

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 Ingredienzien aus allen Regionen unseres Landes verbinden.

Ihr Riverside-Team



Unsere **Küchen-Crew mit Rico, Toni, Melissa, Jeffrey, Stefan, Steven, Akos, Marin, 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.

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 ist von Mövenpick. Ausschliesslich mit reinen Bestandteilen und natürlichen Zutaten produziert. Wir wünschen Ihnen «en Guete» !

Apéros



Geröstetes Ciabatta Brot

in feinem Olivenöl geröstet, serviert mit klassischem Hummus zum Dippen, Sesamöl und gebackenen Knoblauchchip

13.00

Kleine Apéro Variation

würzige Salami fein aufgeschnitten

Schlossberger «Alt» Käse aus dem «Jumiversum»

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

grüne Oliven

dazu servieren wir Laugenbrot

15.00

Vorspeisen



Tomatensalat mit frischem Basilikum

serviert mit Büffelmozzarella, Zitronenöl, Rucola und Balsamicoperlen

15.00

Gebratene Knoblauchcrevetten

serviert im Tontöpfli mit feinem Olivenöl und Paprika gewürzt, dazu servieren wir frisches Brot

18.00

Schweizer Rindstatar

aus 100% Rindfleisch, serviert mit selbstgepickelten Gurken und Honig-Senf Mayonnaise, dazu servieren wir Butter und Toast (Wählen Sie das Tatar mild, medium und scharf)

als Vorspeise

25.00

als Hauptgang

35.00

Salate

Grüner Blattsalat

knackige und gesunde Auswahl an verschiedenen grünen Blattsalaten der Saison
serviert mit Kräutercroutons
12.00

Gemischter Salatteller

verschiedene angemachte Salate serviert mit einem Salatbouquet

als Vorspeise
15.00
als Hauptgang
19.00

Salatschale «Sesam Chicken»

Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Cherry Tomaten

als Vorspeise
23.00
als Hauptgang
28.00

Fit for Fun Salatteller

verschiedene angemachte Salate serviert mit einem Salatbouquet

mit Egli Knusperli und Tartar Sauce
34.00
mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter
34.00

unsere Dressings:



French-Hausdressing oder veganes Balsamico-Dressing, Sesamvinaigrette

Suppen



Tomatencrèmesuppe

mit Basilikum-Parmesanknusper
12.00

Zitronengrassuppe

mit feiner Kokosnussnote und einer Crevette im Tempurateig gebacken
14.00

Hauptgänge Fleisch

Hausgemachte Kalbs-Hacktätschli mit Pilzrahmsauce

serviert mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Marktgemüse
36.00

Kesselhaus Clubsandwich

gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Cocktailsauce, Tomaten und Salat, serviert mit Pommes Frites
32.00

Cordon bleu

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

Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art»

serviert mit feiner Butterrösti und Marktgemüse
49.00

Zwei Wiener Schnitzel (Kalb) in goldbrauner Panade

serviert mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes Frites
49.00

Spare Ribs vom Schwein

schonend gegart und mit rauchiger BBQ-Sauce glaciert serviert mit Zwiebel-Senf Relish und einer Beilage nach Wahl
44.00

Rindsfilet Tornedos (200g)

aus der Grillpfanne und an einem feinen Jus serviert mit Trüffel-Kartoffelstock, wildem Broccoli und Baby-Rüebli
59.00

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Country Cuts, Marktgemüse, Pilawreis, hausgemachter Kartoffelstampf, Linguine mit Butter oder ein kleiner Blattsalat

jede weitere Beilage
7.00

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachssteak

auf einem Cous-Cous Salat mit Koriander, Minze und Granatapfelkernen verfeinert und serviert mit geröstetem Blumenkohl und Sesamvinaigrette

39.00

Zander-Loins

mit Safranschaum, serviert auf Ratatouille-Gemüse und mit Pilawreis

32.00

Burger

Riverside Burger

Rindfleisch-Patty mit Cheddar-Käse überbacken, Cole Slaw Salat, hausgepickelte Gurken, Jalapenos, und Cafe de Paris Sauce

serviert mit Pommes Frites

36.00



Mediterraner Linsen Burger

knusprig gebratener Linsen-Quinoa-Patty, gewürzt mit Kreuzkümmel und Curry, mit mediterranem Gemüse, Rucola und hausgemachtem Ketchup

serviert mit Pommes Frites

33.00

Dreamliner (empfohlen ab 4 bis 6 Personen)

