



Bankettangebot

Winter 2026



ATELLUNG MEHR ALS WOHNEN

MEHR
ALS
WOHNEN

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)

Preise

in CHF und inklusive MwSt.

Apéro-Special

Glühwein-Winter-Spezial

(min. 20 Personen)

Warme Getränke

Hausgemachter Glühwein	1 l	29.–
Apfelpunsch, alkoholfrei	1 l	19.–

Zum Knabbern

für 5 Personen, pro Teller 25.–

Guetzliteller mit Spanischen Nüssli, Mandarinen,
hausgemachten Weihnachtsguetzli

Heisse Marroni	100 g	5.–
----------------	-------	-----

Für's Ambiente

Feuer in der Schale		39.–
---------------------	--	------

Wir empfehlen gute Herbst- oder Winterbekleidung, wenn Sie den Apéro im Freien wünschen.

Unsere Apéroauswahl

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	1 l	7.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1 l	7.50
Orangensaft Ramseier	1 l	9.50
Stadtguet « alkoholfrei »	0.3 l	5.20

Alkoholische Getränke

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

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

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

Lernendenspecial – Kalte Häppchen

Syrisches Baba Ganoush –	Stück	3.50
Auberginencrème mit Joghurt auf Pitabrot <i>Vegi</i>		
Kubanische Bananenchips mit Guacamole <i>Vegan, Glutenfrei</i>	Stück	3.50
Persische Kartoffeltaler mit Hummus, Granatapfelkernen und Baumnüssen <i>Vegi</i>	Stück	3.50

Lernendenspecial – Warme Häppchen

Afghanische Bolani – Teigtaschen mit Kartoffeln und Lauch <i>Vegan</i>	Stück	3.50
Syrische Kibbeh – Bulgurtätschli mit Gemüse und Soja gefüllt <i>Vegan</i>	Stück	3.50

Kalte Häppchen

Tomaten-Mozzarellapiessli mit Pesto <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.50
Käse-Traubenspiessli <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.50
Rosmarintartelettes mit Gemüsetatar, Sauerrahm und Kräuter <i>Vegi</i>	Stück	3.50
Pumpernickel mit Frischkäse und Preiselbeeren <i>Vegi</i>	Stück	3.50
Geröstete Kartoffelscheibe mit Brie und Honig <i>Vegi, Glutenfrei</i>	Stück	3.50
Bündnerfleischsäckli mit Waldpilzen und Frischkäse <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.20
Roastbeefcrostini mit Tartarsauce	Stück	4.20
Pikante Rindstatarcrostini <i>Lactosefrei</i>	Stück	4.20
Omelette Röllchen mit Rauchlachs und Spinat <i>Glutenfrei, Lactosefrei</i>	Stück	4.20
Pumpernickel mit Rohschinken, Senf, Frischkäse und Gurke	Stück	4.20

Sandwiches (4 cm)

Minisandwich mit mediterranem Grillgemüse und Pesto <i>Vegi</i>	Stück	4.50
Minisandwich mit Salami und Cornichons	Stück	4.50
Minisandwich mit Schinken und Honig Senf Butter	Stück	4.50
Minisandwich mit Rauchlachs, Meerrettich und Zwiebeln	Stück	4.50
Minisandwich mit Poulet, Tomaten und Avocado	Stück	4.50
Minisandwich mit rosa gebratenem Roastbeef und Tartarsauce	Stück	4.50

Salate im Schälchen

Quinoasalat mit Curry und Süsskartoffeln <i>Vegan</i>	Stück	4.—
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und gerösteten Baumnüssen	Stück	4.—
Chinakohlsalat mit Sojasauce und Sesam	Stück	4.—
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln und Cornichons	Stück	5.—
Poulet-Curry Salat <i>Glutenfrei</i>	Stück	5.—

Apérosuppen in der Espressotasse

Marronisuppe mit Trüffelbutter <i>Vegi</i>	Tasse	3.80
Apfel-Selleriesuppe <i>Vegi</i>	Tasse	3.20
Süsskartoffelsuppe mit Kokosnussmilch <i>Vegan</i>	Tasse	3.20
Kürbiscrèmesuppe <i>Vegi</i>	Tasse	3.20



Warme Häppchen

Greyerzer Chäschuechli <i>Vegi</i>	Stück	3.50
Frühlingsrolle mit süss-saurem Dip <i>Vegi</i>	Stück	3.50
Quinoabällchen mit Kräuter-Chili Dip <i>Vegan</i>	Stück	3.50
Gipfeli mit Soja, Frischkäse und süssem Senf <i>Vegi</i>	Stück	3.50
Teigtaschen mit mediterranem Gemüse gefüllt <i>Vegi</i>	Stück	3.50
Zucchetti mit Chili sin carne <i>Vegan</i>	Stück	3.50
Gebratene Tofu-Ananasspiessli mit Erdnusssauce <i>Vegan</i>	Stück	3.50
Blätterteigschnecken mit Bergkäse und Tomatensalsa <i>Vegi</i>	Stück	3.50
Mini Falafel Burger mit Gurken-Joghurtsauce <i>Vegi</i>	Stück	5.–
Speckdatteln mit Baumnüssen <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.20
Teigtaschen mit Schweizer Rindfleisch gefüllt <i>Lactosefrei</i>	Stück	4.20
Rindshackbällchen mit Barbecue Sauce	Stück	4.20
Hausgemachte Riedbachgipfeli mit Schinken, Frischkäse und Senf	Stück	4.20
«Oerlikerli» Corn Dog – Schweinswürstli im Maisteig <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.50
Gebratenes Rindsspiessli mit Chimichurrisauce <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.50
Gebratenes Pouletspiessli mit Zürihonig <i>Glutenfrei</i>	Stück	4.50
Mini Riedbach Burger mit Poulet	Stück	5.80
Mini Riedbach Burger mit Rind	Stück	5.80
Lachsforellenkusperli mit Tartarsauce	Stück	5.80

Plättli und Co.

