

# Bankett- karte



 **riverside**

Seminar- und Eventhotel

ab Januar 2025

# «Der köstliche Auftakt zum Genuss!»



## Vorspeisen

<b>Salatteller der Saison</b>	CHF 12.00
Gartenkresse, Sonnenblumenkerne, an Hausdressing (vegan möglich)	
<b>Gemischter Rohkostsalat</b>	CHF 14.00
mit Blattsalat, an Hausdressing	
<b>Tomatensalat mit Burratina</b>	CHF 15.00
marinierter Rucola und geröstete Focciawürfel	
<b>Ziegenfrischkäsemousse mit Feigen</b>	CHF 15.00
karamellisierte Nüsse serviert mit Wildkräutersalat an Sherry-Honigdressing	
<b>Sanft gegarter Lachs</b>	CHF 18.00
Blattsalate an Orangen-Koriander Vinaigrette garniert mit Papadam (Vegane Variante: geräucherter Tofu)	
<b>Steinpilzcappuccino</b>	CHF 14.00
mit Parmesan-Rosmarin Flöte	
<b>Kalte Gurkensuppe mit Dill und Joghurt</b>	CHF 12.00
garniert mit Spitzpaprika und Feta	
<b>Duett vom Randen Tatar und Hummus</b>	CHF 13.00
Salatbouquet und Süsskartoffelchip	

# «Die beste Tischdekoration»



## Hauptgang

**Knusprige Pouletbrust in Mandelhülle** CHF 32.00

an Schnittlauchsauce mit einem Beet aus Gemüsestreifen und Kartoffelstock

**Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Kräutern** CHF 36.00

an Paprikarahm, Bramata-Polenta und Ratatouille

**Gebratenes Schweinsfilet an Kräuter-Nussbutter** CHF 40.00

serviert mit hausgemachten Kartoffelspalten und mediterranem Gemüse

**Gebratenes Schweinsfilet an Morchel Sauce** CHF 44.00

serviert mit Serviettenknödel und buntem Marktgemüse

**Tranchen vom Rindshuftdeckel** CHF 42.00

mit grünem Gemüse  
serviert mit Mascarpone-Risotto und knusprigem Parmesan

**Tagliata vom Kalbsspitz** CHF 49.00

mit Trüffelsenf  
Riverside Bratkartoffeln und wildem Broccoli

**Niedergegarte Rindsfilettranche** CHF 56.00

wahlweise an Rotweinsauce oder Sauce Hollandaise  
serviert mit Kartoffelgratin, wildem Broccoli und Ur-Rüben

**Niedergegarte Rindsfilettranche** CHF 54.00

serviert mit Rösti-Kroketten  
und saisonalem Marktgemüse

# «Vegetarisch oder vegan – natürlich lecker!»



## Hauptgang

**Quinoa-Linsen Falafel** CHF 29.00

mit zweierlei Süsskartoffeln  
serviert mit jungem Blattspinat und Tomatenrosinen (vegan)

**Knuspriger Taleggio** CHF 32.00

an Schnittlauchsauce  
auf einem Beet aus Streifengemüse und Kartoffelstock

**Erbsen-Kräuter Taler** CHF 32.00

auf Süsskartoffelstock  
mit Bimi-Gemüse an Minzjoghurt (vegan)

