

# Willkommen im Restaurant Kesselhaus

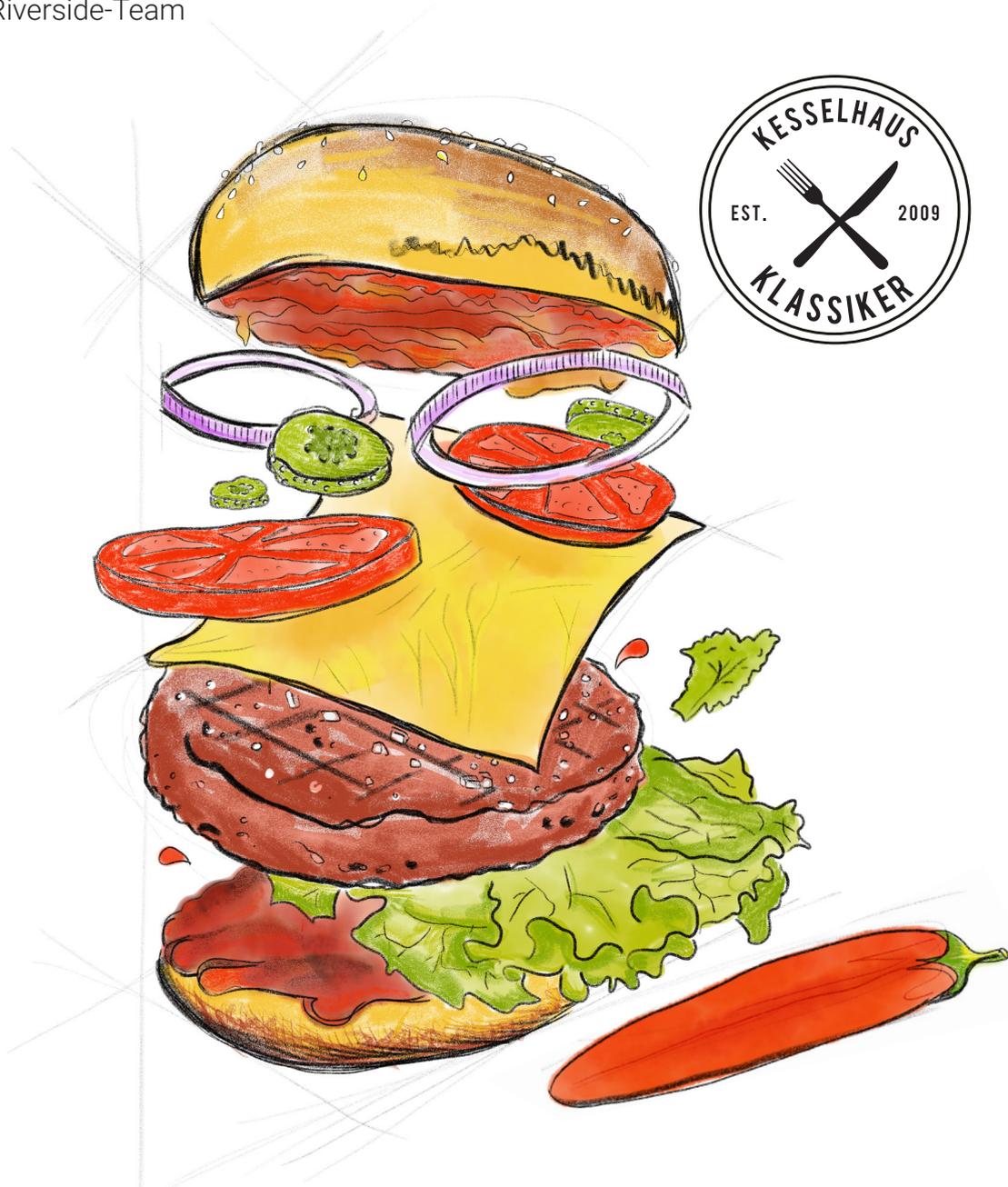
## Wie schön, dass Sie unser Gast sind!