1400g saftiges Rindfleisch mit Cheddar-Käse überbacken, Colw Slaw Salat, hausgepickelte Gurken, Jalapenos, und Cafe de Paris Sauce

serviert mit Pommes Frites

„Wir versichern Ihnen, das ist das absolute Highlight schlechthin!“

169.00

Pasta und vegetarische Gerichte



Hausgemachte Linguine aus der Sunn Farm in Steinmaur

an sämigem Tomaten-Rahm Pesto
mit Büffelmozzarella und Baby Blattspinat

29.00

Hausgemachte Linguine aus der Sunn Farm in Steinmaur

mit gebratenen Rindsfiletwürfeln und serviert in Rosmarinbutter
mit Frühlingszwiebeln und Kräuterseitlingen

36.00



Gebackener Fetakäse mit griechischem Olivenöl

serviert mit mediterranem Gemüse, mariniertem Rucola, Pinienkernen
und einer Beilage nach Wahl

32.00



Hausgemachte Quinoa-Kartoffel-Balls

auf saisonalem Gemüse, Crème Fraîche und einer Beilage nach Wahl

33.00

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Country Cuts, Marktgemüse, Pilawreis, hausgemachter Kartoffelstampf,
Linguine mit Butter oder ein kleiner Blattsalat

jede weitere Beilage

7.00

Deklaration

Kalb	CH
Rind	IR/CH
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachs	NO
Zander	EST

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.

Saisonaler Streuselkuchen

aus unserer Hausbäckerei
9.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

aus unserer Hausbäckerei
12.00

wahlweise mit

Rahm	1 Kugel Glacé
1.50	4.00

Aprikosen-Quarkcrème

Quarkcrème verfeinert mit Vanille und Kekscrumble
11.00

Tonkabohnen Panna-Cotta

mit Heidelbeerenkonfitüre
12.50

Mövenpick Glacé

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanille Glacé mit Schokoladensauce und Schlagrahm
13.00

Ice Coffee Riverside

2 Kugeln Espresso Croquant, 1 Kugel Vanille Glacé
mit Baileys, Kaffeesauce und Schlagrahm
14.00

Caramelita

2 Kugeln Caramelita Glacé und 1 Kugel Cookies & Caramel
mit knusprigem Keks und Schlagrahm
14.00

Coupe Exotic

2 Kugeln Coconut und 1 Kugel Passionsfruit-Mango
mit Kokoslikör, Früchten und Mandelsplittern
14.00

Glacé Sorten:

Vanille, Schokolade, Caramelita, Cookies & Caramel, Espresso Croquant,
Coconut.

Preis pro Kugel
4.00

Sorbet:

Raspberry-Strawberry, Lemon-Lime, Passionsfruit-Mango
Preis pro Kugel
4.00

Salate & Snacks am Nachmittag



Salate am Nachmittag



Grüner Blattsalat

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

12.00



Gemischter Salatteller

verschiedene, angemachte Salate serviert mit einem Salatbouquet

als Vorspeise

15.00

als Hauptgang

19.00

Salatschale «Sesam Chicken»

Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Cherry Tomaten

als Vorspeise

23.00

als Hauptgang

28.00



Unsere Dressings:

French-Hausdressing oder veganes Balsamico-Dressing



Snacks am Nachmittag



Portion Pommes Frites

serviert mit Ketchup und Mayonnaise

7.00



Portion Country Cuts mit Sour Cream

Ofenkartoffelschnitze

9.00



Gebackene Onion Rings

serviert mit Jalapeños mit Frischkäsefüllung
sowie Relish und Sour Cream

13.00

Snacks am Nachmittag

Kesselhaus Clubsandwich

gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Cocktailsauce, Tomaten und Salat

serviert mit Pommes Frites

32.00

Zwei Wiener Schnitzel (Kalb) in goldbrauner Panade

serviert mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes Frites

49.00

Riverside Rindstatar

serviert mit gepickelten Gurken und Wasabi-Mayonnaise

dazu servieren wir Toastbrot

(Wählen Sie das Tatar mild, medium und scharf)

als Vorspeise

25.00

als Hauptgang

35.00

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH
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
El Tony Mate	3.3dl	6.50
Three Cents	2dl	6.50

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	8.90
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
Erdinger alkoholfrei		5dl	8.70

Aperitifs

Monatsdrink (fragen Sie nach unserer Empfehlung)		15.00
Als Drivers Drink		14.00
Aperol Spritz – Prosecco mit Aperol + Mineral		13.50
Hugo – Prosecco mit Holundersirup + Minze		13.50
Als Drivers Drink		12.50
Gespritzter Weisswein sauer / süss		9.50
San Pellegrino Sanbitter – alkoholfrei		6.00
Softgetränke/Säfte Zusatz		+4.50

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

Alamos Malbec 7.00
Mendoza, Argentinien

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			+4.50

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