

# Restaurant Riedbach

## **Frische und saisongerechte Küche, regionale Produkte**

In unserer Küche steht Qualität im Mittelpunkt. Wir verarbeiten frische, saisonale Zutaten und legen grossen Wert auf regionale Herkunft. Unsere Gerichte orientieren sich an dem, was die Saison und unsere Region hergeben: klar, ehrlich und produktbezogen. So entsteht eine Küche, die zur Zürcher Tradition passt und gleichzeitig zeitgemäss umgesetzt ist.

## **2000-Watt-Gesellschaft und Nachhaltigkeit**

Wir engagieren uns aktiv für eine nachhaltige Zukunft. Ganz im Sinne der 2000-Watt-Gesellschaft setzen wir Ressourcen bewusst und sparsam ein. Unsere Küche verzichtet auf ausgefallene Zutaten und konzentriert sich auf das Wesentliche: hochwertige Produkte, massvoll verarbeitet, ohne unnötigen Überschuss. Anfallende Abfälle werden konsequent getrennt und korrekt entsorgt.

## **Ein Integrationsprogramm der AOZ**

Das Restaurant Riedbach ist mehr als nur ein Ausbildungsbetrieb – es ist ein Ort der Integration. Wir bieten Ausbildungen in den Berufen Küchenangestellte/r EBA, Koch/Köchin EFZ, Restaurantangestellte/r EBA sowie Restaurantfachfrau/-mann EFZ an. Nebst erfahrenen Berufsbildner\*innen und Arbeitsagogen begleitet eine pädagogische Fachperson die Lernenden individuell und fördert ihre persönliche und berufliche Entwicklung.

Die AOZ als Fachorganisation für Migration und Integration unterstützt und begleitet Asylsuchende und Flüchtlinge, Erwerbslose, Familien, Jugendliche und Kinder und fördert die Verständigung zwischen Menschen und Kulturen. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung ist sie eine kompetente Partnerin von Bund, Kantonen und Gemeinden.

## **Allergene**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter\*innen.

## **Fleischdeklaration**

Unser Rind-, Schweine-, Kalb- und Geflügelfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

## **Fischdeklaration**

Egli (Schweiz), Forelle (Schweiz), Sardellen (Spanien)

## **Preise**

in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



# Vorspeisen / Suppen / Snacks

## Vorspeisen

**Grüner Blattsalat** 9.50  
mit französischer oder italienischer Salatsauce

**Gemischter Salat mit Ei** 12.50  
was die Jahreszeit und der Gemüsemarkt hergeben

**Spinatsalat mit «Bachtelperle»** 15.50  
Cranberries, schwarze Baumnüsse und Sauerrahmsauce

## Aus Stefans Suppentopf

**Zürcher Unterländer Riesling-Sylvaner-Suppe** 10.50  
mit Lauchstroh

**Flädli-suppe** 10.50  
Rindsbouillon mit Flädli und Gemüse

## Snacks

**Oerlikerli** 9.50  
2 Stück Oerlikerli Schweinsbratwurst mit Senf und Brot

**Z'Vieri-Plättli** 14.50  
Trockenfleisch, Rohschinken und Landjäger,  
Senneflade und rezenter Sternenberger,  
mit Brot und sauer eingelegtem Gemüse

**Riedbach Caesar Salad** 19.50  
Lattichsalat mit Pouletbrust, Speck, Brotcroûtons,  
Caesarsauce und gehobeltem Grana Padano

**Riedbach-Hit**  
**Rindstatar**  
mit Toast, Butter und  
Sambal Oelek  
(mild, mittel oder scharf)  
115g 21.50  
230g 38.50

# Hauptgerichte

## Pasta

**Knöpflipfanne** *Vegi* 21.50

hausgemachte Knöpfli mit Lauch, Spinat, Kräutern, Cherrytomaten und Käsesauce

**Knöpflipfanne mit Oerlikerli** 24.50

hausgemachte Knöpfli mit Schweinswürstli, Lauch, Spinat und Käsesauce

**Hausgemachte Ravioli «8050»** 24.50

mit geschmortem Kalbfleisch, Champignons, konfierten Zwiebeln, schwarzem Knoblauch und Nussbutter

## Vegan

**«Chatzgeschrei»** *Vegan* 19.50

Hörnli mit Linsenragoût und Apfelmus

**«Luya Casimir»** *Vegan* 20.50

fermentiertes Kichererbsen- und Soja-Okara-Geschnetzeltes mit Currysauce, frischen Früchten und Langkornreis