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 kulinarischen Klassiker

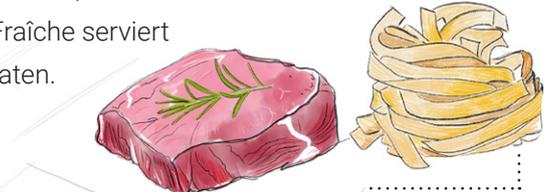


## Stroganoff mit hausgemachten Linguine

Frisch und mit Liebe zubereitet, sind unsere **hausgemachten Linguine** von der Sunn Farm Steinmaur, ein absolutes Muss für Pasta-Liebhaber. Die zarten, al dente gekochten Nudeln werden mit **«Rindsfilet Stroganoff»** und Crème Fraîche serviert und vereinen traditionelle italienische Kochkunst mit regionalen Zutaten.

Ein Geschmackserlebnis, das Sie nicht verpassen wollen!

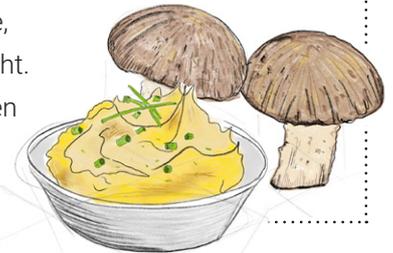
36.00



## Traditionelle Kalbs-Hacktätschli mit Pilzrahmsauce

Ein wahres Meisterwerk an traditioneller Handwerkskunst unserer Küche! Zartes **Kalbfleisch**, aromatisch gewürzt und in Form gebracht, trifft auf eine reichhaltige, **crémige Pilzrahmsauce**, die das Gericht zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Diese herzhafteste Kreation steht für Genuss & Tradition und gehört zu den Favoriten unserer Gäste. Serviert mit **Härdöpfelstampf und Marktgemüse**.

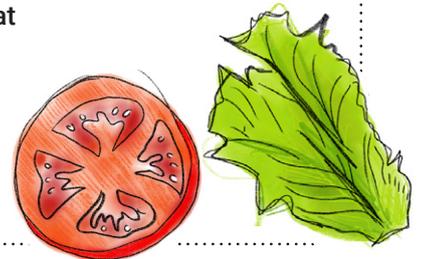
36.00



## Riverside“-Burger

Unser hauseigener «Riverside»-Burger ist der unangefochtene Star unserer Speisekarte. Saftig grilliertes **Rindfleisch** mit **Cheddar-Käse** überbacken, **Cole Slaw Salat** und **hausgepickelte Gurken** machen diesen Burger zu einem absoluten Genussmoment. Die in unserer Hausbäckerei eigens produzierten Burger-Brötchen schliessen die ausgewählten Zutaten perfekt ein. Der Klassiker, wie Sie sicherlich bereits wissen!

36.00



## Leichte Salatschale «Sesam Chicken»

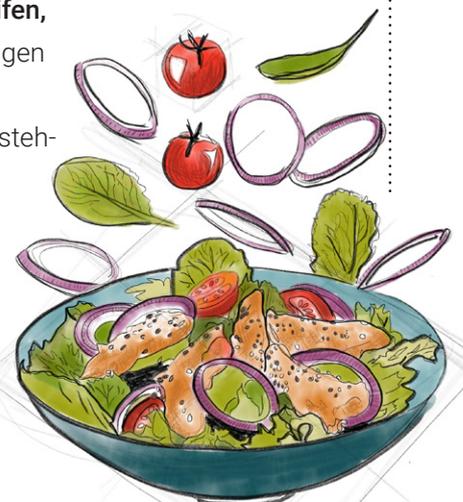
Ein absolutes Highlight – und das nicht nur im Sommer! Die zarten **Pouletstreifen**, mit knusprigem Sesam, kombinieren sich perfekt mit unserem frischen, knackigen **Blattsalat**, den feinen roten Zwiebelringen und einem Hauch von asiatischer Raffinesse. Abgerundet wird dieses Gericht mit der aromatischen und unwiderstehlichen **Sesamvinaigrette**. Ein echter Favorit, der Ihre Geschmacksknospen verwöhnen wird!

