



RIVERSIDE

restaurant



| VORSPEISEN |

| STARTERS |

HEISS GERÄUCHERTE LACHSPRALINE AUS SCHOTTISCHEM WILDFANG

Tomatenknusperteppich | Wildkräutersalatspitzen | Kaviarcreme 14,00 EUR
SMOKED SALMON tomato | salad of wild herbage | crème of caviar

GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM PANCETTA-MANTEL

Paprika-Chilli-Chutney | Coppa di Parma | marinierte Oliven 14,50 EUR
BACKED GOAT CHEESE pepper-chill-chutney | coppa di parma | marinated olive

TOMATENSCHNITTEN, BABY-MOZZARELLA & OLIVEN-CROSTINI

Petersilienpesto 12,00 EUR
SLICES OF TOMATO, BABY-MOZZARELLA & OLIVE-CROSTINI pesto of parsley

vitality

| SUPPEN |

| SOUP |

KASHMIRCURRY SUPPE

Orientalischer Glasnudelsalat | Riesengarnelen 8,50 EUR
KASHMIRCURRYSOUP rice noodles salad | king prawn

SÜPPCHEN AUS PASSIERTEN, SONNENGEREIFTEN TOMATEN

Baby-Büffelmozzarella | gebackene Rauke 7,50 EUR
TOMATOSOUP baby-mozzarella | baked rocket

ORIENTALISCHE BOUILLABASSE

Kabeljau | Seehecht | Lachs | gebratener Pfeffer Garnele 10,00 EUR
ORIENTAL BOUILLABASSE | with cod | hake | salmon | roasted pepper shrimp

| **ZWISCHENGÄNGE** |
| INTERMEDIATE COURSE |

GEGRILLTE GAMBAS UND TAGLIARINI

Glockenpaprika | Schalotten | Knoblauch

21,00 EUR

GRILLED GAMBAS AND TAGLIARINI pepper | shallot | garlic

GEGRILLTES LACHSFILET AUF GERÄUCHERTEM WEIßKRAUT

Chips von der Trüffel Kartoffel

16.50 EUR

GRILLED SALMONFILET OF SMOKED WHITE CABBAGE | chips of the truffle potato

| **HAUPTGÄNGE** |

| MAIN-DISHES |

| **SALAT** |

| SALAD |

ROASTED CHICKEN SALAT

vitality

Mango-Chilli-Dressing | gegrillte Putenbruststreifen | Crunchy Cup

19.50 EUR

ROASTED CHICKEN SALAD mango-chilli-dressing | fried slices of turkey | crunchy cup

*Hauptgang Portion

GROSSER SALAT IN DER BURRITOSCHALE

vitality

Dattel & Feige Apertivo Essig Vinaigrette

| gegrillte Filetstreifen vom Argentinischen Weideochsenrind

22.00 EUR

BIG SALAD IN A BURRITOBOWL date & fig vinegar vinaigrette | grilled stripes of argentine bullock

*Hauptgang Portion

| **VEGETARISCH** |

| VEGETARIAN |

GERÄUCHERTER BIO TOFU RED DHOFAR

vitality

Gemüse im Tandoori | Tempura und Thailändischer Duftreis

16.00 EUR

SMOKED BIO TOFU RED DHOFAR | Vegetables in the tandoori | Tempura and Thai aroma rice

| FISCH |

| FISH |

GANZE DORADE ROYAL

Kartoffelperlen | gegrilltes Wurzelgemüse | Kirschtomaten

25.00 EUR

DORADE ROYAL potato | grilled vegetable | cherry tomatoes

KABELJAUFILET GEBRATEN

Pommery-Senfsauce | Kartoffelschnee | geschmorte Salatgurken-

Batonnettes

24.50 EUR

FRIED FILET OF CODFISH pommery-mustard sauce | mashed potatoes | braised
cucumber

GEGRILLTES FILET VOM ADLERFISCH AM ZITRONENGRAS SPIß



Asiatischem Sprossengemüse | Sesam Glasnudeln

25.50 EUR

GRILLED FILET FROM MEAGRE AT LEMONGRASS PIKE | asian germination greens
| sesame chinese nuddles

| FLEISCH |

| MEAT |

ARGENTINISCHES WEIDEOCHSENFILET (200g)