### Riedbach-Hit

**«Auberginen Bleu»** *Vegan*  
paniertes Auberginenschnitzel  
mit Tofu und Randen gefüllt,  
Züri frites

20.50

# Fleisch- und Fischgerichte

## Fleischgerichte

**Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir»** 26.50  
mit Currysauce, frischen Früchten und Langkornreis

**Sautiertes Spidersteak vom Rind (200g)** 34.50  
mit Whisky-Schalotten-Butter,  
Pappardelle und saisonalem Gemüse

**Paniertes Schweins «Cordon Bleu»** 36.50  
mit Rohschinken, rezentem «Sternenberger»,  
Züri frites und saisonalem Gemüse

**«Züri» Geschnetzeltes mit Kalbfleisch** 36.50  
Champignons, Räuschlingsauce und Butterrösti  
auf Wunsch mit Nierli + 5.–

## Aus dem Wasser in der Nähe

**Bremgartner Regenbogenforelle «Müllerin Art»** 32.50  
mit «Müllerin» Nussbutter, Langkornreis und Blattspinat

**Fischknusperli im Körbli** 34.50  
Walliser Eglifilet im Bierteig, Züri frites  
und hausgemachter Tartarsauce

### Riedbach-Hit

#### Rindsburger

Hacksteak im Briochebrötli  
mit Spiegelei, Speck, Käse,  
Tomatensalsa und  
Zwiebelkonfitüre, Blattsalat  
und Züri frites

25.50

# Lieferanten-Informationen

## **Bianchi**

Von Zürich aus beliefert Bianchi die Gastronomie mit ausgesuchten Spezialitäten aus der Schweiz und aus aller Welt. Für unsere Küche ist Bianchi dort stark, wo Regionalität, Frische und besondere Produkte zusammenkommen - zuverlässig, schnell und mit hohem Qualitätsanspruch.

## **Mariani**

Mariani ist ein Zürcher Unternehmen mit Fokus auf frisches Früchte- und Gemüsesortiment in verlässlicher Qualität. Die Nähe zu Zürich, kurze Wege und ein klares Bekenntnis zu Frische passen ideal zu unserer saisonalen und produktorientierten Küche.

## **Bertschi Bäckerei**

Die Familienbäckerei aus Kloten und Niederglatt steht seit 1896 für handwerklich hergestellte Backwaren aus Rohstoffen lokaler Produzent\*innen. Regionalität, Nachhaltigkeit und soziales Engagement verbinden Bertschi und das Restaurant Riedbach auf natürliche Weise.

## **Metzgerei Ziegler**

Seit 1899 produziert die Metzgerei Ziegler Fleischwaren nach traditionellen Hausrezepten. Besonders wichtig für uns sind die regionalen und Culinarium-zertifizierten Produkte, die gut zur Zürcher Küche und zu unserem Anspruch an Herkunft und Qualität passen.

## **Pistor**

Pistor ist unsere starke Schweizer Grosshandelspartnerin für ein breites Sortiment, konstante Qualität und zuverlässige Logistik. So können wir unsere Küche effizient organisieren und uns zugleich auf gute Produkte und fachkundige Unterstützung verlassen.

## **natürli Zürioberland AG**

natürli steht für regionale Käse- und Milchprodukte, transparente Herkunft und kurze Transportwege. Die enge Zusammenarbeit mit Produzent\*innen, naturbelassene Rohstoffe und faire Partnerschaften machen natürli zu einer idealen Ergänzung unserer regional, geprägten Karte.

## **Gut Mädikon**

Gut Mädikon arbeitet nach IP-Suisse-Richtlinien, mit Auslauf, kurzen Transportwegen und direktem Bezug zwischen Produzent\*in und Gast. Diese Nähe zur Landwirtschaft und der respektvolle Umgang mit Tier, Produkt und Region spiegeln Werte, die auch unsere Küche prägen.

## **Amfora**

Amfora verbindet traditionelle Olivenölproduzent\*innen direkt mit der Gastronomie und setzt auf faire Preise, hohe Qualität und nachhaltigen Anbau. Damit ergänzt Amfora unsere Küche mit einem Produkt, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch Verantwortung entlang der Lieferkette sichtbar macht.