



MITTAGSMENÜ

Montag Bis Freitag 11.00 Bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN	CHF
Kleiner bunter Blattsalat mit Riithalle Salatsauce	5.50
Unsere tägliche Suppenkreation Fragen Sie unsere Servicemitarbeitende	7.-
HAUPTGERICHTE	CHF
Lasagne al Forno mit saftigem Rindfleisch und würziger Tomatensauce	28.-
Rotes Linsen-Curry (pikant & vegan) mit Tofu-Puffer, Aubergine, Zucchini, Pak Choi, Koriander und Papadam serviert mit Jasminreis	26.-
Jolly-Melone mit Bündner Rohschinken mit cremigem Büffelmozzarella, Rucola und Balsamico-Crème	29.-
DESSERT	
Kulinarische Sünde zum Dessert	7.-

Preise in CHF inkl. MwSt.



VORSPEISEN

Starters

Allergene

CHF

Sommerlicher Riithalle-Salat



14.-

Mit gezupften Kräutern, Radieschen und gerösteten Kernen an Hausdressing

Summer salad with fresh herbs, radishes, toasted seeds and house dressing

Klassischer Wurst-Käse-Salat (VS/HG)



18.- / 29.-

Mit Frühlingszwiebeln, Radieschen, Datterini-Tomaten, Essiggurken, frischen Kräutern und Sauerteig-Knoblauchbrot

Swiss sausage & cheese salad, with spring onions, radishes, tomatoes, pickles, fresh herbs and sourdough garlic bread

Kichererbsen-Feta-Salat (VS/HG)



18.- / 27.-

Mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Petersilie, Minze, Basilikum und Chilifäden

Chickpea & feta salad with cucumber, tomatoes, red onions, parsley, mint, basil and chili threads

Gurken-Minze-Kaltschale



14.-

Mit Buttermilch und gerösteten Mandeln

Chilled cucumber & mint soup, with buttermilk and toasted almonds

Preise in CHF inkl. MwSt.



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

5-Korn-Bowl



32.-

Mit knusprigen Gelberbsen-Mais-Tempeh-Würfeln, Tomaten, Radieschen, Gurken, Peperoni und Vegi-Dip

5-Grain Bowl with crispy yellow pea & corn tempeh cubes, tomatoes, radishes, cucumber, bell peppers and vegan dip

Casarecce Pasta



29.-

An Basilikumpesto mit geräucherter Burrata, Datterini-Tomaten und gerösteten Pinienkernen

Casarecce pasta with basil pesto, smoked burrata, datterini tomatoes and toasted pine nuts

Fischknusperli



34.-

Eglifilets (FAO 05: Binnenfischerei Europa) im Bierteig, dazu Baby-Lattich an French Dressing, Remouladensauce und Zitrone

Deep fried perch fillets in beer batter, with baby lettuce in French dressing, remoulade sauce and lemon

Knuspriger Schweinebauchspiess

36.-

Vom Thurgauer Apfelschwein, an mediterraner Olivensalsa mit Rosmarin-Ofenkartoffeln und gebratenem Baby-Lattich

Crispy pork belly skewer with Mediterranean olive salsa, served with rosemary potatoes and sautéed baby lettuce

Preise in CHF inkl. MwSt.



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

Gessi Burger



36.-

Tempeh-Burger aus Schweizer Bio-Linsen im veganen Bun mit veganer Cocktailsauce, Röstzwiebeln, Rucola und Gurkenrelish, dazu Salatbouquet und Pommes

Tempeh burger made from Swiss organic lentils served in a vegan bun with vegan cocktail sauce, crispy onions, arugula and cucumber relish, with a side salad and fries

Riithalle Burger



36.-

225g rosa gebratenes Black Angus Patty im Brioche Bun, mit Raclettekäse, Salat, Röstzwiebeln, Essiggurken, Coleslaw, knusprigem Speck und hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Pommes

225g Black Angus Patty (medium), brioche bun, raclette cheese, lettuce, crispy onions, pickles, coleslaw, crispy bacon and homemade BBQ sauce, with fries



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our little guests

Allergene

CHF

Kleiner Wurst-Käse-Salat

Small sausage & cheese salad



9.-

Ein Paar Wienerli mit Pommes

A pair of wienerli with fries



11.-

Kleine Casarecce Pasta

An Basilikumpesto mit Datterini-Tomaten
und gerösteten Pinienkernen

*Casarecce pasta with basil pesto,
datterini tomatoes and toasted pine nuts*

11.-

Preise in CHF inkl. MwSt.



DESSERTS

Desserts

Cheesecake

Mit Beerenkompott

Cheesecake with berry compote



13.-

Beeren Töpfli

Mit Mandelcrumble

Berry pot with almond crumble



12.-

Schokoladenkuchen

Mit Vanilleglace und Karamell-Sauce

Chocolate cake with vanilla ice cream and caramel sauce



14.-

Vanille-Pfirsich Tarte

Mit gerösteten Mandeln

Vanilla peach tart with toasted almonds



14.-

Hausgemachte Glacé

Erste Kugel 5.-, jede Weitere 4.50

Glacé: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Beeren

Sorbets: Zitrone, Passionsfrucht, Pfirsich, Limette-Minze

Ice cream: Vanilla, chocolate, stracciatella, berries

Sorbets: Lemon, passion fruit, peach, lime-mint



Portion Schlagrahm

Whipped cream



2.-

Preise in CHF inkl. MwSt.



Lieber Gast,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Produkte beziehen wir über ausgewählte, lokale Lieferanten. Brot, Fleisch, Fisch und Geflügel stammen, wenn nicht anders gekennzeichnet aus der Schweiz, das Pitabrot aus ISR.

Sämtliche Preise in CHF inkl. MwSt.

Allergien

Allergies



Gluten / Glutine



Laktose / Lactose



Vegan



Vegetarisch / Vegetarian



Nüsse / Nuts



Werde Teil der Riithalle-Crew!



Wir haben Spaß an dem, was wir tun, halten zusammen und freuen uns immer über neue Teammitglieder. Vielleicht bist du ja bald ein Teil davon – wir würden uns sehr freuen!

In eigener Sache.