



Bankettangebot

Sommer 2025



AUFTELLUNG MEHR ALS WÖRTER

WIR
SIND
HIER

Restaurant Riedbach

Herzlich Willkommen im Restaurant Riedbach. Wir bieten über 100 Plätze im Restaurant und 80 Plätze im Freien. Folgende 3 Punkte leiten uns bei unseren täglichen Geschäften:

Frische und 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.

Das Restaurant Riedbach ist ein Integrationsprogramm und Ausbildungsbetrieb der AOZ. Wir bilden Lernende in den Bereichen Küchenangestellte/r EBA oder Restaurantangestellte/r EBA aus. Neben den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern, welche 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. Die AOZ ist eine Non-Profit-Organisation, politisch und konfessionell neutral.

Allergene

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an das Riedbachteam.

Fleischdeklaration

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet (Schweiz)

Fischdeklaration

Lachsforelle (Schweiz), Lachs (Norwegen), Thunfisch (Indischer Ozean)

Preise

in CHF und inklusive MwSt.

Apéro-Special

Riedbach Bowle Spezial

Hausgemachte, erfrischende Bowle mit frischen Früchten

Alkoholfrei	1 l	19.–
mit Weisswein	1 l	29.–
mit Prosecco	1 l	29.–
mit Extraschuss Wodka	1 l	39.–

Zum Knabbern

für 5 Personen, pro Teller 35.–

Riedbachgipfeli mit Schinken, Frischkäse und Senf, Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Pesto und Gemüsesticks mit dreierlei Dip

für 5 Personen, pro Teller 48.–

Tatarplättli mit Rindstatarcrostini, mediterranem Gemüsetatarcrostini und Rauchlachstatarcrostini mit Wasabi

für 5 Personen, pro Teller 58.–

Plättli mit Chicken Wings, Meatballs mit BBQ Sauce, Lachsforellenkusperli mit Tartarsauce und Teigtaschen mit Gemüse

Mindestens 24 Stunden im Voraus auf Vorbestellung im Restaurant Riedbach, oder als Catering bei Ihnen zu Hause oder im Büro.

Unsere Apéroauswahl

Apérogetränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	1l	7.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1l	7.50
Orangensaft Ramseier	1l	9.50

Alkoholische Getränke

Turbinenbräu «Goldsprint»	0.3l	4.80
Räuschling AOC	0.75l	48.–
Prosecco DOCG	0.75l	49.–
Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut AOC	0.75l	75.–

Weitere Weine finden Sie in unserer [Weinkarte](#).

Sommerspecial

Apérol Spritz	Glas	12.50
Passion Spritz	Glas	12.50

Möchten Sie ihren Apéro selber planen? Wir haben hier eine saisonale Auswahl für Sie zusammengestellt.

Apérospeisen

Lernendenspecial – Kalte Häppchen

Syrisches Baba Ganoush –	Stück	3.20
Auberginencreme mit Joghurt auf Pitabrot <i>Vegi</i>		
Kubanische Bananenchips mit Guacamole <i>Vegan, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Mahamara – syrische Paprikapaste mit Fladenbrot <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Persische Kartoffeltaler mit Hummus, Granatapfelkernen und Baumnüssen <i>Vegi</i>	Stück	3.20

Lernendenspecial – Warme Häppchen

Afghanische Bolani – Teigtaschen mit Kartoffeln und Lauch <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Syrische Kibbeh – Bulgurtätschli mit Gemüse und Soja gefüllt <i>Vegan</i>	Stück	3.20

Kalte Häppchen

Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Pesto <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Käse-Traubenspiessli <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Rosmarintartelettes mit Gemüsetatar, Sauerrahm und Kräuter <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Geröstete Kartoffelscheiben mit Brie und Honig <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Geröstete Kartoffelscheibe mit Brie und Honig <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.20
Melonen-Rohschinkenspiessli <i>Glutenfrei</i>	Stück	3.80
Bündnerfleischsäckli mit frischen Feigen <i>Glutenfrei</i>	Stück	3.80
Roastbeefcrostini mit Tartarsauce	Stück	3.80
Rindstatacrostini	Stück	3.80
Pumpernickel mit Rohschinken, Senf, Frischkäse und Gurke	Stück	3.80
Omelette Röllchen mit Rauchlachs und Spinat <i>Glutenfrei, Lactosefrei</i>	Stück	3.80

Sandwiches (4 cm)

Minisandwich mit mediterranem Grillgemüse und Pesto <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Minisandwich mit Salami und Cornichons	Stück	3.80
Minisandwich mit Schinken und Honig Senf Butter	Stück	3.80
Minisandwich mit Rauchlachs, Meerrettich und Zwiebeln	Stück	3.80
Minisandwich mit Poulet, Tomaten und Avocado	Stück	3.80
Minisandwich mit rosa gebratenem Roastbeef und Tartarsauce	Stück	3.80

