

Riedbach – Restaurant und Catering

Frische und saisongerechte Küche, regionale Produkte

In unserer Küche verarbeiten wir hochwertige Zutaten zu frisch zubereiteten Speisen aus und um Zürich. Beim Einkauf setzen wir auf Partner und Partnerinnen aus der Region und auf umliegende Gemüsemärkte. Sie als unsere Gäste kommen in den Genuss von saisonalen und hausgemachten Produkten.

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**

Das Restaurant Riedbach ist ein Lehr- und Integrationsbetrieb der AOZ. Die Berufsbildner*innen und eine Bildungsfachperson begleiten die jungen Lernenden intensiv, damit sie die Ausbildung in der Küche oder im Service erfolgreich schaffen.

Die AOZ erfüllt Aufgaben der Sozialhilfe und der Integrationsförderung für Asylsuchende, Geflüchtete und andere Zugewanderte. Sie erbringt professionelle Dienstleistungen im Auftrag von Bund, Kantonen, Gemeinden und anderen öffentlichen Stellen und fördert das gesellschaftliche Engagement und das gute Zusammenleben in der Vielfalt. Die AOZ organisiert Weiterbildungen für Fachpersonen und weitere Interessierte, beschäftigt rund 1800 Mitarbeitende und ist eine selbständige öffentlich-rechtliche Anstalt der Stadt Zürich.



Speisekarte

Vorspeisen

Menüsalat mit französischer oder italienischer Salatsauce	6.80
Salbeimüsli Salbeiblätter im Bierteig gebacken mit Tartarsauce	7.90
Gemischter Salat mit Ei was die Jahreszeit und der Gemüsemarkt hergeben	8.90
Zürcher Käsekrapfen mit Züri Oberländer Käse, Büffelschüblig und Blattsalat mit italienischer Salatsauce	15.30
Riedbach Caesar Salad mit Pouletbrust, Lattichsalat, Speck, Brotcroûtons und Caesarsauce	17.50



Aus Stefan's Suppentopf

Zürcher Choschtsuppe  mit weissen Bohnen und Gemüsewürfeln	8.90
Wollishofer Chnödelsuppe mit Kalbsbrätchügeli	9.90

Unser Fleisch stammt von «Culinarium» zertifizierten Zürcher Bauernhöfen. Das Trockenfleisch kommt vom Riedenholzof in Seebach.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten verlangen Sie den Chef de Service.

Speisekarte



Pasta

Vegi Knöpflipfanne 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»  21.50
Geschnetzeltes auf Sojabasis mit Currysauce,
Reis und Früchten

Züri «Fladenbrot»  22.50
mit Falafel, marinierten Salaten, Blattsalat, Züri frites
und Mandel-Sesam-Dip



Speisekarte

Fleisch

Pouletgeschnetztes «Riz Casimir» mit Currysauce, Früchten und Butterreis	22.50
«Züri» Geschnetztes mit Kalbfleisch, Champignons, Räuschlingsauce und Butterrösti auf Wunsch mit Nierli	35.50 +5.00
Rindsteak «Bürgermeister Art» (220g) Rindsentrecôte mit Apfel und Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	48.50



Riedbach – Hit

Riedbach Burger
Hacksteak im hausgemachten
Brötli mit Spiegelei, Speck, Käse
Tomatensalsa, Blattsalat
und Züri frites

25.50

Aus dem Wasser in der Nähe

Fischknusperli im Körbli Lachsforellenfilets im Bierteig, Züri frites und hausgemachte Tartarsauce	30.50
«Riesbächler Hecht» sautiertes Hechtfilet mit Pappardelle, Gemüserauten und Riesbächler Weinsauce	36.50

Unser Fleisch stammt von «Culinarium» zertifizierten Zürcher Bauernhöfen.

Hecht – Schweiz, Lachsforelle – Schweiz