

RIITHALLE

RESTAURANT



Danke, dass Sie bei uns zu Tisch sitzen.



SNACKS	Allergene	CHF
Riithalle Wurst - Käse - Brättli		16.-
Ein Stück „Zürioberländer Bergkäse“ aus Bettswil (past. Kuhmilch) und ein Bündner Salsiz mit Brot und hausgemachten Pickles		
<i>A piece Swiss cow milk cheese and a air-dried Swiss sausage with bread and homemade pickles</i>		
Edamame im Schälchen		9.-
Kurz gedämpft mit Maldon - Salzflocken		
<i>Edamame bowl, briefly steamed, with Maldon Salt flakes</i>		
Hummus		9.-
Mit Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver und Brotchips		
<i>Hummus with olive oil, smoked paprika powder and crackers</i>		
Maniok - Fries		12.-
Mit hausgemachtem Kräuterdip		
<i>With homemade herb dip</i>		
Treber - Tschippis		5.50
Schwarzer Pfeffer - Gerstenmalz Tschippis		
<i>Barley malt - black pepper chipps</i>		
Riithalle Oliven		6.50
<i>Mixed olives</i>		
Riithalle Nüssli		5.50
<i>Marinated nut mix</i>		

Preise in CHF inkl. MwSt.



VORSPEISEN

Allergene

CHF

Starters

Winterlicher Riithalle-Salat



14.-

Mit hausgemachtem, gepickeltem Gemüse, Wurzelgemüse-Chips, und gerösteten Kernen an Hausdressing

Leaf salad with homemade pickled vegetables, root-vegetable chips, roasted seeds and house dressing

Nüsslisalat



16.-

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischer Sauce

Lamb's lettuce salad with bacon, egg, croutons and French dressing

Fenchelsalat



17.-

Mit Orangen und gerösteten Pistazien im Radicchio-Blatt

Fennel salad with oranges and roasted pistachios, served in a radicchio leaf

Ziegenkäse Crème brûlée



22.-

Mit Bündnerfleisch, Birnenchutney und Holzofenbrot-Chips

Goat cheese crème brûlée with Bündnerfleisch (air-dried beef), pear chutney, and bread chips

Schwarzwurzelsalat



19.-

Mit Winterportulak, Radicchio, Sbrinzspäne und gerösteten Haselnüssen an Apfel-Vinaigrette

Black salsify salad with winter purslane, radicchio, Sbrinz shavings, roasted hazelnuts and apple vinaigrette



VORSPEISEN

Allergene

CHF

Starters

Rinds-Tatar (70g / 140g)



26.- / 36.-

Mit hausgemachtem, gepickeltem Gemüse, gebeiztem Eigelb und geröstetem Butter-Brioche-Toast

Beef tartare with homemade pickled vegetables, cured egg yolk and roasted butter brioche toast

Zürisee-Weissweinsuppe



15.-

Mit Brioche-Croûtons und Lauchöl

White wine soup with brioche croutons and leek oil

Geröstete Blumenkohlsuppe



14.-

Mit Broccoli-Pesto und Croûtons

Roasted cauliflower soup with broccoli pesto and croutons



HAUPTGÄNGE

Allergene

CHF

Main Courses

Hausgemachte Ravioli (VS / HG)



24.- / 34.-

Gefüllt mit Birnen und rezentem Bergkäse, an weissem Portweinschaum, mit Gartenkresse und Lauch-Crumble

Homemade ravioli filled with pears and mountain cheese, served with white port wine foam, garden cress and leek crumble

Gebratene Kartoffel-Gnocchi



33.-

Mit Federkohl-Pesto, Kalettes und Selleriestroh

Pan-fried potato gnocchi with kale pesto, flower sprout and celery straw

Käsespätzle



34.-

An leichter Käsesauce, mit Raclette-Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus

Cheese spätzle in a light cheese sauce, gratinated with raclette cheese, served with crispy onions and applesauce