Salate im Schälchen

Quinoasalat mit Curry und Süsskartoffeln <i>Vegan</i>	Stück	3.50
Griechischer Salat mit Fetakäse <i>Glutenfrei</i>	Stück	3.50
Chinakohl Salat mit Sesam <i>Vegan, Glutenfrei</i>	Stück	3.50
Poulet-Curry Salat <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.30
Nizzasalat mit Thon, Kartoffeln, Bohnen, Tomate, Oliven	Stück	4.30
Thailändischer Gurken-Papaya Salat mit rosa gebratenem Rindsfiletstreifen <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.80

Apérosuppen in der Espressotasse

Gazpacho Andaluse – kalte spanische Gemüsesuppe <i>Vegan</i>	Tasse	3.20
Tomatensuppe – kalt oder warm <i>Vegan</i>	Tasse	3.20
Gurken-Joghurtsuppe – kalt <i>Vegi</i>	Tasse	3.20
Kartoffel-Lauchsuppe - kalt oder warm <i>Vegi</i>	Tasse	3.20
Wassermelonenkaltschale mit Limettenblättern und Zitronengras	Tasse	3.20



Warme Häppchen

Greyerzer Chäschuechli <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Tortilla mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Gebratene Tofu-Ananasspiessli <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Gebackener Champignon mit Kräuterfrischkäse <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Teigtaschen mit mediterranem Gemüse gefüllt <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Gebackene Zucchetti mit Chili sin carne <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Hausgemachte Riedbachgipfeli mit Soja und süssem <i>Vegan</i>	Stück	3.20
Mini Falafel Burger mit Gurken-Joghurtsauce <i>Vegi</i>	Stück	4.30
Blätterteigschnecken mit Bergkäse und Tomatensalsa <i>Vegi</i>	Stück	3.20
Speckdatteln mit Baumnüssen <i>Glutenfrei</i>	Stück	3.80
Teigtaschen mit Schweizer Rindfleisch gefüllt <i>Lactosefrei</i>	Stück	3.80
Rindshackbällchen mit Barbecue Sauce	Stück	3.80
Hausgemachte Riedbachgipfeli mit Schinken, Frischkäse und Senf	Stück	3.80
Moink Bällchen – Rindshackbällchen mit Käse gefüllt, im Speckmantel glasiert	Stück	4.30
Gebratenes Rindsspiessli mit Chimichurrisauce <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.00
Gebratenes Pouletspiessli mit Zürihonig <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.00
Mini Riedbach Burger mit Poulet	Stück	4.80
Mini Riedbach Burger mit Rindfleisch	Stück	4.80
Lachsforellenknusperli mit Tartarsauce	Stück	4.80

Plättli und Co.

5 verschiedene Gemüse mit dreierlei Dip	Teller	20.–
Gemischtes Tempura Gemüse mit dreierlei Dip	Teller	30.–
Riedbach Platte mit Fleisch, Käse und Garnituren	12 Pers.	180.–
Riedbach Platte mit Fleisch, Käse und Garnituren	8 Pers.	120.–
Antipasti Platte mit eingelegtem Gemüse, Oliven und Garnituren	12 Pers.	120.–

Flammkuchen (Blech à 12 Stück)

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Trauben und Nüssen <i>Vegi</i>		28.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Taleggio und Apfelwürfeln <i>Vegi</i>		30.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck		30.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rauchlachs und Lauch		32.–

Dessert

Profiteroles mit Rahmfüllung	Stück	1.20
Mini Crèmeschnitte	Stück	3.20
Mini Schoggibrownie mit Baumnüssen	Stück	3.20
Mini-Streuselkuchen	Stück	3.20
Fruchtspiessli	Stück	3.80
Fruchtsalat	Glas	4.30
Panna Cotta mit Himbeersauce	Glas	4.30
Caramelköpflli	Stück	4.30
Schokoladenmousse	Glas	4.30
Erdbeermousse	Glas	4.30
Crema Catalana	Glas	4.30

Buffet-Angebot

Lernenden Buffet

pro Person (min. 20 Personen)

59.50

Vorspeisen – Arabisches Mezzebuffet

Hummus – Kichererbsendip, Mahammara – Paprikadip, Falafel

Fattoushsalat – Lattichsalat mit Tomaten, Gurken und Granatapfelsauce

Taboulèsalat

Knackiger Blattsalat mit italienischer und französischer Salatsauce

Hauptgang – Buffet

«Mnazalet Bazenjan» gefüllte Auberginen mit Rindshackfleisch
und Joghurtsauce (Syrien)

«Poulet Korma» geschmortes Pouletschenkelragoût (Afghanistan)

«Shakshuka» Gemüsepfanne mit Peperoni, Auberginen, Zucchini,
Zwiebeln und Tomaten (Eritrea)

«Kabuli Palau» Basmatireis mit Ruebli, Rosinen und Pistazien (Afghanistan)

«Aicha Wot» Kartoffeln mit Ruebli und Chabis (Eritrea)

Pitabrot

Dessert – Buffet

«Ferni» Rosenpudding mit Granatapfelkernen und Pistazien (Afghanistan)

«Baklava» Gebäck mit Rosenwasser (Syrien)

«Basbousa» Griesskuchen mit Mandeln (Levante)

Frischer Fruchtsalat

Geniessen Sie ein gut sortiertes Buffet für besondere Anlässe. Lassen Sie sich verwöhnen und schlemmen Sie zusammen mit Kollegen, Familie und Freunden am Buffet.

