

# Willkommen im Restaurant Kesselhaus

## Wie schön, dass Sie unser Gast sind!

Verbringen Sie heute in den Räumen der alten Spinnerei einen genüsslichen und 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** lässt 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 Familienunternehmen Bianchi in Zufikon. 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. Die Service-Mitarbeitenden teilen Ihnen diese Ausnahme in jedem Fall mit.

### **Frischer Fisch**

Der Lachs schwimmt direkt aus dem Bündnerland (Lostallo) zu uns, alle anderen Fische beziehen wir vom Familienunternehmen Bianchi in Zufikon.

### **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 und kommt aus der Backstube von unserer Haus-Bäckerei Lehmann in Urdorf.

### **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

---



**Hummus mit geröstetem Pitabrot**  
der Klassiker mit Kreuzkümmel und Sesam

13.00

**Kleine Apéro Variation**

würziger Pfeffersalami vom Omoso Jungrind  
Schlossberger «Alt» Käse aus dem «Jumiversum»  
gepickeltes Gemüse  
grüne Jumbo Oliven

15.00

dazu servieren wir Laugenbrot

# Vorspeisen

---



**Burratina mit frischen Tomaten**  
der bekannte apulische Frischkäse mit ProSpecieRara Tomaten und Rucola

18.00

**Riverside Rindstatar**

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

als Vorspeise  
als Hauptgang

23.00  
32.00

**Pollo Trotato**

dünn aufgeschnittenes Pouletfleisch mit einer Rauchforellensauce,  
Rucola, Kapern und Datterini Tomaten

19.00



**Gebratene Waldpilze**  
mit Gartenerbsen, Blaubeeren und jungem Spinat

18.00

# Salate

---

## **Grüner Blattsalat** 12.00

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



mit French-Dressing



oder mit unserem Haus-Dressing

## **Gemischter Salatteller**

5 verschiedene, angemachte Salate serviert mit einem Blattsalatbouquet  
als Vorspeise 14.00  
als Hauptgang 19.00



mit French-Dressing



oder mit unserem Haus-Dressing

## **Fit for Fun Salatteller**

5 verschiedene, angemachte Salate serviert mit einem Blattsalatbouquet  
mit Egli Knusperli und Tartar Sauce 34.00  
mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter 32.00



mit French-Dressing



oder mit unserem Haus-Dressing

## **Salatschale «RiverSalad» 34.00**

Romana Salat an einem Caesar Dressing  
mit gebratenem Pouletfleisch, Speck, Parmesanhobel und Kräuter-Baguette

### **unsere Dressings:**

veganes Haus-Dressing Riverside (Essig & Öl-Dressing) oder French-Dressing

# Suppen

---



## **Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill 14.00**

serviert mit Leinöl und Landbrotcroûtons



## **Zitronengrassuppe 15.00**

serviert mit Gemüse Wan Tan

# Hauptgänge Fleisch- und Fisch

---

<b>Kalbs-Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Pilzrahmsauce</b>	34.00
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und Marktgemüse	
<b>Kesselhaus Clubsandwich</b>	29.00
gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Cocktailsauce, Tomaten und Salat serviert mit Pommes Frites	
<b>Cordon bleu «ohne Experimente»</b>	39.00
Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclettekäse vom Jumiversum serviert mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl	
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art»</b>	44.00
serviert mit feiner Butterrösti und Marktgemüse	
<b>Wiener Kalbsschnitzel in goldbrauner Panade</b>	44.00
serviert mit Preiselbeeren und Zitrone sowie einer Beilage nach Wahl Wir empfehlen unseren lauwarmen Kartoffelsalat oder Pommes Frites	
<b>Rinds-Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter</b>	49.00
serviert mit Kalbsjus und roter Zwiebelmarmelade, Marktgemüse, Kräuterbutter und Sauce Hollandaise sowie einer Beilage nach Wahl	
<b>Rindsfilet Steak (200g) vom Angus Beef mit Kräuterbutter</b>	59.00
serviert mit Kalbsjus und roter Zwiebelmarmelade, Marktgemüse, Kräuterbutter und Sauce Hollandaise sowie einer Beilage nach Wahl	
<b>Alpina Swiss Lachs «Teriyaki Style»</b>	39.00
saftiger Lachs aus Lostallo nach japanischer Art zubereitet mit einer Sauce aus Limetten, Ingwer, Sojasauce und Sake serviert mit gepickeltem Gemüse und Jasminreis	
<b>Beilagen nach Wahl</b>	7.00
Pommes Frites, Süsskartoffel-Frites, Marktgemüse, Rösti, Kartoffelsalat, Kartoffelstock, Fettuccine mit Butter, kleiner Blattsalat jede weitere Beilage	

