

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

15.00

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

25.00

als Hauptgang

35.00

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

15.00

21.00



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 36.00
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Marktgemüse

Kesselhaus Clubsandwich 32.00
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» 49.00
serviert mit feiner Butterschneide und Marktgemüse

Zwei Wiener Schnitzel (Kalb) in goldbrauner Panade 49.00
serviert mit Preiselbeeren und Zitrone sowie einer Beilage nach Wahl

Filetmedaillons vom Kräuterschwein 49.00
auf gebratenen Waldpilzen, serviert mit Kalbsjus und Marktgemüse
sowie einer Beilage nach Wahl

Irishes Rindsfilet Steak (200g) 59.00
serviert mit Kalbsjus, 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 Rotbarschfilet 40.00
an Dillsauce auf Rahmlauch und einer Beilage nach Wahl

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 36.00
Medium gebratenes Rindfleisch-Patty mit Cole Slaw Salat, Cheddar-Käse,
hausgepickelten Gurken, Jalapeños, hausgemachtem Ketchup
und dazu Pommes Frites



Mediterraner Linsen Burger 33.00
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



Süßkartoffel-Erdnuss Curry

33.00

mit buntem Gemüse, Limette und Kokosmilch
dazu servieren wir Jasminreis

Deklaration

Kalb	CH
Rind	IR/CH
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachs	NO
Rotbarsch	IS Wildfang

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