Als Vorspeise

23.00

Als Hauptgang

28.00



# Apéros

---



## **Knuspriges Focaccia**

in feinem Olivenöl geröstet, serviert mit Kräuter-Frischkäse und Tomaten-Feta Quark zum Dippen

13.00

## **Kleine Apéro Variation**

würzige Salami fein aufgeschnitten, Wildberger Käse aus dem Zürcher Oberland, hausgepickelte Gurken, grüne Oliven - dazu servieren wir Laugenbrot

15.00

# Vorspeisen

---



## **Ziegenfrischkäsemousse**

serviert auf geröstetem Focaccia, mit Feigen-Portweincrème und karamellisierten Nüssen

15.00

## **Gebratene Knoblauchcrevetten**

auf asiatischem Gurkensalat mit Reisessig, Sesam, Chili und gebackenen Wan-Tan

18.00

## **Riverside Rindstatar**

serviert mit gepickelten Gurken und Honig-Senf Mayonnaise, dazu servieren wir Butter und Toast aus unserer Hausbäckerei (Sie wählen zwischen mild, medium oder scharf)

Als Vorspeise

25.00

Als Hauptgang

35.00

# Salate

---

## Grüner Blattsalat

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

## Gemischter Salatteller

verschiedene, angemachte Salate serviert mit Salatbouquet  
als Vorspeise  
14.00  
als Hauptgang  
19.00

## Nüsslisalat vom Bauer Schütz

mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons  
22.00

## Salatschale «Sesam Chicken»

Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Cherry Tomaten  
an Sesamvinaigrette

als Vorspeise  
23.00  
als Hauptgang  
28.00



## Zu allen Salaten wahlweise

Haus-French-Dressing (vegetarisch)



Balsamico-Dressing (vegan)

# Suppen

---



## Kartoffel-Lauchsuppe

mit Laugen-Käse Brezel  
13.00

## Rindsconsommé

mit Trüffelagottini  
14.50

# Hauptgänge Fleisch

---

## **Traditionelle Kalbs-Hacktätschli mit Pilzrahmsauce**

serviert mit hausgemachtem Händöpfelstampf 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 gekochtem Schinken, Greyerzer- und Emmentalerkäse serviert mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

39.00

## **Tafelspitz vom Rindshuftdeckel**

an Meerrettich-Sauce

serviert mit Salzkartoffeln und Schmorgemüse

41.00

## **Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art»**

serviert mit feiner Butterrösti und Marktgemüse

49.00

## **Zwei Wiener Schnitzel (Kalb) in goldbrauner Panade**

serviert mit Preiselbeeren und Zitrone sowie einer Beilage nach Wahl

49.00

## **Swiss Black Angus Entrecôte**

mit Röstzwiebelkruste und Schwarzbiersauce

serviert mit Cocobohnen und Süsskartoffelstock

56.00

## **Beilagen nach Wahl**

Pommes Frites, Wedges, Marktgemüse, Händöpfelstampf,

Linguine mit Butter oder ein kleiner Blattsalat

jede weitere Beilage

7.00

# Hauptgänge Fisch

---

## Gebratenes Heilbuttfilet

auf Ofengemüse, serviert mit Pilawreis und Kräutervinaigrette

32.00

## Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Hokaido-Vanillepürree mit wildem Broccoli

38.00

# Burger

---

## Riverside Burger

Medium gebratenes Rindfleisch-Patty mit Cole Slaw Salat, Cheddar-Käse, hausgepickelten Gurken, Tomaten, Rucola und Burger-Relish

serviert mit Pommes Frites

36.00



## Mediterraner Linsen Burger

knusprig gebratener Linsen-Quinoa-Patty, gewürzt mit Kreuzkümmel und Curry,

mit mediterranem Gemüse, hausgepickelte Gurken, Rucola und hausgemachtem Ketchup

serviert mit Pommes Frites

33.00

## Dreamliner (empfohlen ab 4 bis 6 Personen)

1400g saftiges Rindfleisch mit Cheddar-Käse überbacken, Cole Slaw Salat,

hausgepickelte Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Burger-Relish

«Das Highlight für den geselligen Gemeinschaftsabend»

