

Kulinarik im Grünen



riverside

Seminar- und Eventhotel

Frühling

Menü Vorschläge



Menü «Frühling im Riverside»

Sanft gegartes Lachsfilet
Wildkräutersalat und erfrischende Sauerampfersauce

Tagliata vom Kalbs-Tafelspitz mit grünem Spargel, braunem Kalbsfond und Sauce Verde
dazu gebackene Frühkartoffeln mit Fleur de Sel und Mandelblättchen

Vanillecrème mit frischen Erdbeeren und karamellisierten Strudelblättern

CHF 79.00 pro Person

Menü «Frühling zwischen Rhein und Glatt»

Burratina auf Spargelsalat
mit bunten Tomaten und Balsamico-Kaviar

Zarte Rindsfilet-Tranchen
mit Frühlingsgemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

Rhabarber-Crumble mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm

CHF 89.00 pro Person

Wir servieren Ihnen unseren Spargel nach Verfügbarkeit aus der Region oder aus dem Donau-Gebiet.

Menü Vorschläge



Menü «Frühlingsgefühle»

Gebackene Egli Knusperli mit grüner Sauce und gehacktem Ei
serviert mit mariniertem Babyleafsalat und unserem Balsamico-Dressing

Sanft gegartes Schweinsfilet mit Schalottensauce
Gebackene Frühkartoffeln
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise

Fior di Latte Glacé mit Holunderbeeren und karamellisierten Strudelteigstreifen

CHF 79.00 pro Person

Menü «Frühling geht unter die Haut»

Salatteller der Saison
mit junger Gartenkresse, Sonnenblumenkernen und unserem Hausdressing

Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Bärlauch
Grünes Gemüse mit Schalottenconfit und Rösti Galetten

Coupe Romanoff
2 Kugeln Vanille-Glacé mit Schweizer Erdbeeren und Rahmhaube

CHF 63.00 pro Person

Wir servieren Ihnen unseren Spargel nach Verfügbarkeit aus der Region oder aus dem Donau-Gebiet.

Menü Vorschläge



Menü «Fit for Fun vom Frühling in den Sommer»

Salatteller mit gepickeltem Frühlingsgemüse,
Hummus und geröstetes Pitabrot

Quinoa-Linsen-Falafel mit zweierlei Süsskartoffel sowie
jungem Spinat und Tomatenrosinen

Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren und Mandeln

CHF 63.00 pro Person

Aus Drei mach Vier

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

Spargelsuppe mit Landbrotcroûtons
CHF 12.50 pro Person

Bärlauch Ravioli im Butterfond mit Parmesan
CHF 14.50 pro Person

Carpaccio vom Rind mit Wildkräutern und Parmasansauce
CHF 17.50 pro Person

Sanft gartes Wolfsbarschfilet mit Gemüse-Vinaigrette
Butterschaum und jungem Rucola
CHF 22.50 pro Person



Spinnerei-Lettenstrasse
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92
Fax +41 43 500 92 99



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch