

Dessert & Gelati



Dessert

Schweden-Torte im Glas
aus unserer Hausbäckerei
8.50

Trilogie von Macarons
aus unserer Hausbäckerei
10.00

Mandarinencreme
mit Mandelkrokant
11.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen
aus unserer Hausbäckerei
12.00

Hausgemachter Apfel-Strudel mit Rosinen
Serviert mit Vanilleglace
13.00

wahlweise mit

Rahm	1 Kugel Glacé
1.50	4.00

Preise in CHF inkl. MwSt.

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

Banana-Dream

2 Kugeln Bananen- und 1 Kugel Schoko Glacé
mit Bananenchips und Schlagrahm
14.00

Schokolover

je 1 Kugel Schoko-, Haselnuss-, Vanilla-Brownie Glacé
mit Schlagrahm, Schokosauce und Schokostreussel
14.00

Sorbetto Aperol

2 kugeln Mango-Passionsfrucht Sorbet mit Aperol, Secco,
Beeren und Minze
16.00

Glacé Sorten:

Vanille, Schoko, Haselnuss, Banane, Espresso Croquant,
Vanilla-Brownie. Preis pro Kugel
4.00

Sorbet:

Passions Fruit & Mango, Rasperry & 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 karamellisierten Nüssen
12.00

Salat Sesam-Honig Chicken

Blattsalat mit mariniertem Poulet streifen, roten Zwiebeln und Cherry Tomaten an Sesamvinaigrette
21.00



Zu allen Salaten wahlweise

Haus-French-Dressing (vegetarisch)



Balsamico-Dressing (vegan)

Preise in CHF inkl. MwSt.

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



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

Preise in CHF inkl. MwSt.

Snacks am Nachmittag

Kesselhaus Clubsandwich

gefüllt mit saftiger Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Cocktailsauce, Tomaten und Salat

serviert mit Pommes Frites

32.00

Zwei Wiener Schnitzel vom 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	Arg/CH/Aus
Schwein	CH
Poulet	CH

Allergien und Intoleranzen

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

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
Gazzosa Fizzy (Mandarino, Limone, Lampone)	3.5dl	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

Preise in CHF inkl. MwSt.

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

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

Quitten Spritz – Prosecco, Quittenlikör, Ginger Beer	13.50
Aperol Spritz – Prosecco mit Aperol + Mineral	13.50
Hugo – Prosecco mit Holundersirup + Minze	13.50
Als Drivers Drink	12.50
Gespritzter Weisswein sauer / süss	9.50
San Pellegrino Sanbitter – alkoholfrei	6.00
Softgetränke/Säfte Zusatz	+4.50

Wermuth & Bitter 4cl

Martini weiss / rot	15 %	7.50
Cynar	16.5 %	7.50
Campari	23 %	7.50
Ramazotti	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	

Preise in CHF inkl. MwSt.

Spirituosen

Gin	4cl	
Bombay Sapphire	40 %	9.50
Erismann «Züri Gin»	41 %	12.00
Hendrick´s	41 %	12.00
Monkey 47	41 %	13.00
Softgetränke/ Säfte Zusatz		+4.50
Edelbrände	2cl	
Erismann «Himbeer»	41 %	10.50
Erismann «Aprikose»	41 %	8.50
Erismann «Vieille Poire Williams»	40 %	9.50
Erismann «Vieille Prune»	43 %	9.50
Grappa	2cl	
Nonino «il Merlot»	40 %	10.50
Erismann «Cuvee Tresterbrand»	45 %	9.50
Sassicaia	42 %	16.00
Grappa Berta «tre soli tre»	47 %	18.50
Rum	4cl	
Diplomatico Reserva	40 %	14.00
Erismann «Ron Juan Züri Rum»	45 %	13.00
Plantation Barbados	40 %	19.50

Preise in CHF inkl. MwSt.

Spirituosen

Whiskey	4cl	
Jack Daniels	40 %	10.50
Macallan	40 %	16.50
Oban	43 %	18.50
Cognac	2cl	
Remy Martin «VSOP»	40 %	9.50
Remy Martin «XO»	40 %	25.00
Likör	4cl	
Baileys	17 %	7.50
Amaretto	28 %	8.50

Preise in CHF inkl. MwSt.