

Restaurant Riedbach



Frische und saisongerechte Küche, regionale Produkte

In unserer Küche verarbeiten wir hochwertige Zutaten zu frisch zubereiteten Speisen. Beim Einkauf setzen wir auf Partner und Partnerinnen aus der Region. Sie als unsere Gäste kommen in den Genuss von saisonalen und teilweise selbst hergestellten Produkten wie beispielsweise unsere Konfitüre zum Frühstück.

2000-Watt-Gesellschaft und Nachhaltigkeit

Wir engagieren uns mit Begeisterung für eine nachhaltig hohe Lebensqualität, schätzen die vorhandenen Ressourcen und nutzen diese mit Mass. Wir verwenden hochwertige und nicht ausgefallene Zutaten. Wir halten Mass und vermeiden unnötigen Überschuss und Abfall, den wir selbstverständlich trennen.

Ein Integrationsprogramm der AOZ

Im Restaurant Riedbach bilden wir Lernende in den Berufen Küchenangestellte/r EBA und Koch/Köchin EFZ oder Restaurantangestellte/r EBA und Restaurantfachfrau/mann EFZ aus. Neben den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern, die für die fachliche Ausbildung zuständig sind, unterstützt eine Bildungsfachperson die Lernenden vor allem in Deutsch.

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 Gerichten verlangen Sie bitte nach dem Chef de Service.

Fleischdeklaration

Unser Fleisch stammt von Culinarium-zertifizierten Zürcher Bauernhöfen. Das Trockenfleisch kommt vom Riedenholzhof in Zürich Seebach.

Fischdeklaration

Hecht (Schweiz), Lachsforelle (Schweiz)

Preise

in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



Vorspeisen

Vorspeisen

Menüsalat mit französischer oder italienischer Salatsauce	6.80
Salbeimüüsli Salbeiblätter im Bierteig gebacken mit Tartarsauce	7.90
Gemischter Salat mit Ei was die Jahreszeit und der Gemüsemarkt hergeben	8.90
Zürcher Käsekrapfen mit Züri Oberländer Käse, Büffelschüblig und Blattsalat mit italienischer Salatsauce	15.30
Riedbach Caesar Salad mit Pouletbrust, Lattichsalat, Speck, Brotroutons und Caesarsauce	17.50

Aus Stefan's Suppentopf

Zürcher Choschtsuppe mit weissen Bohnen und Gemüsewürfeln	8.90
Wollishofer Chnödelsuppe mit Kalbsbrätchügeli	9.90

Riedbach-Hit

Rindstartar

mit Toast, Butter und
Sambal Oelek
(mild, mittel oder scharf)

115g 18.50

230g 30.50

Hauptgerichte

Pasta

Knöpflipfanne *Vegi* 18.50
hausgemachte Knöpfli mit Lauch, Mangold,
Kräutern und Cherrytomaten

Knöpflipfanne mit Oerlikerli 21.50
hausgemachte Knöpfli mit Schweinswürstli,
Lauch und Mangold

Leutschenbach Pasta 26.50
Urdinkelpasta mit sautierten Kalbsstreifen,
Champignon-Rahmsauce und Lauch

Vegan

«NoChicken Casimir» *Vegan* 21.50
Geschnetzeltes auf Sojabasis mit Currysauce,
Reis und Früchten

Züri «Fladenbrot» *Vegan* 22.50
mit Falafel, marinierten Salaten, Blattsalat, Züri frites
und Mandel-Sesam-Dip

Riedbach-Hit
«Chatzgeschrei» *Vegan*
Hörnli mit Sojagehacktem
und Apfelmus
18.50

Fleisch- und Fischgerichte

Fleischgerichte

Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» 22.50
mit Currysauce, Früchten und Butterreis

«Züri» Geschnetzeltes mit Kalbfleisch 35.50
Champignons, Räuschlingsauce und Butterrösti
auf Wunsch mit Nierli + 5.–

Rindsteak «Bürgermeister Art» (220 g) 48.50
Rindsentrecôte mit Apfel und Röstzwiebeln,
buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Aus dem Wasser in der Nähe

Fischknusperli im Körbli 30.50
Lachsforellenfilets im Bierteig, Züri frites
und hausgemachte Tartarsauce

«Riesbächler Hecht» 36.50
sautiertes Hechtfilet mit Pappardelle, Gemüserauten
und Riesbächler Weinsauce

Riedbach-Hit
Rindsburger
Hacksteak im haus-
gemachten Brötli mit
Spiegelei, Speck, Käse,
Tomatensalsa, Blattsalat
und Züri frites
25.50