**Serviettenknödel** CHF 26.00

auf Pilzragout mit mariniertem Rucola

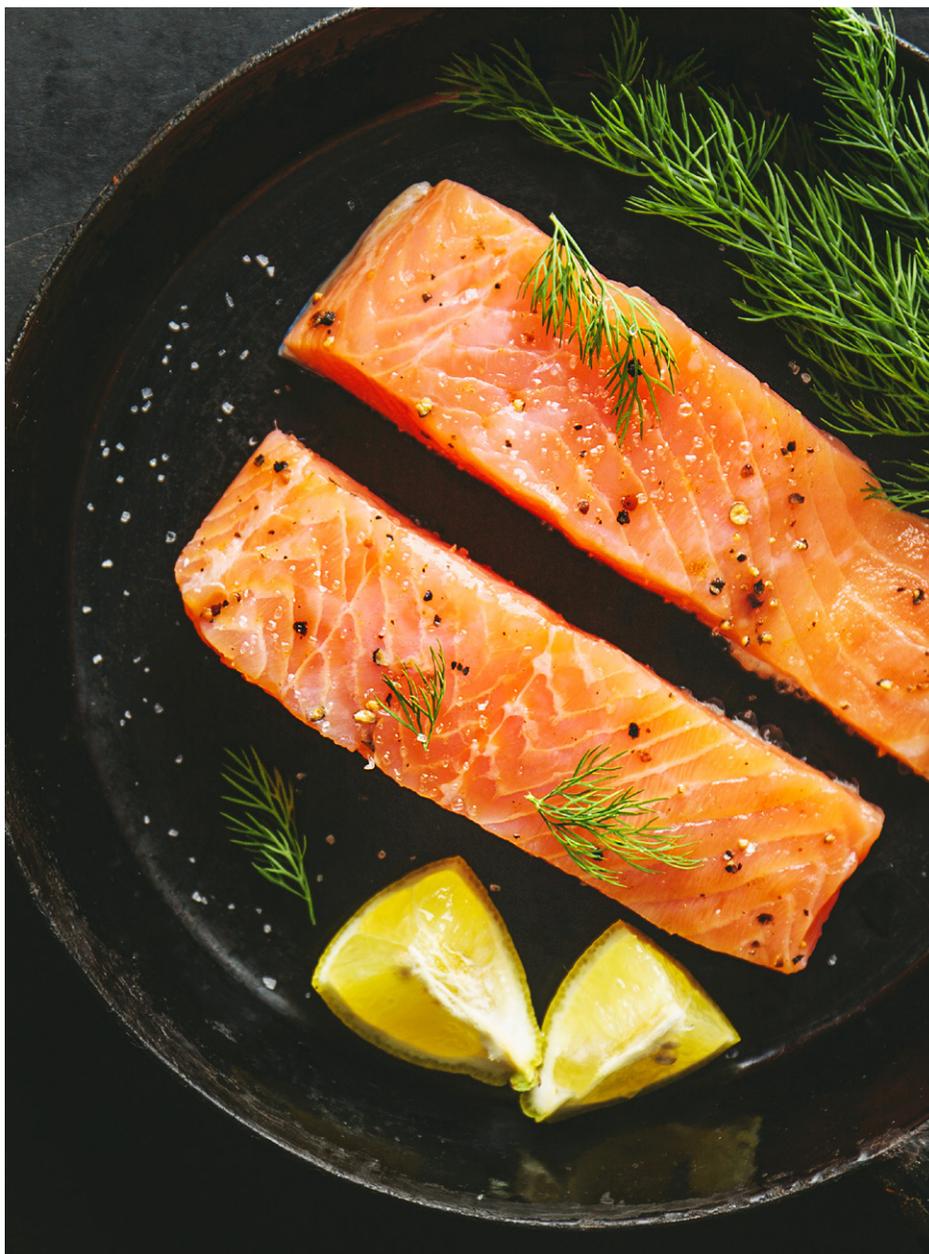
# «Der süsse Höhepunkt!»



## Dessert

<b>Tiramisu nach Saison</b> im Weckglas mit Macadamia Glacé	CHF 12.00
<b>Weisses Toblerone-Mousse</b> auf Lebkuchenbisquit, serviert mit Feigen	CHF 16.00
<b>Lauwarmes Zwetschgen-Zimtkompott</b> mit Fior di Latte Glacé und Orangenhüppe	CHF 10.00
<b>Hausgemachter Schokoladenkuchen</b> mit Vanilleglacé und Schlagrahm	CHF 16.00
<b>Passionsfruchtcrème</b> mit Heidelbeeren und Schoggi-Crumble serviert mit Kokosnuss-Glacé	CHF 12.00
<b>Crème brûlée</b> die klassische Vanillecrème mit Rohrzucker überbrannt	CHF 14.00
<b>Hausgemachter Cheese-Cake</b> mit Blaubeer-Topping	CHF 8.00

# «Ein kleiner Gang, der Grosses ankündigt»



## Zwischengang

<b>Carpaccio vom Rind</b> an Parmesan Sauce mit Wildkräutersalat und Brotchip	CHF 19.00
<b>Kräuterrisotto</b> mit gebratenen Kräuterseitlingen und Babyspinat	CHF 18.00
<b>Rucola Ravioli</b> an leichter Zitronen-Olivenöl Emulsion und Parmesan	CHF 15.00
<b>Pochierte Lachstranche</b> auf Zitronen-Rosmarin Risotto mit Dillschaum	CHF 22.00

# «So schmeckt jede Jahreszeit»



## Saisonales

**Spargelcrèmesuppe** CHF 12.50  
mit Landbrotdcroûtons (April-Juni)

**Kürbiscrèmesuppe** CHF 13.00  
mit kandierten Kürbiskernen, Rahmhaube  
und Kürbiskernöl (Okt-Dez)

**Nüsslissalat** CHF 16.00  
mit Ei und Croûtons, (Speck), an Hausdressing  
(Vegane Variante: Balsamico Dressing) (Nov-Dez)

**Bärlauch Ravioli** CHF 14.50  
im Butterfond mit Parmesanlamellen (März-Mai)

**Kürbisrisotto** CHF 18.00  
mit Mascarpone, gerösteten Kürbiskernen  
und Parmesanchip (Okt-Dez)

**Gefüllte Pouletbrust «Suprême»** CHF 36.00  
mit Pilz-Kräuterfüllung auf Björns hausgemachten Trüffelsenf,  
Kartoffelgratin und gebackener Rosenkohl (Sep-Jan)

**Vanillecrème mit frischen Erdbeeren** CHF 14.00  
und karamellisierten Strudelblättern (Mai-Juli)

**Coupe Romanoff** CHF 10.00  
2 Kugeln Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren  
und Schlagrahm (Mai-Juli)

**Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren** CHF 8.00  
und gerösteten Mandeln (Mai-Juli)



Spinnerei-Lettenstrasse  
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

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



**riverside**

Seminar- und Eventhotel

[event@riverside.ch](mailto:event@riverside.ch)  
[www.riverside.ch](http://www.riverside.ch)