River Restaurant

Vorspeisen :

150g	Knusprige italienische Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	145,--
100g	Garnellen am Spiess gegrillt mit getrockneten Tomaten, Zitronen, Balsamico, Rucola und Baguett	195,--
80g	Rinderfilet-Carpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rucola, getrockneten Tomaten, gehobeltem Parmasan, cremigem Balsamico und Ciabatta	195,--

Suppen :

	Rinderkraftbrühe mit Fleisch,Gemüse und Nudeln	65,--
	Knoblauchsuppe mit Schinken, Käse, frischem Knoblauch und gerösteten Brotwürfeln	65,--

Für unsere kleinen Gäste :

100g	Hähnchenstrips mit Pommes und Ketchup	135,--
100g	Gegrillte Hähnchenbrust mit Bratenjus, Reis oder Pommes	135,--

Vegetarische Gerischte :

250g	Hausgemachte Getreide-Vollkorn-Plätzchen auf kurzgebratenem Gemüse mit Kräuterdip	195,--
180g	Geräucherter Tofu, fein gebraten, auf knusprigen Blattsalaten mit frischem Gemüse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Zitronensaft, Olivenöl, Roter Bete und Balsamico creme	225,--

Hauptgerichte :

200g	Hähnchenbrust in Gyros-Gewürz gegrillt mit Tzatziki auf Eisbergsalat, schwarzen Oliven und Zwiebeln	195,--
200g	Gefüllte Hähnchenbrust mit Basilikum, Mozzarella und luftgetrocknetem Tiroler Schinken und herzhaft gegrillt	245,--
200g	Gegrillte Putenmedaillons auf grüner Cognac-Pfefferrahmsosse	265,--
200g	Putenbrust-Steak auf grünen Speckbohnen mit frischen gerösteten Pilzen und Demiglace	275,--
200g	Rinderlendensteak mit hausgemachter Chilli-Salsa, gegrillten Jalapeño und Sauerrahm	309,-

200g	Gegrilltes Lendensteak von jungem Rind mit Kräuterbutter und Demi glace	279,--
200g	Gegrilltes Steak von der Rinderlende mit frischen gebratenen Pilzen, Wachtelei und Demi glace	309,--
200g	Pfeffersteak von jungem Rinderfilet	445,--
200g	Gegrilltes Rinderfiletsteak mit gerösteten frischen Pilzen, Pancetta und Kräuterbutter Und Demi glace	475,--
200g	Holzfällersteak von der Schweinelende, mit Spiegelei und Speckscheiben, Demi glace	255,--
200g	Medaillons vom Schweinelachs mit gegrilltem Camembert und hausgemachter Zwiebelmarmelade, Demi glace	265,--
200g	Gegrilltes Schweinefilet auf mit Waldpilzrahmsosse	275,--
300g	Grillteller – gegrillte Medaillons vom Rind, Hähnchen und Schwein, mit Kräuterbutter und dreierlei kalten Sossen , Demi glace	285,--
300g	Argentinisches Angus Top-side-Steak herzhaft gegrillt, mit Kräuterbutter und würzigem Dip aus Sauerrahm und Jalapeňo , Demi glace	435,--

Wir empfehlen :

600g	Grillplatte für zwei Personen – gegrillte Medailons vom Rind, Hähnchen und Schwein, mit reschen Speckscheiben und Spiegeleiern, Salatbouquet, zweierlei Sossen und Beilagen nach Wahl auf der Wärmeplatte serwiert	795,--
200g	Gegrilltes Filet vom Flusszander mit Zitronensaft auf gerösteten Kartoffeln, Kürbis und Buchweizen, mit Feldsalat und hausgemachtem Trockentomatenpesto	335,--
600g	Chateubriand – dreifaches Filetsteak im Ganzen gegrillt, auf einer Wärmeplatte serviert mit geröstetem Gemüse, Salaten und zweierlei Sossen	1490,--

Italienische Pasta nach Tagesangebot:

Sossen :

Grüne Pfefferrahmsossen	39,--
Cremige Waldpilzrahmsosse	45,--
Demi glace	35,--
Böhmische Remoulade, Teufel- oder Knoblauch Mayonaise	29,--
Scharfer Sauerrahm-Jalapeňo-Dip	35,--

Salate :

	Kleiner gemischter Salat	85,--
300g	Knackige Blattsalate mit frischem Gemüse, hausgemachtem Dressing und :	
	- gegrillten Hähnchenbruststreifen	255,--
	- gegrilltem Hähnchen- Gyros, Tzatziki und Pita Brot	265,--
	- gegrillten Rinderlendenstreifen	275,--
	- gegrilltem Camembert und Preiselbeeren	265,--
	- gegrillten Garnellen	285,--

Alle Salate werden mit reschen Toastbrotscheiben und Butter serviert.

Beilagen :

200g	Pommes	55,--
200g	Kroketten	55,--
200g	Salzkartoffeln	42,--
200g	Amerikanische Backkartoffeln	55,--
200g	Reis	39,--
200g	Röstkartoffeln mit Jalapeño und geschmolzenem Cheddar-Käse	75,--
200g	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	65,--
200g	Gestampfte Butterkartoffeln mit Blattspinat und Parmesan	55,--
200g	Grüne Speckbohnen	55,--
300g	Kurzgebratenes Gemüse mit Olivenöl	85,--
	Ciabatta mit Knoblauchbutter	45,--
2 St.	Toast	20,--

River Restaurant

Desserts :

3 kleine Pfannkuchen mit heissen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne	125,--
Fondant au chocolat - halblüssiges Schockoladentörtchen mit Sauerrahm und Aprikosen-Rum- Sosse	125,--
Orangen – Creme Brúlée mit frischen Früchten	145,--
Kugel Eis mit oder ohne Sahne	30,--

Die Liste aller Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei der Bedienung.