

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 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

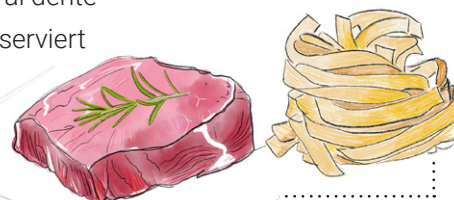


Stroganoff mit hausgemachten Linguine

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!

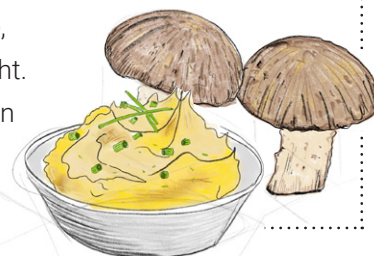
38.00



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 herzhafte Kreation steht für Genuss & Tradition und gehört zu den Favoriten unserer Gäste. Serviert mit **Härdöpfelstampf und Marktgemüse**.

38.00



„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



Salat Sesam-Honig Chicken

Entdecke das Geheimnis der asiatischen Küche mit unserem köstlichen **Sesam Honig Chicken**. Die perfekte Kombination aus zartem Hühnerfleisch, aromatischem Sesam und süßem Honig, das jeden Gaumen erfreut. Das Geheimnis liegt in der **perfekten Balance** der Gewürze und Zutaten, die sorgfältig ausgewählt und kombiniert wurden, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu schaffen.

Als Vorspeise

24.00

Als Hauptgang

34.00



Apéros



Geröstetes Pita Brot

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

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



Hokkaido-Frischkäsemousse

serviert mit kleinem Salatbouquette an Sanddorndressing, karamellisierten Nüssen und Brot Chip

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

Salatschale Riverside

mit Datterini Tomaten, roten Zwiebel und Baby Blatt Spinat an Zitronenvinaigrette
serviert mit Mini Burrata und Balsamico Kaviar
15.00

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei, Speck und Croutons
Als Vorspeise
18.00

Als Hauptgang
28.00

Salat Sesam-Honig Chicken

Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen, roten Zwiebeln und Cherry Tomaten
An Sesamvinaigrette
21.00



Zu allen Salaten wahlweise

Haus-French-Dressing (vegetarisch)



Balsamico-Dressing (vegan)

Suppen



Tomatencremesuppe

mit Rahmhaube
13.00



Kichererbsen-Kokossuppe

serviert mit Naan Brot
14.00

Hauptgänge Fleisch

Traditionelle Kalbs-Hacktätschli mit Pilzrahmsauce

serviert mit hausgemachtem Händöpfelstampf und Marktgemüse

38.00



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 Pommes Frites

39.00

Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art»

serviert mit feiner Butterrösti und Marktgemüse

49.00

Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb in goldbrauner Panade

serviert mit Preiselbeeren und Zitrone sowie Pommes Frites

49.00

Stroganoff mit hausgemachten Linguine aus der Sun Farm

Rindsgeschnetzelten «Stroganoff» und Creme Fraiche

38.00



Argentinisches Rinds Rib-Eye Steak

serviert mit Käsespätzli, Schmelzzwiebeln und grünem Beilagensalat

52.00

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachssteak an Dillöl

auf Safran Fregula Sarda mit wildem Broccoli

29.00

Zanderfilet

auf der Haut gebraten, serviert an sämigen Kürbisrisotto, verfeinert mit Mascarpone und Parmesan

34.00

Burger

Riverside Burger

Medium gebratenes Rindfleisch-Patty mit Cole Slaw Salat, Cheddar-Käse, hausgepickelten Gurken, Tomaten, Rucola und BBQ-Sauce
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 Relish
serviert mit Pommes Frites
33.00

Farmerburger

Rindfleisch-Patty mit Eisbergsalat, Tomate, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln und Chili Cheese Sauce
serviert mit Pommes Frites
36.00

Pulled Pork Burger

6 Stunden gegarter Schweinshals in BBQ-Marinade mit Krautsalat, Tomaten, Röstzwiebeln und Senf-Honig Mayonnaise serviert mit Pommes Frites
38.00

Dreamliner (empfohlen ab 4 bis 6 Personen)

1400g saftiges Rindfleisch mit Cheddar-Käse überbacken, Cole Slaw Salat, hausgepickelte Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und BBQ-Sauce
«Das Highlight für den geselligen Gemeinschaftsabend»
179.00

Pasta und vegetarische Gerichte



Hausgemachte Linguine aus der Sun Farm

an hausgemachtem Basilikum Pesto und glasierten Cherry Tomaten

29.00



Hausgemachte Steinpilzravioli aus der Sun Farm

an Weiss-Wein Kräuter Sauce mit Parmesan

32.00



Käsespätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Beilagen-Salat

29.00



Kürbisrisotto

mit Kürbispüree, Mascarpone und Parmesan verfeinert
serviert mit glasierten Kürbiswürfeln und Kürbiskernen

32.00



Panierter Fetakäse

aus Kuhmilch hergestellter Feta ähnlicher Käse auf Tomaten-Spitzpaprika Ragout
mit mariniertem Rucola

29.00

Deklaration

Kalb	CH
Rind	Arg/CH/Aus
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachs	NO
Zander	KZ

Allergien und Unverträglichkeiten

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten
gibt Ihnen unser Chef de Service
oder unser Küchenchef gerne Auskunft.