# 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 unteranderem 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 Rinfsfilet 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 Unternehmem 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 Vorspiese 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 Tournedos (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

_						
De	ΚI	а	ra	tı	O	n

# Kalb CH Rind AU/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.