mit Mandeln und Pistazienglacé

CHF 89.00 pro Person

Menü Vorschläge



Menü «Wiesengrund»

vegetarisch

Cappuccino vom Nüsslisalat
Feine Weissweinsuppe mit blanchiertem Nüsslisalat und Landbrotcroûtons

Gefüllte Wirsing-Roulade mit Morchelrahmsauce
Kartoffelstrudel und Sauce Hollandaise
Buntes Marktgemüse

Marroni Tiramisu mit Amarena Gelati

CHF 72.00 / pro Person



Spinnerei-Lettenstrasse
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92
Fax +41 43 500 92 99



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch