

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 Ingredienzen aus allen Regionen unseres Landes verbinden.

Ihr Riverside-Team



Unsere **Küchen-Crew** mit Toni, Jan, Nina, Zejnepe, Melissa, Jeffrey, Sasha, Karin und Vadim 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 Bauern um's Eck und von der Metzgerei Merat in Zürich sowie von der Metzgerei Lehmann in Grüningen. Beim Rindfleisch bevorzugen wir ebenso, wenn immer möglich, Schweizer Fleisch. Einzelne Ausnahmen können jedoch bei Lieferengpässen vorkommen, so dass wir auf andere Bezugsquellen ausweichen müssen.

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 für Sie gebacken. Brot und Backwaren, welche wir nicht selber backen, kommen aus der Backstube von der Bäckerei Lehmann.

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 Hummus ^{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

Vorspeisen



Zwei Burratina (je 50g) mit Avocado, Basilikum und Mango ^{3, 7}

18.50

mal eine andere leichte und fruchtige Kombination
der kleinen Berühmtheit aus Italien
mariniert mit Limonen-Olivenöl und garniert mit Rucola, Datterini-Tomaten
sowie frischem Basilikum

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

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

als Vorspeise

23.00

als Hauptgang

32.00

Crevetten Cocktail mit Avocado und Charentais-Melone ^{4, 7}

23.50

marinierte Cocktailcrevetten mit Cocktailsauce
Avocado- und Melonenschnitze sowie grüne Salatblätter

Salate

Grüner Blattsalat ¹²

11.00

knackige und gesunde Auswahl an verschiedenen grünen Blattsalaten der Saison
serviert mit gerösteten Sonnenblumenkernen



mit French-Dressing



oder mit unserem Haus-Dressing

Gemischter Salatteller ¹²

5 verschiedene, angemachte Salate serviert mit einem Blattsalatbouquet

als Vorspeise

13.50

als Hauptgang

19.50



mit French-Dressing



oder mit unserem Haus-Dressing

Fit for Fun Salatteller ^{13 12, 14}

5 verschiedene, angemachte Salate serviert mit einem Blattsalatbouquet

mit Egli Knusperli und Tartar Sauce

33.50

mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter

32.00

mit gebratenem Rinds-Entrecôte und Kräuterbutter

46.00



mit French-Dressing



oder mit unserem Haus-Dressing

unsere Dressings: ¹²

veganes Haus-Dressing Riverside, veganes Essig & Öl-Dressing oder French-Dressing

Salatschale «Sesam-Chicken» ⁵

Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Sesamvinaigrette

als Vorspeise

23.00

als Hautgang

28.00

Suppen



Karottensuppe mit Mango und Kokosmilch ^{3, 11}

13.50

serviert mit Feta-Käse und Olivenöl



Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill ^{3, 5}

13.50

serviert mit Leinöl und Landbrotcroûtons

Hauptgänge Fleisch- und Fisch

Kalbs-Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Pilzrahmsauce 1, 3, 5, 11, 12, 14, 15	31.00
serviert mit Marktgemüse und Kartoffelstampf	
Kesselhaus Clubsandwich 1, 5, 14, 18	29.50
gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Cocktailsauce, Tomaten und Salat serviert mit Pommes Frites	
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 Butterschneitz und Marktgemüse	
Zwei Schnitzel nach Wiener Art 1, 3, 5, 14	
serviert mit Preiselbeeren und Zitrone sowie einer Beilage nach Wahl Wir empfehlen unseren hausgemachten Kartoffelsalat	
mit Kalbsschnitzel	44.00
mit Schweinsschnitzel	32.00
Zürcher Rinds-Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter 1, 3, 13, 14, 15	46.00
serviert mit Kalbsjus und roter Zwiebelmarmelade, Marktgemüse Sauce Hollandaise sowie einer Beilage nach Wahl	
Rindsfilet Steak (200g) vom irischen Angus Beef mit Kräuterbutter 1, 3, 13, 14, 15	59.00
serviert mit Kalbsjus und roter Zwiebelmarmelade, Marktgemüse, Kräuterbutter und Sauce Hollandaise sowie einer Beilage nach Wahl	
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 Gemüse und einer Beilage nach Wahl	
Beilagen nach Wahl	
Pommes Frites, Süsskartoffel-Frites, Marktgemüse, Rösti, Kartoffelsalat, Kartoffelstampf, Fettuccine mit Butter, 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, hausgemachtem Ketchup und Pickles
serviert mit einer Beilage nach Wahl

Pulled Pork Burger ^{5, 9, 12, 13, 14, 15}

33.00

7 Stunden in BBQ-Sauce gegartes und gezupfte Schulterfleisch vom Schwein, Krautsalat, mit roter Zwiebelmarmelade, hausgepickelten Gurken, Jalapeños, hausgemachtem Ketchup und Pickles
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, mit roter Zwiebelmarmelade, mediterranem Gemüse und hausgemachtem Ketchup
serviert mit einer Beilage nach Wahl

Dreamliner (empfohlen ab 4 bis 6 Personen) ^{3, 5, 9, 12, 13, 14, 15}

169.00

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 und vegetarische Gerichte



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



Kartoffel-Gnocchi mit Broccolisauce ^{3, 5, 11}

grünen Erbsen, jungem Spinat und wildem Broccoli

serviert mit 1 Stunde Bio Ei, Belper Knolle und gerösteten Mandeln

29.50



Geschnetzeltes nach «Zürcher Art» ³

mit gebratenem Paneer, serviert mit Butterrösti und Marktgemüse

32.00

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / IR
Schwein	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 Lebensmittel-farbe	18 Transfett-säuren	19 Konservierungs-stoffe	

Dessert & Gelati



Dessert

Kochen ist nicht einfach nur Kochen

Auch das Backen, das Ansetzen von feinen Crèmes, Kuchen und Desserts gehört zur Aufgabe unserer Köche. Mit Leidenschaft und Liebe bereiten Karin & Tahji nicht nur köstliche Vorspeisen, sondern auch aufregende Desserts zu. Eine Auswahl davon haben die beiden für Sie zusammengestellt.



Torta Caprese

8.50

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

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

4.00

Himbeer Tiramisù im Glas

13.50

fein geschichtetes Tiramisù mit Mascarpone,
Himbeercoulis und einem Schuss Amaretto Likör
serviert mit Leonardos Raffaello Gelato

Crème brûlée «ohne Experimente»

12.00

Pochierte und mit braunem Rohrzucker
karamellisierte Vanillecrème

«Öppis für de chlini Gluscht»

Espresso Affogato

8.50

Eine Kugel Leonardo Vanille Gelato
in einem frischen Espresso ertränkt

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

2 Kugeln Vaniglia Gelati mit Schokoladensauce und Schlagrahm

Coupe Romanoff 13.50

2 Kugeln Vaniglia Gelati mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Schlagrahm

Ice Coffee Riverside 12.50

mit Baileys, Kaffee und Schlagrahm

Bananen Split 13.50

2 Kugeln Vaniglia Gelati mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplittern 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