Pastaplausch

pro Person (min. 20 Personen)

39.50

Vorspeisen – Salatbuffet

3 knackige Blattsalate und 3 marinierte Gemüsesalate

3 vegetarische Antipasti

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

Hauptgang – Buffet

Spaghetti

Penne

Tomatensauce

Bolognese Sauce

Carbonara Sauce

Basilikum Pesto

Geriebener Parmesan

Dessert – serviert

Panna Cotta mit Erdbeersauce





Rustico Buffet

pro Person (min. 20 Personen)

62.50

Vorspeisen – Salatbuffet

Aargauer Rüeblisalat

Wurst-Käsesalat

Bunter Blattsalat

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

Bündner Gerstensuppe

Hauptgang – Buffet

Schinken im Brotteig mit Senf

Siedfleisch mit Apfel- Meerrettichsauce

Gebrautes Forellenfilet „Müllerin Art“

Butternudeln

Petersilien Kartoffeln

Saisonales Gemüse

Dessert – serviert

Caramelköppli mit Früchten und Schlagrahm

Bratenbuffet

pro Person (min. 20 Personen)

72.50

Vorspeisen – Salatbuffet

3 knackige Blattsalate

3 marinierte Gemüsesalate

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

Hauptgang – Bratenbuffet

Glasierter Schweinskrustenbraten

Herzhafter Rindsschmorbraten

Saftiger Kalbsschulterbraten

Rotweinsauce mit Rosmarin

Cognac-Pfeffersauce

Saisonales Gemüse

Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzli

Dessert – serviert

Riedbach Triolino

Crema Catalana mit Kurkuma und Limette, Joghurtglace und weisser Schoggikuchen mit Himbeeren





Auszug aus unseren Menüvorschlägen

Riedbachhit	pro Person	49.50
Gemischter Salat mit französischer Salatsauce Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Butterrösti und glasierten Vichy Karotten Caramelköpflli mit Früchten und Schlagrahm		
Lernendenhit – Ukraine	pro Person	42.50
«Borschtsch» Eintopf aus Randen, Kartoffeln und Gemüse mit Sauerrahm «Golubtsi» Traditionelle, geschmorte Kohlröuladen mit Rindshackfleisch, Reis, Pilzen und Tomatensauce «Syrnyky» gebratene Quarktäschli mit Waldbeeren und Vanilleglace		
Menü A	pro Person	39.50
Kresseschaumsuppe Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse und Balsamicojus, Carnaroli Risotto und glasierten Kefen Erdbeer Tiramisù		
Menü B	pro Person	55.50
Sommerlicher Blattsalat mit Gemüsestreifen und Vinaigrette Kalbspiccata mit sautierten Champignons, Spaghetti, Broccoli und Tomatensauce Bisquitschnitte mit Himbeermousse und Joghurt		

Sie können sich gerne ihr eigenes Menü individuell zusammenstellen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns. Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Vegetarische Alternativen unserer Lernenden zum Hauptgang Ihrer Wahl

Injera mit Misir Wot – eritreisches Fladenbrot mit Linsenragoût und Gemüse <i>Vegan</i>	32.–
Harrah Esbao – syrisches Nudelgericht mit Linsen, Granatapfel und Koriander (Vegan)	32.–
Libanesischer Kasa bi Laban – Zucchini mit Sojagehacktem gefüllt, Joghurtsauce und Reis	32.–

Vegetarische Alternativen beim Hauptgang zur Wahl

Risotto mit Radiesli, Blattspinat und Basilikumpesto	32.–
Kartoffel-Broccoligratin mit Sbrinz überbacken	33.50
Quinoabällchen mit saisonalem Gemüse und Currysauce <i>Vegan</i>	33.50
Chili sin Carne im Tortilla mit Reis <i>Vegan</i>	33.50
Ravioli mit Tomaten und Mozzarella, frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan	35.–
Gemüselasagne mit Tomatensauce und rezentem Bergkäse überbacken	35.–
Tofugeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Butterrösti	38.50

Kontakt und Öffnungszeiten

Restaurant Riedbach
Hagenholzstrasse 104a
8050 Zürich



[Lageplan](#)

Telefon 044 300 14 74
restaurant.riedbach@aoz.ch
www.restaurant-riedbach.ch

Montag bis Freitag	8–22 Uhr
Samstag	16–22 Uhr
Sonntag	geschlossen



Ein Integrationsprogramm der

AOZ