

Kulinarik im Grünen



riverside

Seminar- und Eventhotel

Sommer

Menü Vorschläge



Menü «Sonnenschein»

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Joghurt
leicht abgerundet mit etwas Peperoncini, Leinöl und Feta

Gebratenes Schweinsfilet in Lavendelbutter
mit Tomaten-Lauch-Rahmgemüse und gebackenem Kartoffelstock

Passionsfruchtcrème mit Schweizer Erdbeeren
Schoggicrumble und Raffaello Gelati

CHF 69.00 pro Person

Menü «leichte Sommerbrise»

Sanft gegarter Schweizer Lachs aus Lostallo mit Orange und blanchierten Korianderstielen
serviert mit Wiesenkräutern und Papadam

Kalbsrahm-Zitronenschnitzel mit wildem Broccoli
Vitos Fettuccine und Gewürztomate

Schokoladenkuchen aus der Hausbäckerei
mit einem Espresso Affogato

CHF 79.00 pro Person

Menü Vorschläge



Menü «Sommernachtstraum»

Zwei Burratina (2x 50g) mit Avocado, Mango und Datterini-Tomaten mariniert mit Limonenöl und garniert mit Rucola und frischem Basilikum

Tranche vom Chateaubriand

160g Tranche vom Rinderfilet mit Sauce Bernaise und Kräuterbutter begleitet von sommerlichem Marktgemüse und Kartoffel-Rösti-Kroketten

Crème brûlée

die klassische Vanillecrème mit Rohrzucker überbrannt

CHF 89.00 pro Person

Menü «Nonna Amalfi in Zweidlen»

Parmigiana di Melanzane

kurz gebackene und übereinandergeschichtete Auberginen überbacken mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Tagliata di Manzo

Tranchen vom Rinds-Entrecôte mit grünem Gemüse und geschmolzenen Tomaten serviert mit knusprigem Parmesan und Kartoffel-Gnocchi

Himbeer Tiramisù im Glas mit Pistacchio Gelati

CHF 79.00 pro Person

Menü Vorschläge



Menü «Sommerfest»

Bunte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen
unserem Riverside Hausdressing, Cherry-Tomaten und Gurkenstreifen

Knusprige Pouletbrust in der Mandelhülle
serviert mit Schnittlauchsauce
und einem Beet aus Streifengemüse (Rüebli, Zucchini, Pfälzer, Peperoni, Broccoli)
sowie Kartoffelstock

Coupe Romanoff
2 Kugeln Vanille Gelati mit sonnengereiften Schweizer Erdbeeren und Schlagrahm

CHF 63.00 pro Person

Vegan &
vegetarisch

Menü «Fit und gesund im Sommer»

Bunte Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen
unserem Riverside Hausdressing, Cherry-Tomaten und Gurkenstreifen

Knuspriger Paneer Käse in der Mandelhülle
serviert mit Schnittlauchsauce
und einem Beet aus Streifengemüse (Rüebli, Zucchini, Pfälzer, Peperoni, Broccoli)
sowie Kartoffelstock

Coupe Romanoff
2 Kugeln Vanille Gelati mit sonnengereiften Schweizer Erdbeeren und Schlagrahm

CHF 59.00 / pro Person



Aus Drei mach Vier

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

Gazpacho

die kalte Gemüsesuppe aus Andalusien

hergestellt mit frischem Marktgemüse, Tomaten und Basilikum

CHF 12.50 pro Person

Ricotta Ravioli mit jungem Spinat

in leichter Zitronen-Olivenöl-Emulsion und Parmesankäse

CHF 14.50 pro Person

Original Carpaccio alla Cipriani

Frische Rindshuft-Tranchen (nicht gefroren)

mit frisch gehobeltem Parmesan und einer Sauce aus Olivenöl, Eigelb, Senfpulver und Zitrone
serviert mit hauchdünn geröstetem Brot

CHF 18.50 pro Person

Pochiertes Zanderfilet mit einer Gemüse-Vinaigrette

Krustentierschaum und Wiesenkräutern

CHF 22.50 pro Person



Spinnerei-Lettenstrasse
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch