



RIVERSIDE

restaurant



I VORSPEISEN I

GEBACKENER ZIEGENKÄSE & WALDHONIG
auf Salat-Spitzen mit Aprikosen- Tomaten- Chutney 14,50



TEMPURA VON RIESENGARNELEN & BROKKOLI
auf Wintersalat mit Thousand Island Dressing 14,50

KNUSPRIGER MILCHFERKELBAUCH »SOUS VIDE«
mit Kreuzkümmel mariniert auf Soja-Ingwer Reduktion
mit Koriander-Karottensalat 10,50

PARMASCHINKEN & MELONENWÜRFEL
mit Honig Dressing 11,50

GEKÜHLTES PARMESANSOUFFLÉ
mit sonnengetrockneten Tomaten und
Oliven auf Wildkräutersalat 9,50



I SUPPEN I

MANGO-KAROTTENSUPPE

mit karamellisierter Jakobsmuschel 8,50

RAHM VON BIRKENPILZEN

mit marinierten Morcheln 7,50

TOMATEN-CHILI-CREMESÜPPCHEN

mit Mini Kirschtomaten-Salat 7,50



| ZWISCHEN-GERICHTE |

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN & LANGOSTINO

mit weißer Buttersauce und karamellisiertem Chicorée 15,50

ARTISCHOCKENRISOTTO

auf Brünninghofer Kalbsrückenscheiben 16,50

RICOTTA GEFÜLLTE PANZEROTTI

mit Trüffelsauce und Kalbshüftstreifen 15,50

| VEGETARISCH |

GNOCCHI PARMENTIER

mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten, Rucola und gehobeltem
Parmesan 16,00



I FLEISCH-GERICHTE I

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ

mit gekühlter Schnittlauchsauce, Babyspinat mit Schalotten und in Bouillon gegarten Kartoffeln 26,50

RINDERFILET-SPIESS

mit Paprika und Zwiebeln, dazu dänische Rauchsauce, Karotten-Mikado und Pont Neuf Kartoffeln 32,00

RHEINISCHE SPEZIALITÄTEN

KALBSSCHNITZEL

mit Limetten-Schnittlauch-Butter, Lyoner Kartoffelscheiben und Wintersalat in Rahm 23,50

I FISCH-GERICHTE I

RATATOUILLE-ZIEGENKÄSE-TURM

auf Paprika Vinaigrette mit lauwarmem Skrei- Carpaccio 23,00

RIESENGARNELEN A LA CREME & PERNOD

mit Buttererbsen und Pilaf- Reis 25,50

MEDAILLON VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS

auf Bouillabaisse-sud mit Kaiserschoten und Limettennudeln 25,00

GEFÜLLTE GANZE DORADE „ROYAL“ MIT HUMMERKLEIN

auf Babyartischocken, geschmorten Schalotten und
tournierten Butterkartoffeln 29,50



I DESSERT I

FRANZÖSISCHE KÄSE DEGUSTATION AFFINEUR FROMAGER RHEIMANN
mit Tessiner Feigen- und Birnensensauce, Spanischen Trauben und
getoastetem Nussbrot 18,50

DELICE CAMEL
mit Erdnuss-Schokoladen-Keks 6,50

MOHNNKUCHEN MIT TAUSEND BLÄTTERN „MILLE FEUILLE“
Portwein-Chili-Cremeeis 7,50





RIVERBAR

& bistro



I SNACKS I

FLAMMKUCHEN 9,00

mit Speck und Zwiebel

oder mit Schinken und Lauch

oder vegetarisch

Zu allen Flammkuchen servieren wir Crème Fraîche und Salatspitzen.

FRISCH GEBACKENE PANINI 5,50

mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

oder mit Salami und Mozzarella und Basilikumpesto

oder mit Schinken, Mozzarella und Tomatenpesto

mit 0,2 l trockenem Hauswein, rot oder weiß 9,50 €

DIM SUM MIX BASKET

im Bananenblatt serviert mit Yaki Gyoza, Seaweed Roll, Shrimp Shaomain
& Cabbage Roll mit Sweet-Chili-Sauce 8,00

STEINOFENPIZZA MARGARITA

mit Kirschtomaten, Oregano und

geschmolzenem Büffelmozzarella 12,50

STEINOFENPIZZA CALABRIA

mit Rucola, Parmaschinken und frisch gehobeltem Grana Padano

Parmesan 16,50

I SUPPE / SOUPI

RAHM VON BIRKENPILZEN

mit marinierten Morcheln 7,50

I SALATE / SALADS I

CEASAR'S SALAD

Römischer Endiviensalat mit Parmesandressing, gegrillter Hähnchenbrust

und Weißbrotcroûtons 16,50

GEBACKENER ZIEGENKÄSE & WALDHONIG

auf Salat-Spitzen mit Aprikosen- Tomaten- Chutney 14,50

I SWISSÔTEL-CLASSICS I

CLUBSANDWICH

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Eisbergsalat, gebratenem Spiegelei und Speckstreifen, serviert mit Pommes Frites 15,50

NEW YORK BBQ BURGER

Gegrilltes Beefsteak mit Bull's Eye BBQ Sauce, gebackenen Zwiebeln und mit Cheddar-Käse überbacken, serviert mit Pommes Frites 16,50

RINDERFILET-SPIESS

mit Paprika und Zwiebeln, dazu dänische Rauchsauce, Karotten-Mikado und Pont Neuf Kartoffeln 32,00

RIESENGARNELEN Á LA CREME & PERNOD

mit Buttererbsen und Pilaf-Reis 25,50