

Riedbach – Restaurant und Catering

Frische und saisongerechte Küche, regionale Produkte

In unserer Küche verarbeiten wir hochwertige Zutaten zu frischen Gerichten. Beim Einkauf setzen wir auf Partner*innen aus der Region. Sie als unsere Gäste kommen in den Genuss von saisonalen und zum Teil selbst hergestellten Produkten wie unser Infused Water.

2000-Watt-Gesellschaft und Nachhaltigkeit

Wir setzen uns mit Begeisterung für eine nachhaltige hohe Lebensqualität ein, schätzen die vorhandenen Ressourcen und setzen sie mit Mass ein. Wir verwenden hochwertige und nicht ausgefallene Zutaten. Wir halten Mass und vermeiden unnötige Überschüsse und Abfälle, die wir selbstverständlich trennen.

Ein Qualifizierungs- und Ausbildungsprogramm 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, Flüchtlinge 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.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Getränkekarte

Kaffee , Tee und Warmgetränke

Kaffee Creme	4.20
Espresso/Ristretto	4.20
Doppelter Espresso	5.80
Espresso Macchiato	4.50
Milchkaffee	5.10
Cappuccino	5.10
Latte Macchiato	5.10
Tee Morga	4.20
Caotina oder Ovomaltine (warm & kalt)	5.10
Apfelpunch, Orangenpunch (alkoholfrei)	4.20
Kaffee Lutz, Kaffee Fertig	6.20
Coretto Grappa	6.20
Kaffee mit Schuss (Baileys od. Amaretto mit Rahm)	10.40
Irish Coffee (Tullamore Dew mit Rahm)	10.40

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Getränkekarte

Mineralwasser und Softgetränke

Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure	ZH	50 cl	4.60
Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure	ZH	100 cl	7.50
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure	ZH	50 cl	4.60
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure	ZH	100 cl	7.50
Hausgemachtes Infused Water		50 cl	3.00
		100 cl	6.00
Vivi Kola	ZH	33 cl	4.60
Vivi Kola Zero	ZH	33 cl	4.60
Sinalco	CH	30 cl	4.20
Rivella rot, blau	CH	33 cl	4.20
Möhl Apfelsaft	CH	33 cl	4.20
Möhl Shorley	CH	33 cl	4.20
Möhl Suremost Bügelflasche (alkoholfrei)	CH	50 cl	6.10
Elmer Citro Offenausschank	CH	30 cl	3.40
		50 cl	5.60
Knutwiler Eistee Offenausschank	CH	30 cl	3.40
		50 cl	5.60
San Bitter	IT	10 cl	4.20
Tonic Water Swiss Mountain Spring	CH	20 cl	4.60
Bitter Lemon Swiss Mountain Spring	CH	20 cl	4.60
Red Bull – Energy Drink		25 cl	6.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Riedbach – Restaurant und Catering

Bier vom Fass

Turbinenbräu «Goldsprint»	ZH	20 cl	3.40
		30 cl	4.80
		50 cl	6.10

Biere in Flaschen

Schneider Weisse Original		50 cl	7.50
Stadtguet (alkoholfrei)	CH	33 cl	5.20
Erdinger Weizen (alkoholfrei)		50 cl	7.50

Prosecco

Superiore di Cartizze DOCG, Glera Ruggeri, Veneto - Italien		10 cl	9.50
--	--	-------	------

Roséwein

2024 Rosé Zürich AOC, Pinot Noir Weingut Gehring, Zürich - Schweiz		10 cl	6.50
---	--	-------	------

Weisswein

2025 Räschling «See» Zürich AOC, Weingut Bachmann, Zürich - Schweiz		10 cl	6.40
2022 Fechy «Chateau de Malessert» La Cote AOC Sother, Waadt - Schweiz		10 cl	6.40
2023 Arneis San Vito Roero DOCG, San Vito Daniele Pelassa, Piemont - Italien		10 cl	6.40

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Getränkete

Aperitifs mit Alkohol

Campari	23 Vol%	4 cl	8.00
Cynar	16 Vol%	4 cl	8.00
Martini Bianco	15 Vol%	4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol%	4 cl	8.00
Ramazotti	30 Vol%	4 cl	8.00
Sherry Tio Pepe	15 Vol%	4 cl	8.00
Pernod	40 Vol%	2 cl	8.00

Prosecco Spritz's 12.50

Aperol / Campari / Cassis / Maracuja-Passion

Negroni & Negroni Sbagliato 14.00

Aperitifs ohne Alkohol

Orangensaft Ramseier	CH	20 cl	4.40
Tomatensaft Granini	CH	20 cl	4.40
San Bitter		10 cl	4.20

Spirituosen, Liguers

Amaretto Disaronno	28 Vol%	4 cl	8.00
Baileys Irish Cream	17 Vol%	4 cl	8.00
Grand Manier	40 Vol%	4 cl	8.00
Limoncello Originale	25 Vol%	4 cl	8.00
Cassislikör	17 Vol%	4 cl	8.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Getränkarte

Obstbrände

Kernobst, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Williams, Humbel	40 Vol%	2 cl	8.00
Abricotine AOC Wallis, Morand	40 Vol%	2 cl	10.00
Kirsch Cuvée, Humbel	43 Vol%	2 cl	12.00
Roter Williams, Humbel	43 Vol%	2 cl	12.00
Vieille Prune, Château du Breuil	41 Vol%	2 cl	12.00

Brandy, Cognac & Grappa

Carlos 1era Gran Reserva	38 Vol%	2 cl	9.00
Remy Martin VSOP	40 Vol%	2 cl	12.00
Hennessy XO	40 Vol%	2 cl	18.00
Grappa Chardonnay barrique, Lorenzo	43 Vol%	2 cl	8.00
Grappa Moscato, Montanaro	40 Vol%	2 cl	10.00
Grappa Riserva Bianco, Levi	45 Vol%	2 cl	14.00
Grappa Bricco dell'Uccellone, Braida	45 Vol%	2 cl	14.00
Grappa Fragolino, Nonino	45 Vol%	2 cl	14.00
Grappa Tre Soli Tre, Berta	43 Vol%	2 cl	16.00
Grappa Americana, Tamborini	46 Vol%	2 cl	14.00
Stadtberger Marc, Nauer AG Bremgarten	40 Vol%	2 cl	12.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Getränkarte

Vodka, Whiskies, Gin und Rum

Vodka Moskovskaya	40 Vol%	4 cl	10.00
Jack Daniels No. 7 (Bourbon)	40 Vol%	4 cl	11.00
Tullamore Dew (Irish)	40 Vol%	4 cl	11.00
Chivas Regal 18 year (Scotch)	40 Vol%	2 cl	11.00
Oban Malt 14 year (Single Malt)	43 Vol%	2 cl	13.00
Craggenmore 12 year (Single Malt)	40 Vol%	2 cl	13.00
Gin Bombay Sapphire	40 Vol%	4 cl	11.00
Bio Gin Clouds, Humbel 	42 Vol%	4 cl	18.00
Havanna Club	40 Vol%	4 cl	10.00

Zusätze

Säfte, Mineral, Süssgetränke	3.50
Red Bull	4.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.