5 verschiedene Gemüse mit dreierlei Dip	Teller	25.–
Gemischtes Tempura Gemüse mit dreierlei Dip	Teller	35.–
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>	30.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Münsterkäse und Apfelwürfeln <i>Vegi</i>	32.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	32.–
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rauchlachs und Lauch	35.–

Dessert

Profiterole Bällchen mit Vanillerahm	Stück	1.50
Mini Crèmeschnitte	Stück	4.–
Mini Schoggibrownie mit Baumnüssen	Stück	4.–
Fruchtspiessli	Stück	4.50
Vermicelles Törtchen	Stück	4.50
Grüntee Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce	Stück	4.50
Caramelköpfl	Stück	4.50
Schokoladenmousse	Glas	4.50
Tiramisù	Glas	4.50
Crema Catalana	Glas	4.50

Buffet-Angebot

Lernenden Buffet

pro Person (min. 20 Personen)

62.50

Vorspeisen – Salatbuffet

Hummus – Kichererbsendip

Mahammara – Paprikadip

Falafel

Fattoushsalat – Lattichsalat mit Tomaten, Gurken und Granatapfelsauce

Taboulèsalat

Knackiger Blattsalat mit italienischer und französischer Salatsauce

Hauptgang

«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)

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

Pitabrot

Dessert – serviert

«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)

44.50

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

Hausgemachtes Feigen Tiramisù mit Portwein





Rustico Buffet

pro Person (min. 20 Personen)

69.50

Vorspeisen – Salatbuffet

Bunter Baltsalat

Nüsslisalat

Rotkraut-Orangensalat

Waldorfsalat

Aargauer Rüeblisalat

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

Bündner Gerstensuppe

Hauptgang

Schinken im Brotteig mit Senf

Siedfleisch mit Apfelmeerrettichsauce

Forellenfilet „Müllerin Art“

Butternudeln

Petersilien Kartoffeln

Saisonales Gemüse

Dessert – serviert

Caramelköpfl mit Früchten und Schlagrahm

Bratenbuffet

pro Person (min. 20 Personen)

79.50

Vorspeisen – Salatbuffet

3 knackige Blattsalate

3 marinierte Gemüsesalate

Französische und italienische Sauce

5 verschiedene Garnituren

Hauptgang – Bratenbuffet

Herzhafter Rindsschmorbraten

Saftiger Kalbsschulterbraten

Knuspriges Poulet aus dem Ofen

Rotweinsauce mit Rosmarin

Cognac Rahmsauce

Saisonales Gemüse

Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzli

Dessert – serviert

Riedbach Triolino

Tartelette mit Vanillecrème und Portweinzwetschgen, Schoggibrownie mit Baumnüssen und Joghurtglace





Auszug aus unseren Menüvorschlägen

Riedbachhit	pro Person	54.50
--------------------	------------	-------

Gemischter Salat mit französischer Salatsauce
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce,
Butterrösti und glasierten Vichy Karotten
Caramelköpfl mit Früchten und Schlagrahm

Lernendenhit – Afghanistan	pro Person	49.50
-----------------------------------	------------	-------

«Bourani Kachaloo» lauwarmer Kartoffelsalat
mit Kurkuma, Koriander und Minz Joghurt
«Murgh Korma» Pouletschenkel Ragout
mit Zwiebeln, Tomaten, Kardamom
und Basmati-Safranreis mit Rosinen und Rueblistreifen
«Ferni» Rosenpudding mit Granatapfelkernen und Pistazien

Menü A	pro Person	42.50
---------------	------------	-------

Kürbiscremesuppe mit Zimtcroûtons
Pouletbrust mit Frischkäse gefüllt,
Rotweinsauce, Carnaroli Risotto und Broccoli
Feigen Tiramisù mit Portwein

Menü B	pro Person	64.50
---------------	------------	-------

Nüssllisalat «Mimosa» mit Ei und französischer Salatsauce
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Champignon, Peperoni,
Gurken, Sauerrahm und hausgemachte Spätzli
Marroni «Surprise» – Dreierlei von der Marroni

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	35.–
mit Linsenragoût und Gemüse <i>Vegan</i>	
Bourani Banjan – Auberginenaufguss mit Tomatensauce, Knoblauchjoghurt, Koriander und Basmati-Safranreis mit Rosinen und Rüblistreifen	35.–
Libanesisches Kasa bi Laban – Zucchini mit Sojagehacktem gefüllt, Joghurtsauce und Reis	35.–

Vegetarische Alternativen beim Hauptgang zur Wahl

Risotto mit gemischten Pilzen	35.–
Kartoffel-Broccoligratin mit Sbrinz überbacken	35.–
Quinoabällchen mit winterlichem Gemüseragoût <i>Vegan</i>	35.–
Chili sin Carne im Tortilla mit Reis <i>Vegan</i>	35.–
Ravioli mit Kichererbsen und Linsen an Currysauce <i>Vegan</i>	35.–
Gemüselasagne mit Tomatensauce und rezentem Bergkäse überbacken	35.–
Tofugeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Röstigaletten und Vichy-Karotten	42.50

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