

Kulinarik im Grünen



**riverside**

Seminar- und Eventhotel

Frühling

Menü Vorschläge



Menü «Frühling im Riverside»

Sanft gegarter Schweizer Lachs aus Lostallo
Wildkräutersalat und erfrischende Sauerampfersauce

Tagliata vom Kalbs-Tafelspitz mit grünem Spargel, braunem Kalbsfond und Sauce Verde
dazu gebackene Frühkartoffeln mit Fleur de Sel und Mandelblättchen

Vanillecrème mit frischen Erdbeeren und karamellisierten Strudelblättern

CHF 79.00 pro Person

Menü «Frühling zwischen Rhein und Glatt»

Burratina mit gebratenem, grünem Baby-Spargel und jungem Spinat,
heisser Mandelbutter und grünen Zebra-Tomaten

«Chateaubriand»

Tranche (160g) aus dem Rindsfilet Tenderloin
mit 5 verschiedenen Frühlingsgemüsen, Sauce Hollandaise und Kartoffelstrudel

Rhabarber-Crumble mit Vanilleglacé und Erdbeeren

CHF 89.00 pro Person

Wir servieren Ihnen unseren Spargel nach Verfügbarkeit aus der Region oder aus dem Donau-Gebiet.

Menü Vorschläge



Menü «Frühlingsgefühle»

Gebackene Egli Knusperli aus Rafz mit grüner Sauce und gehacktem Bio-Ei
serviert mit mariniertem Babyleafsalat und unserem Hausdressing

Sanft gegartes Schweinefilet mit Schalottensauce

Gebackene Frühkartoffeln

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise

Raffaello Gelati mit Holunderbeeren und karamellisierten Strudelteigstreifen

CHF 79.00 pro Person

Menü «Frühling geht unter die Haut»

Salatteller der Saison

mit junger Gartenkresse, Sonnenblumenkernen und unserem Hausdressing

Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Bärlauch

Grünes Gemüse mit Schalottenconfit und Rösti Galetten

Coupe Romanoff

2 Kugeln Vanilleglacé mit Schweizer Erdbeeren und Rahmhaube

CHF 63.00 pro Person

Wir servieren Ihnen unseren Spargel nach Verfügbarkeit aus der Region oder aus dem Donau-Gebiet.

Menü Vorschläge



Menü «Fit for Fun vom Frühling in den Sommer»

Vegan &
vegetarisch

Salatteller mit gepickeltem Frühlingsgemüse,
dreierlei Humus und geröstetes Pitabrot

Quinoa-Linsen-Falafel mit zweierlei Süsskartoffel sowie
jungem Spinat und Tomatenrosinen

Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren und Mandeln

CHF 63.00 / pro Person

Aus Drei mach Vier

Zwischengänge, die Sie gerne zu den oben genannten Menüs ergänzen können:

Spargelsuppe mit Landbrotcroûtons

CHF 12.50 pro Person

Bärlauch Ravioli im Butterfond mit Parmesan

CHF 14.50 pro Person

Carpaccio vom Rind mit Wildkräutern und Parmasansauce

CHF 17.50 pro Person

Sanft gartes Wolfsbarschfilet mit Gemüse-Vinaigrette

Butterschaum und jungem Rucola

CHF 22.50 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