Kräuterbutter | gegrilltes Gemüsemosaik | gebackene Rahmkartoffeln

32.50 EUR

ARGENTINE FILET OF BULLOCK herb butter | fried vegetables | baked potatoe

GEKROSSTER SPANFERKELRÜCKEN MIT HONIG & ROSMARIN

Pflaumen - Ingwersauce | gebratene Keniabohnen im Speckmantel

| gebratene Würfel von der kanadischen Kartoffel

28.50 EUR

FRIED BAG OF SUCKLING PIG WITH HONEY & ROSEMARY roasted cubes of canadian
potato | kenia bean coated in bacon | plum – ginger - sauce

| FLEISCH |

| MEAT |

WIENER KALBSSCHNITZEL

Zitronen-Schnittlauchbutter | kleiner Beilagensalat | Pommes Frites 26.00 EUR
SCHNITZEL OF VEAL lemon-chive-sauce | small salad | french fries

KALBSRÜCKENSTEAK MIT TASMANISCHEM BERGPFEFFER

Safran Garnele | Süßkartoffel Püree | gefülltes Fenchelgemüse 31.00 EUR
BACK SPINE STEAK FROM A CALF WITH TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER | saffron shrimp | sweetpotato puree | filled fennelgreens

| SIGNATURE DISH |

| SIGNATURE DISH |

Jeder gute Koch zeichnet sich durch eine eigene Handschrift aus, eine kulinarische Signatur, die seinen Stil unverwechselbar macht.

A signature dish is a recipe that identifies an individual chef.

It can be thought of as the culinary equivalent of an artist, finding his own style, or an author finding his own voice.

ROSA GEBRATENES KAREE VOM IRISCHEN SALZWIESENLAMM

UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Balsamico - Rosmarinjus | karamellisiertes Fenchel - Paprikagemüse | Gewürz Cous - Cous 35.00 EUR
SADDLE OF IRISH LAMB black-balsamic-rosemary-jus | caramelized vegetables of pepper and fennel | Cous-Cous

| DESSERT |

| DESSERT |

LAVENDEL-HONIG-PARFAIT

Himbeer- & Tonkabohneneis | Orangenfilets | Minzschaum 8.50 EUR

LAVENDER-HONEY-PARFAIT raspberry- tonka bean ice | filets of orange

HELLE & DUNKLE KAFFEEMOUSSE

Im Baumkuchenmantel 8.00 EUR

BRIGHT & DARK MOUSE OF COFFEE cauted in payramid cake

INTERNATIONALE KÄSE DEGUSTATION

Tessiner Feigen- und Quittensenfsauce | spanische Trauben

getoastetes Nussbrot 18.50 EUR

ASSORTMENT OF FRENCH CHEESE: AFFINEUR FROMAGER RHEIMANN

fig- pears- mustard | spanish grapes | toasted nut bread

| EXKLUSIVE EISKREATIONEN AUS DER SWISSOTEL EISBAR |

| EXCLUSIVE ICEKREATIONS FROM SWISSOTEL ICEBAR |

ASIATISCHER BANANEN-SPLIT

im Panko-Teig gebackene Banane | Shiso-Kresse Crema | Cocos Eis 8.50 EUR

BANANA SPLIT ASIAN STYLE shiso-cress ice | coconut ice

WELTMEISTER EIS „BRAZIL“

Batida de Coco Eis | Schoko Minz Sorbet | Ananas & Ingwer Chutney 8.00 EUR

WORL CHAMPION ICE "BRAZIL" badita de coco ice | chocolate-mint

sorbet | pinapple & ginger chutney

HIMBEER DAIQUIRI

Granité von der Himbeere | weißer Rum | "Double creame ice" 8.00 EUR

Limette

GRANITÉ OF RASBERRY white rum | "double creame ice" lemon

UNSER SELBSTBEMACHTES EIS KÖNNEN SIE SICH AUCH SELBST ZUSAMMENSTELLEN ODER BEIM SERVICE
EINE KLEINE, KOSTENFREIE PROBIERKUGEL AUS FOLGENDEN SORTEN BESTELLEN:

CREATE YOUR OWN CUP FROM OUR HOMEMADE ASSORTMENT OF ICE OR ASK OUR WAITER FOR A
SMALL, FREE OF CHARGE SCOOP OF ICE CREAM:

**SHISO KRESSE CREMA | BATIDA DE COCO | SCHOKO MINZ SORBET | "DOUBLE CREAM
ICE" LIMETTE | VANILLA CRÉME EIS** JE KUGEL / SCOOP 1.50 EUR