

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

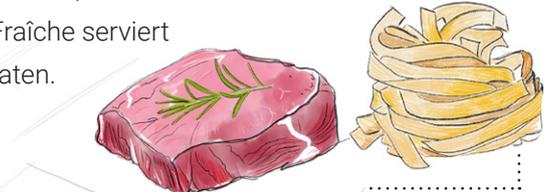


Stroganoff mit hausgemachten Linguine

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!

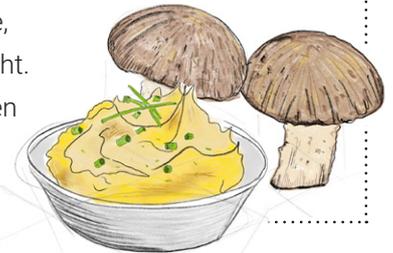
36.00



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

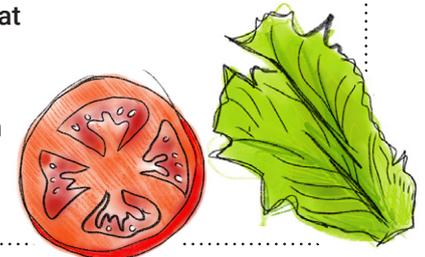
38.00



„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



Leichte Salatschale «Caesar Salad»

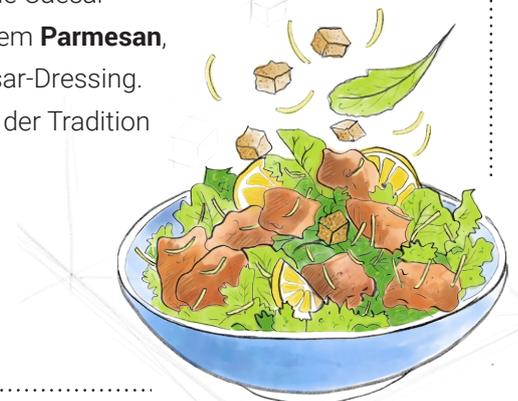
Ein absolutes Highlight – und das nicht nur im Sommer! Der klassische Caesar Salad aus Baby Lattich, verfeinert mit **knusprigen Croûtons**, gehobeltem **Parmesan**, Speckchip und saftiger Pouletbrust umhüllt von einem cremigen Caesar-Dressing. Eine perfekte Balance aus **würzig und mild** und ein eleganter Genuss, der Tradition und Raffinesse vereint.

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



Gebackener Ziegenkäse

serviert mit kleinem Salatbouquet, Kernenmix und Feigensenf

18.00

Gebackene Crevetten im Knuspermantel

serviert mit Sweet-Chili Sauce

19.00

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

Salat aus Tomaten, Gurken, Fetakäse und Basilikum an hausgemachter Vinaigrette
Mit gerösteten Brotstreifen
18.00

Gebackene Egli Knusperli

an verschiedenen knackigen Blattsalaten der Saison
garniert mit Rohkoststreifen und serviert mit Tartar Sauce
34.00

Salatschale «Caesar Salad»

Knackiger Baby Lattich an Ceasar Dressing, serviert mit saftiger Pouletbrust, Croûtons,
Parmesan und Speckchip

als Vorspeise
24.00
als Hauptgang
34.00



Zu allen Salaten wahlweise

Haus-French-Dressing (vegetarisch)



Balsamico-Dressing (vegan)

Suppen



Gazpacho «Andaluz»

mit hausgebackener Brotstange
14.00



Karotten-Ingwercremesuppe

serviert mit Brotchip
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

Argentinisches Rinds Rib-Eye Steak

serviert mit Kräuterbutter an Blumenkohl Fioretto und Riverside Bratkartoffeln

52.00

Hauptgänge Fisch

Gebrautes Lachssteak an Meerrettichbutter

auf sautierten Gemüsestreifen, serviert mit Pilawreis

29.00

Rosa Thunfisch im Sesammantel

auf Tomaten-Fregula Sarda mit frischen Babyspinat und gerösteten Pinienkernen

34.00

Burger

Riverside Burger

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

Seelachsburger

Seelachsfilet im Kornflakesmantel, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken an Tartar Sauce
serviert mit Pommes Frites
28.00

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 Burger-Relish
«Das Highlight für den geselligen Gemeinschaftsabend»
179.00

Pasta und vegetarische Gerichte



Hausgemachte Ravioli aus der Sun Farm

mit Risotto-Funghi Füllung an Rucola Pesto

29.00

Stroganoff mit hausgemachten Linguine

«Rindsfilet Stroganoff» mit Crème Fraîche und hausgemachten Linguine aus der Sunn Farm Steinmaur

36.00



Gefüllte Peperoni Schote

mit Gemüse-Bulgur und Fetakäse gratiniert an knusprigen Rucola

32.00



Zoodles

Zucchini Spaghetti in grüner Curry Sauce mit Erdnüssen, Bambussprossen und Kapia Paprika serviert mit Jasminreis

34.00

Deklaration

Kalb	CH
Rind	Arg/CH
Schwein	CH
Poulet	CH
Lachsforelle	CH
Thunfisch	VNM

Allergien und Unverträglichkeiten

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