

Bankett- karte



 **riverside**

Seminar- und Eventhotel

ab April 2026

«Der köstliche Auftakt zum Genuss!»



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 Foccaciawürfel | |
| Ziegenfrischkäsemousse mit Feigen | CHF 15.00 |
| karamellisierte Nüsse serviert mit Wildkräutersalat an Sherry-Honigdressing | |
| Sanft gegarter Lachs | CHF 18.00 |
| Blattsalate an Orangen-Koriander Vinaigrette garniert mit Papadam (Vegane Variante: geräucherter Tofu) | |
| Steinpilzcappuccino | CHF 14.00 |
| mit Parmesan-Rosmarin Flûte | |
| 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 | |

«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 58.00

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

Niedergegarte Rindsfilettranche CHF 56.00

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

| | |
|---|-----------|
| Tiramisu nach Saison im Weckglas mit Salted Caramel Glacé | CHF 12.00 |
| Weisses Toblerone-Mousse auf Lebkuchenbisquit, serviert mit Feigen | CHF 16.00 |
| Lauwarmes Zwetschgen-Zimtkompott mit Joghurt 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 (max. für 40 Personen) | 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

Spargelcrèmesuppe CHF 12.50
mit Landbrotcroûtons (April-Juni)

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

Nüsslialat 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)

Kürbisisotto 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 (vegan möglich) (Mai-Juli)

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



Spinnerei-Lettenstrasse
CH-8192 Zweidlen-Grattfelden

Tel +41 43 500 92 92

Fax +41 43 500 92 99



riverside

Seminar- und Eventhotel

event@riverside.ch

www.riverside.ch