

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. Unser Fleisch beziehen wir von einer Culinarium-zertifizierten Metzgerei in Oerlikon, der Fisch stammt aus einem Familienbetrieb in Winterthur. Das Gemüse liefert ein traditionsreiches Zürcher Unternehmen, das seit über 100 Jahren für Qualität steht.

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 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

Hecht (Schweiz), Lachsforelle (Schweiz)

Preise

in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



Vorspeisen

Vorspeisen

Menüsalat

9.50

mit französischer oder italienischer Salatsauce

Salbeimüüsli

12.50

Salbeiblätter im Bierteig gebacken mit Tartarsauce

Gemischter Salat mit Ei

12.50

was die Jahreszeit und der Gemüsemarkt hergeben

Zürcher Käsekrapfen

15.50

mit Züri Oberländer Käse, Büffelschüblig und Blattsalat
mit italienischer Salatsauce

Riedbach Caesar Salad

19.50

mit Pouletbrust, Lattichsalat, Speck, Brotcroutons
und Caesarsauce

Aus Stefans Suppentopf

Zürcher Choschtsuppe

10.50

mit weissen Bohnen und Gemüsewürfeln

Wollishofer Chnödel Suppe

12.50

mit Kalbsbrätchügeli

Riedbach-Hit

Rindstartar

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, Mangold,
Kräutern und Cherrytomaten

Knöpflipfanne mit Oerlikerli 24.50

hausgemachte Knöpfli mit Schweinswürstli,
Lauch und Mangold

Leutschenbach Pasta 28.50

Urdinkelpasta mit sautierten Kalbsstreifen,
Champignon-Rahmsauce und Lauch

Vegan

«Luya Casimir» *Vegan* 24.50

Fermentiertes Bio-Kichererbsen und Soja-Okara Geschnetzeltes
mit Currysauce, Reis und Früchten

Züri «Fladenbrot» *Vegan* 26.50

mit Falafel, marinierten Salaten, Blattsalat, Züri Frites
und Mandel-Sesam-Dip

Riedbach-Hit

«Chatzegschrei» *Vegan*

Hörnli mit Sojagehacktem
und Apfelmus

19.50

Fleisch- und Fischgerichte

Fleischgerichte

Pouletgeschnetztes «Riz Casimir»	26.50
mit Currysauce, Früchten und Butterreis	
«Züri» Geschnetztes mit Kalbfleisch	36.50
Champignons, Räuschlingsauce und Butterrösti	
auf Wunsch mit Nierli	+ 5.–
Rindsteak «Bürgermeister Art» (220 g)	49.50
Rindsentrecôte mit Apfel und Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	

Aus dem Wasser in der Nähe

Fischknusperli im Körbli	32.50
Lachsforellenfilets im Bierteig, Züri Frites und hausgemachte Tartarsauce	
«Riesbächler» Hecht	36.50
sautiertes Hechtfilet mit Pappardelle, Gemüse- rauten und Riesbächler Weinsauce	

Riedbach-Hit

Rindsburger

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

25.50