

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 mit Rico, Toni, Jan, Melissa, Jeffrey, Stefan, Martin, Björn und Karin** lässt sich unter anderem 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, von der Metzgerei Merat in Zürich, Pistor und vom Familienunternehmen Bianchi in Zufikon. Beim Rindfleisch bevorzugen wir beim Rindstatar Schweizer Fleisch, das Rindfleisch für das Rinfsteil beziehen wir aus dem nahen Europa (Irland).

Frischer Fisch

Unsere Fische kaufen wir beim 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 aus dem Emmental

Von der wilden Truppe aus dem Emmental: Jumi aus dem Jumiversum. Finden Sie sicher auf unserem Apéro Plättli (Schlossberger Alt) und natürlich im Fondue und Raclette in der Rivalalp.

Fröhliche Hühner aus der Region

Unsere Frühstückseier und Eierprodukte wurden von fröhlichen Hühnern ins Stroh gelegt und stammen aus der Sunn Farm AG aus Steinmaur im Zürcher Unterland.

Hausgemachtes Brot, Kuchen und Süssgebäck

Bei uns ist Brot nicht nur Beilage und kommt aus der Backstube von unserer Haus-Bäckerei Lehmann in Urdorf und unserer Bäckerin-Konditorin Karin.

Feinstes Olivenöl aus Kreta

Unser Olivenöl kommt aus dem Dorf Zakros (Kreta) und der Zakros Kooperative. Das Schweizer Unternehmen Amfora liefert uns das feine Extra Vergine Olivenöl direkt vom Bauer und ohne Zwischenhandel in die Küche. Soziale und ökologische Nachhaltigkeit ist die Mission und Vision dieses im 2019 gegründeten Unternehmen.

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?

Wir wünschen Ihnen «en Guete» !

Apéros



Grilliertes Focaccia

13.50

mit Dattel-Tomaten Chutney und Oliven-Tapenade zum Dippen

Kleine Apéro Variation

15.00

würziger Kräuterschinken

Schlossberger «Alt» Käse aus dem «Jumiversum»

selbst gepickelte Gurken nach einem Rezept von Rico's Mutter aus Chemnitz

grüne Jumbo Oliven

dazu servieren wir Laugenbrot

Vorspeisen



Kürbiscarpaccio

18.00

auf einem Rucola-Beet mit Vinaigrette, lauwarmen Ziegenkäse
und karamelierten Kürbiskernen

Schweizer Rindstatar

serviert mit selbstgepickelten Gurken und Wasabi-Mayonnaise

dazu servieren wir Toastbrot (Sie wählen zwischen mild, medium und scharf)

als Vorspeise

23.00

als Hauptgang

32.00

Salate

Grüner Blattsalat

12.00

knackige und gesunde Auswahl an verschiedenen grünen Blattsalaten der Saison
serviert mit karamellisierten Nüssen



mit French-Hausdressing



oder mit Balsamico-Dressing

Gemischter Salatteller

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

14.00

19.00



mit French-Hausdressing



oder mit Balsamico-Dressing

Salatschale «Sesam Chicken»

Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Sesamvinaigrette
als Vorspeise
als Hauptgang

23.00

28.00



mit French-Hausdressing



oder mit Balsamico-Dressing

Nüsslisalat

18.00

mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons

unsere Dressings:

French-Hausdressing oder veganes Balsamico-Dressing, Sesamvinaigrette

Suppen



Kürbiscrèmesuppe

14.00

serviert mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und Kürbiskernen



Pastinakensuppe

12.50

serviert mit einem Pastinaken-Chip und Kräutern

Hauptgänge Fleisch

Kalbs-Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Pilzrahmsauce 34.00
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Marktgemüse

Kesselhaus Clubsandwich 29.50
gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Cocktailsauce,
Tomaten und Salat serviert mit Pommes Frites

Cordon bleu 39.00
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit gekochtem Schinken, Greyerzer- und Emmentalerkäse
serviert mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art» 44.00
serviert mit feiner Butterrösti und Marktgemüse

Zwei Wiener Schnitzel (Kalb) in goldbrauner Panade 44.00
serviert mit Preiselbeeren und Zitrone sowie einer Beilage nach Wahl

Kotelett vom Kräuterschwein (250g) mit Kräuterbutter 42.00
auf gebratenen Waldpilzen, serviert mit Kalbsjus und karamelierten Schalotten
sowie einer Beilage nach Wahl

Irisches Rindsfilet Steak (200g) 59.00
serviert mit Kalbsjus, karamelierten Schalotten, Marktgemüse
und Sauce Hollandaise sowie einer Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl 7.00
Pommes Frites, Süsskartoffel-Frites, Marktgemüse, Rösti, Kartoffelstampf,
Linguine mit Butter oder ein kleiner Blattsalat
jede weitere Beilage

