

Willkommen Winterzauber




riverside

Seminar- und Eventhotel

Weihnachtsapéro



Winterzauber Apéros

Winterzauber Apéro «Classico»

- Rindstatar im Brioche Bun mit Wasabi-Mayonnaise und geriebenem Rettich
- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Muffin mit einem Stück Brie-Käse und karamellisierter Baumnuss
- Knäckebrot mit marinierten Feigen und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
- heisse Marroni aus dem Marroni-Ofen (vegan)

- Glühwein mit Orangen, Zimt, Nelken und Sternanis gewürzt
- Punch aus Früchtetee, Apfel und Orange, gewürzt mit Zimt und Sternanis (ohne Alkohol)

CHF 35.00 pro Person

Wir servieren 6 Teile pro Person und bei mindestens 15 Personen. Dieses Apéro Package servieren wir gerne draussen auf dem Deck.

Winterzauber Apéro «Rustico»

- würziger Salami
- selbstgepickelte Gurken (vegan)
- Wildberger Käse aus dem Züri Oberland (vegetarisch)
- grüne Jumbo Oliven (vegan)
- dazu servieren wir hausgemachtes Laugenbrot

- Glühwein mit Orangen, Zimt, Nelken und Sternanis gewürzt
- Punch aus Früchtetee, Apfel und Orange, gewürzt mit Zimt und Sternanis (ohne Alkohol)

CHF 35.00 pro Person

Diese Plättli reichen für 4 Personen und wir servieren dieses Package gerne draussen auf dem Deck und bei mindestens 15 Personen.

Festliche Vorspeisen



Vorspeisen

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

Weihnachtsmenüs



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-Krokettchen
und saisonalem Marktgemüse

Weihnachtsmenüs vegetarisch



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

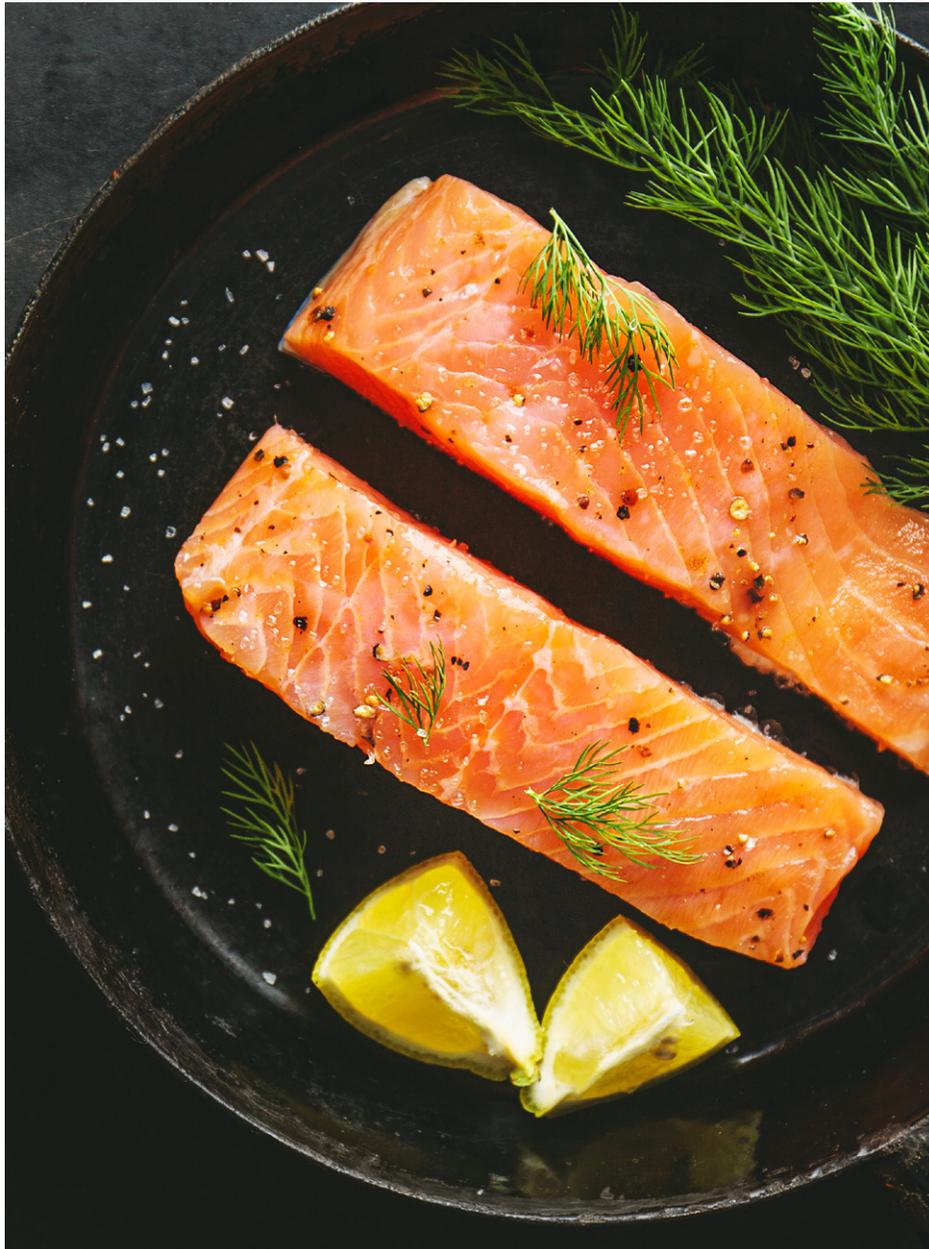
«Der süsse Höhepunkt!»



Dessert

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

«Ein kleiner Gang, der Grosses ankündigt»



Zwischengang

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

«So schmeckt jede Jahreszeit»



Saisonales

Kürbiscrèmesuppe

mit kandierten Kürbiskernen, Rahmhaube
und Kürbiskernöl

CHF 13.00

Nüsslalat

mit Ei und Croûtons, (Speck), an Hausdressing
(Vegane Variante: Balsamico Dressing)

CHF 16.00

Kürbisrisotto

mit Mascarpone, gerösteten Kürbiskernen
und Parmesanchip

CHF 18.00

Gefüllte Pouletbrust «Suprême»

mit Pilz-Kräuterfüllung auf Björns hausgemachten Trüffelsenf,
Kartoffelgratin und gebackener Rosenkohl

CHF 36.00



Spinnerei-Lettenstrasse
CH-8192 Zweidlen-Grattfelden

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



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch