

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)

Brotdeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Brot

Preise

in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



Vorspeisen

Vorspeisen

Menüsalat

6.80

mit französischer oder italienischer Salatsauce

Salbeimüüsli

7.90

Salbeiblätter im Bierteig gebacken mit Tartarsauce

Gemischter Salat mit Ei

8.90

was die Jahreszeit und der Gemüsemarkt hergeben

Zürcher Käsekrapfen

15.30

mit Züri Oberländer Käse, Büffelschüblig und Blattsalat
mit italienischer Salatsauce

Riedbach Caesar Salad

17.50

mit Pouletbrust, Lattichsalat, Speck, Brotcroutons
und Caesarsauce

Aus Stefan's Suppentopf

Zürcher Choschtsuppe

8.90

mit weissen Bohnen und Gemüsewürfeln

Wollishofer Chnödelssuppe

9.90

mit Kalbsbrätchügeli

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 Currysaucen,
Reis und Früchten

Züri «Fladenbrot» *Vegan* 22.50

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

Riedbach-Hit

«Chatzegausschrei» *Vegan*

Hörnli mit Sojagehacktem
und Apfelmus

18.50

Fleisch- und Fischgerichte

Fleischgerichte

Pouletgeschnetztes «Riz Casimir»	22.50
mit Currysauce, Früchten und Butterreis	
«Züri» Geschnetztes 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 Sesam Brötli
mit Spiegelei, Speck, Käse,
Tomatensalsa, Blattsalat
und Züri frites

25.50