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Seeteufel Filet mit Macadamiakruste 48.00
mit Süsskartoffelstock und wildem Brokkoli

Lachs Filet-Steak «Teriyaki Style» 39.00
saftiger Lachs nach japanischer Art zubereitet
mit einer Sauce aus Limetten, Ingwer, Sojasauce und Sake
serviert mit geschmortem Kohlgemüse und Jasmin-Reis

Burger

Riverside Burger 34.00
Medium gebratenes Rindfleisch-Patty mit Cole Slaw Salat, Cheddar-Käse,
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 mediterranem Gemüse, Rucola 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 serviert mit Pommes Frites
„Wir versichern Ihnen, das ist das absolute Highlight schlechthin!“

Pasta und vegetarische Gerichte



Linguine «Piselli»

29.00

Frische und handgemachte Pasta an cremigem Erbsenpesto
mit getrockneten Tomaten und lauwarmen Mini-Burratina

Linguine «Salmone»

32.00

Frische und handgemachte Pasta mit frischen Lachsstreifen, Blattspinat
an leichter Limettenrahmsauce



Kürbisrisotto

36.00

mit Kürbiswürfel, Kräuter-Hüttenkäse und karamelierten Kürbiskernen



auf Wunsch auch vegan möglich



Hausgemachte Serviettenknödel

32.00

auf Linsen-Gemüseragout und mit gebratenen Waldpilzen

Deklaration

Kalb	CH
Rind	IR/CH
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachs	NO
Seeteufel	FR

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

Tim Mälzer meint: Backen ist nicht Kochen. Wir finden: doch, auch Backen, das Ansetzen von feinen Crèmes, Kuchen und Desserts gehört zur Aufgabe unserer Köche und darum ist für uns Backen auch Kochen und zwar mit Leidenschaft und Liebe.

Hier finden Sie eine Auswahl aus der Back- und Dessertküche, zusammengestellt von unserer Küchen-Crew.

«Pumpkin Pie»	12.00
----------------------	-------

Karin's hausgemachter Kürbiskuchen
serviert mit einer Kugel Vanille Gelato

Schokoladenkuchen im Weckglas	8.50
--------------------------------------	------

frisch für Sie gebacken (12 - 15 Minuten Wartezeit)

Weisses Toblerone Panna Cotta	12.50
--------------------------------------	-------

mit Aprikosenkompott

Dunkles Schoggi-Mousse	13.50
-------------------------------	-------

mit weissen Schokoladenraspeln und einer pochierten Birne

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

Ice Coffee Riverside	13.00
-----------------------------	-------

mit Baileys, Kaffeesauce und Schlagrahm

Coupe Nesselrode	14.00
-------------------------	-------

2 Kugeln Vaniglia Gelati mit Meringues, Vermicelles
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
-----------------	------

Salate & Snacks



Apéro am Nachmittag



Grilliertes Foccacia

13.50

mit Dattel-Tomaten Chutney und Oliven-Tapenade
zum Dippen

Kleine Apéro Variation

15.00

würziger Kräuterschinken
Schlossberger «Alt» Käse aus dem «Jumiversum»
selbst gepickelte Gurken nach einem Rezept von Rico's Mutter aus Chemnitz
grüne Jumbo Oliven

dazu servieren wir Laugenbrot

Salate am Nachmittag

Gemischter Salatteller

5 verschiedene, angemachte Salate
serviert mit einem Blattsalatbouquet

als Vorspeise 14.00

als Hauptgang 19.00



mit French-Hausdressing



oder mit Balsamico-Dressing

Salatschale «Sesam Chicken»

Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln
und Sesamvinaigrette

als Vorspeise 23.00

als Hauptgang 28.00



mit French-Hausdressing



oder mit Balsamico-Dressing

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons

18.00

Snacks am Nachmittag

Kesselhaus Clubsandwich
gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei,
Cocktailsauce, Tomaten und Salat
serviert mit Pommes Frites

29.50

Riverside Rindstatar
serviert mit gepickelten Gurken und Wasabi-Mayonnaise
dazu servieren wir Toastbrot
(Sie wählen zwischen mild, medium und scharf)

als Vorspeise
als Hauptgang

23.00
32.00

Wiener Kalbsschnitzel in goldbrauner Panade
serviert mit Preiselbeeren und Zitrone
sowie einer Beilage nach Wahl

44.00

Deklaration

Kalb	CH
Rind	IR
Schwein	CH
Poulet	CH

Allergien und Intoleranzen

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

Getränke



Kalte Getränke

Softgetränke offen

Coca Cola	3dl	4.50
	5dl	6.80
Fusetea Lemon Lemongras	3dl	4.50
	5dl	6.80
Sprite	3dl	4.50
	5dl	6.80

