

riverside

Seminar- und Eventhotel

Menü Vorschläge



Menü «Herbstzeitlosen»

Kürbiscrèmesuppe mit kandierten Kürbiskernen serviert mit Kürbiskernöl und einer Rahmhaube

Gefüllte Pouletbrust «Suprême» mit Pilzkräuter-Füllung auf Björn's hausgemachtem Trüffelsenf Kartoffelgratin und gebackener Rosenkohl

Herbstliche Vanille-Zimtcrème mit gebackenen Birnenschnitzen und einer Mandel-Hüppe

CHF 62.00 pro Person

Menü «Herbstwind»

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an unserem Haus-Dressing

Knusprig gebackener Schweinsbraten (vom Schweinebauch) und Pommery-Senf-Sauce serviert mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Pumpkin Pie - Karin's hausgemachter Kürbiskuchen mit einer Kugel Fior di Latte Glacé

CHF 65.00 pro Person

Menü Vorschläge



Menü «Herbstzauber»

Ziegenfrischkäse-Mousse mit Feigen, karamelisierten Mandeln serviert mit einem Wildkräutersalat und an einem Sherry-Honigdressing

Tranchen vom Rindsfilet auf Süsskartoffelstock mit Kartoffel-Quark Krapfen und wildem Broccoli

Quark-Rosinenstrudel mit herbstlichem Apfelkompott und einer Kugel Vanille-Glacé

CHF 89.00 pro Person

Menü «Blätterwald»



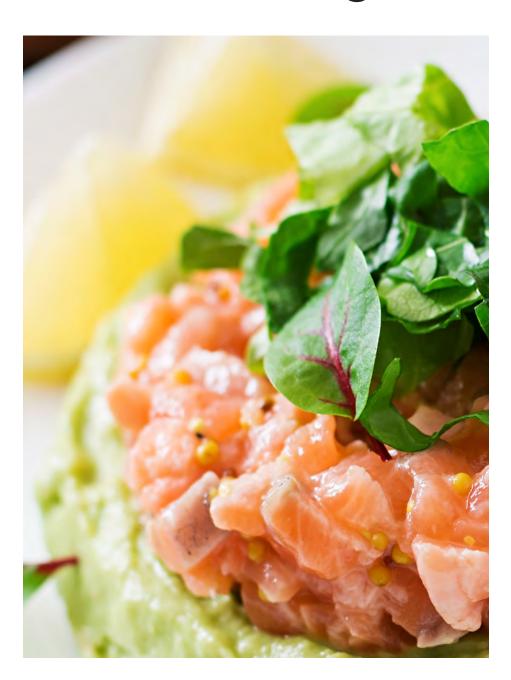
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an unserem Haus-Dressing

Erbsen-Minze Taler auf lila-farbenem Kartoffelstock mit gebackenen Kürbisschnitzen auf einem Peperoni-Coulis ***

Herbstliche Vanille-Zimtcrème mit gebackenen Birnenschnitzen und einer Mandel-Hüppe

CHF 59.00 / pro Person

Menü Vorschläge



Aus Drei mach Vier

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

Leichte Curry-Suppe mit orientalischen Gewürzen mit Gemüse, Mango-Chutney und geistem Chipoloti



CHF 12.50 pro Person

Kürbis-Risotto mit Mascarpone verfeinert serviert mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan-Chip

CHF 14.50 pro Person

Lachstatar an geröstetem Ciabiatta mit Wildkräutersalat, Meerrettich-Frischkäse und gebackenen Knoblauch-Chips

CHF 18.50 pro Person



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch www.riverside.ch