# Burger

---

**Riverside Burger** 34.00

Medium gebratenes Rindfleisch-Patty mit Cole Slaw Salat, roter Zwiebelmarmelade, Cheddar-Käse, hausgepickelten Gurken, Jalapeños, hausgemachtem Ketchup und dazu Pommes Frites

**Pulled Pork Burger** 35.00

7 Stunden in BBQ-Sauce gegartes und gezupfte Schulterfleisch vom Schwein, Krautsalat, mit roter Zwiebelmarmelade, hausgepickelten Gurken, Jalapeños, hausgemachtem Ketchup und dazu Pommes Frites

**Mediterraner Linsen Burger** 32.00



knusprig gebratener Linsen-Quinoa-Patty, gewürzt mit Kreuzkümmel und Curry, mit roter Zwiebelmarmelade, mediterranem Gemüse und hausgemachtem Ketchup serviert mit Pommes Frites

**Dreamliner (empfohlen ab 4 bis 6 Personen)** 169.00

1400g saftiges Rindfleisch mit Cole Slaw Salat, Cheddar-Käse, hausgepickelten Gurken, Jalapeños, hausgemachtem Ketchup und Pickelsalat serviert mit Pommes Frites  
„Wir versichern Ihnen, das ist das absolute Highlight schlechthin!“

# Pasta und vegetarische Gerichte

---



## Spaghetti «alla chitarra»

29.00

Frische und handgemachte Pasta an einer Tomatensauce, mediterranen Gemüsestreifen, schwarzen Oliven und Burrata



## Kartoffel Gnocchi

29.00

an Erbsenpesto, Stunden Ei, halb getrockneten Tomaten, Belper Knolle und gerösteten Mandeln



## Bohnen Hacktätschli

36.00

an Dörrtomatensauce, Tessiner Polenta und Ofengemüse

### Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachs	CH
Egli	CH

### Allergien und Unverträglichkeiten

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Chef de Service oder unser Küchenchef gerne Auskunft.

# 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 bereitet Karin nicht nur köstliche Vorspeisen, sondern auch aufregende Desserts zu. Eine Auswahl davon hat sie für Sie zusammengestellt.

### **Torta Caprese** 11.00



der saftige Schoggikuchen mit Mandelmehl gebacken  
lauwarm serviert mit Schlagrahm

Gerne können Sie Ihren Schoggikuchen  
auch mit einer Kugel Gelato Ihrer Wahl bestellen  
eine Kugel Gelati zusätzlich (alle Sorten) 4.00

### **Traum von Himbeeren und weisser Schokolade** 16.00

Himbeer Frangipane mit Crème Chantilly

### **Dreifarbige Mousse Schnitte** 17.00

Vanille Mousse, Milch Mousse und Kokoscrème  
serviert mit Passionsfruchtgelée

«Öppis für de chlini Gluscht»

### **Espresso Affogato** 8.50

Eine Kugel Leonardo Vaniglia 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** 13.00

2 Kugeln Vaniglia Gelati mit Schokoladensauce und Schlagrahm

**Coupe Romanoff** 14.00

2 Kugeln Vaniglia Gelati mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Schlagrahm

**Ice Coffee Riverside** 13.00

mit Baileys, Kaffee und Schlagrahm

**Bananen Split** 14.00

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