169.00

# Pasta und vegetarische Gerichte

---



## Maccheroni Äpler Art

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Häröpfel und Emmentaler-Käse

serviert mit Apfelkompott

29.00

## Stroganoff mit hausgemachten Linguine

«Rindsfilet Stroganoff» mit Crème Fraîche und hausgemachten Linguine

aus der Sunn Farm Steinmaur

36.00



## Gebackener Fetakäse mit griechischem Olivenöl

serviert mit mediterranem Gemüse, mariniertem Rucola, Pinienkernen

und einer Beilage nach Wahl

32.00



## Gnocchi mit Pinienkernen und gebratenen Waldpilzen

hausgemacht von der Sunn Farm Steinmaur mit Rosenkohlblättern und Cranberries

33.00

### Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachsforelle	CH
Heilbutt	Nordwestatlantik

### 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.

## **Orangen - Quarkschnitte**

aus unserer Hausbäckerei

9.50

## **Karin's Pumpkin Pie**

Karin's hausgemachtes Tartelette mit einer süssen Kürbisfüllung winterlich gewürzt mit einer Note von Lebkuchen serviert mit einer Kugel Vanille Glace

11.00

## **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

aus unserer Hausbäckerei

12.00

## **wahlweise mit**

Rahm                      1 Kugel Glacé

1.50                        4.00

## **Weisses Toblerone Panna Cotta**

mit Heidelbeerkonfitüre

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

## **Schwarzwaldbecher**

2 Kugeln Schokolade und eine Kugel Stracciatella  
Mit Kirschkompott, Schlagrahm und Schokospänen  
14.00

## **Glacé Sorten:**

Vanille, Schokolade, Caramelita, Cookies&Caramel, Espresso Croquant,  
Stracciatella  
Preis pro Kugel  
4.00

## **Sorbet:**

Passions Fruit & Mango, Raspberry & Strawberry, Lemon & Lime  
Preis pro Kugel  
4.00

# Salate & Snacks

---



# 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

---

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

## Wermuth & Bitter 4cl

---

<b>Martini</b> weiss / rot	15 %	7.50
<b>Cynar</b>	16.5 %	7.50
<b>Campari</b>	23 %	7.50
<b>Ramazzotti</b>	30 %	7.50

Preise in CHF inkl. MwSt.

# 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

---

<b>Bombay Sapphire</b>	40 %	9.50
<b>Erismann</b> «Züri Gin»	41 %	12.00
<b>Hendrick´s</b>	41 %	12.00
<b>Monkey 47</b>	41 %	13.00
Softgetränke/ Säfte Zusatz		+4.50

## Edelbrände 2cl

---

<b>Erismann</b> «Himbeer»	41 %	10.50
<b>Erismann</b> «Aprikose»	41 %	8.50
<b>Erismann</b> «Vieille Poire Williams»	40 %	9.50
<b>Erismann</b> «Vieille Prune»	43 %	9.50

## Grappa 2cl

---

<b>Nonino</b> «il Merlot»	40 %	10.50
<b>Erismann</b> «Cuvee Tresterbrand»	45 %	9.50
<b>Sassicaia</b>	42 %	16.00
<b>Grappa Berta</b> «tre soli tre»	47 %	18.50

## Rum 4cl

---

<b>Diplomatico</b> Reserva	40 %	14.00
<b>Erismann</b> «Ron Juan Züri Rum»	45 %	13.00
<b>Rum Arte</b> «Barbados Rum»	43 %	19.50

# Spirituosen

---

## Whiskey 4cl

---

<b>Jack Daniels</b>	40 %	10.50
<b>Macallan</b>	40 %	16.50
<b>Oban</b>	43 %	18.50

## Cognac 2cl

---

<b>Remy Martin «VSOP»</b>	40 %	9.50
<b>Remy Martin «XO»</b>	40 %	25.00

## Likör 4cl

---

<b>Baileys</b>	17 %	7.50
<b>Noos «Nocino»</b>	30 %	14.50