Softgetränke in Flaschen

Valser still	5dl	6.50
Valser prickelnd	5dl	6.50
Coca Cola, zero	3.3dl	4.90
Fanta Orange	3.3dl	4.90
Rivella rot, blau	3.3dl	4.90
Apfelschorle	3.3dl	4.90
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2dl	4.90
Red Bull	2.5dl	6.00
Ginger Beer	2dl	4.90

Säfte

Orangensaft, Grapefruitsaft	2dl	5.10
Ananassaft, Cranberrysaft, Traubensaft	2dl	5.10
Tomatensaft	2dl	5.10
Apfelsaft	3 dl	5.10
Möhl Saft alkoholfrei	5dl	6.30
Möhl Apfelwein trüeb mit Alkohol	5dl	6.30

Heisse Getränke

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Cappuccino	5.70
Schale	5.70
Latte Macchiato	6.50

Ronnefeldt Tee: English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Sweet Berries, Cream Orange, Bergkräuter, Green Dragon, Rosy Rose Hip	4.90
--	------

Kaffee Luz	7.90
Punsch	4.50
Heisse oder kalte Schoggi, Ovomaltine	4.80

Bier / Aperitifs

Bier frisch vom Fass

Falken Lager	4.8% vol.	2dl	4.20
		3dl	4.80
		5dl	7.90
Falken Stammhaus	5.0% vol.	3dl	5.20
		5dl	8.50

Bier in Flaschen

Falken alkoholfrei		3.3dl	6.00
Falken Weizen	5.5% vol .	5dl	8.50
Corona extra	4.6% vol.	3.3dl	9.00
Schwarzer Falke	5.5% vol.	3.3dl	7.50
Glattfelder hell / dunkel		3.3dl	6.50
Erdinger alkoholfrei		5dl	8.70

Aperitifs

Monatsdrink (fragen Sie nach unserer Empfehlung)	13.00
Aperol Spritz – Prosecco mit Aperol + Mineral	12.50
Hugo – Prosecco mit Holundersirup + Minze	12.50
Hugo alkoholfrei – Ginger Ale mit Holundersirup + Minze	8.50
Gespritzter Weisswein sauer / süss	8.50
San Pellegrino Sanbitter – alkoholfrei	6.00
Softgetränke/Säfte Zusatz	+3.50

Wermuth & Bitter 4cl

Martini weiss / rot	15 %	7.50
Cynar	16.5 %	7.50
Campari	23 %	7.50
Ramazzotti	30 %	7.50

Offenweine

Schaumwein

1 dl

Prosecco Le Calle, Doc Extra Dry

8.00

Weissweine

1 dl

Verdejo Rueda do

1 dl

7.50

Bodegas Val de Vid, Castilla-Léon

Riesling-Sylvaner

1 dl

8.50

Weingut Saxer, Neftenbach Zürich

Pinot Grigio delle Venezie igt

7.00

Cantina Riff, Veneto

Roséwein

1 dl

Nobler Rosé

8.50

Weingut Saxer, Neftenbach Zürich

Rotweine

1 dl

Rioja doca Crianza

8.50

Bodegas Baigorri, Rioja Spanien

Simonsig Pinotage

8.00

WO Stellenbosch Südafrika

Pinot Noir Classic

8.50

Weingut Saxer, Neftenbach Zürich

Neprica Primitivo IGT

7.50

Tormaresca, Puglia

Spirituosen

Gin 4cl

Bombay Sapphire	40 %	9.50
Erismann «Züri Gin»	41 %	12.00
Hendrick's	41 %	12.00
Monkey 47	41 %	13.00
Softgetränke/ Säfte Zusatz		+3.50

Edelbrände 2cl

Erismann «Himbeer»	41 %	10.50
Erismann «Aprikose»	41 %	8.50
Erismann «Vieille Poire Williams»	40 %	9.50
Erismann «Vieille Prune»	43 %	9.50

Grappa 2cl

Nonino «il Merlot»	40 %	10.50
Erismann «Cuvee Tresterbrand»	45 %	9.50
Sassicaia	42 %	16.00
Grappa Berta «tre soli tre»	47 %	18.50

Rum 4cl

Diplomatico Reserva	40 %	14.00
Erismann «Ron Juan Züri Rum»	45 %	13.00
Rum Arte «Barbados Rum»	43 %	19.50

Spirituosen

Whiskey	4cl	
Jack Daniels	40 %	10.50
Macallan	40 %	16.50
Oban	43 %	18.50
Cognac	2cl	
Remy Martin «VSOP»	40 %	9.50
Remy Martin «XO»	40 %	25.00
Likör	4cl	
Baileys	17 %	7.50
Noos «Nocino»	30 %	14.50