Rösti mit winterlichem Ofengemüse



31.-

An Kräuterpesto mit Sauerrahm-Dip und Brunnenkresse

Rösti with roasted winter vegetables, served with herb pesto, sour cream dip and watercress

Gelberbsen-Mais Tempeh



39.-

Im Kräuter-Panko Mantel mit geröstetem Selleriepüree, Ofengemüse und Thymian Jus

Yellow pea and corn tempeh in a herb panko crust, served with roasted celery purée, oven vegetables and thyme jus



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

Gebratenes Bremgartner Lachsforellenfilet



44.-

An Weissweinsauce, auf geröstetem Selleriepüree,
mit geschmortem Fenchel

*Pan-seared trout fillet with white wine sauce,
on roasted celery purée, served with braised fennel*

Rosa gebratenes Rindsentrecôte



49.-

Mit Röstzwiebeln und Bratensauce, dazu Käsespätzle

*Medium roast beef entrecôte with crispy onions and gravy,
served with cheese spätzle*

Knusprige Pulled-Pork Würfeli



34.-

An sämigem Jus, mit Speck-Sauerkraut und Brätler

*Crispy pulled pork cubes in a creamy jus, with bacon -
sauerkraut and potatoes*

Schweins-Cordon-bleu



39.-

Gefüllt mit Bauernschinken und Raclette-Käse,
dazu Pommes und wilder Broccoli

*Pork Cordon Bleu filled with farmhouse ham and
raclette cheese, served with fries and wild broccoli*



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

Gessi Burger



36.-

Tempeh-Burger aus Schweizer BIO - Linsen in veganem Bun mit veganer Cocktailsauce, gepickelten Essiggurken, Rucola und Birnen-Chutney, dazu Salatbouquet und Pommes

Tempeh burger made from Swiss organic lentils in a vegan bun with vegan cocktail sauce, pickles, rocket and pear chutney, with salad bouquet and fries

Riithalle Burger



36.-

225g rosa gebratenes Black Angus Patty, Brioche Bun, Raclette Käse, Salat, Rote Zwiebeln, Essiggurken, Coleslaw, knuspriger Speck und hausgemachte BBQ Sauce, dazu Pommes

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our little guests

Ein Paar Wienerli mit Pommes

11.-

A pair of wienerli with fries

Käsespätzle mit Apfelmus



12.-

Cheese spätzle with applesauce

Poulet-Nuggets mit Pommes



13.-

Chicken nuggets with fries

Preise in CHF inkl. MwSt.



DESSERTS	Allergene	CHF
Desserts		
Schoggimousse (Kl. / Gr.)		9.- / 13.-
Mit Mandel-Crumble und Trauben		
<i>Chocolate mousse with almond crumble and grapes</i>		
Blutorangen-Tartelettes		15.-
Mit Kardamom-Schaum und Beeren-Coulis		
<i>Blood orange tartlets with cardamom foam and berry coulis</i>		
Hausgemachte Cremeschnitte		14.-
<i>Homemade cream slice</i>		
Pistazien-Parfait		16.-
Auf Cantuccini-Bröseln und Kaki-Chutney		
<i>Pistachio parfait on cantuccini crumbs with persimmon chutney</i>		
Affogato		8.50
<i>Vanilla ice cream with an espresso</i>		
Colonel		11.50
<i>Lemon sorbet with vodka</i>		
Hausgemachte Glacé	Erste Kugel 5.-, jede Weitere 4.50	
Glacé: Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Haselnuss		
Sorbets: Zitrone, weisser Portwein-Birne,		
Blutorange, Sauerkirsche		
<i>Ice cream: Vanilla, chocolate, sour cream, hazelnut</i>		
<i>Sorbets: Lemon, white port pear, blood orange, sour cherry</i>		
Portion Schlagrahm		2.-
<i>Whipped cream</i>		

Preise in CHF inkl. MwSt.



Lieber Gast,

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

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

Sämtliche Preise in CHF inkl. MwSt.

Allergien

Allergies



Gluten / Glutine



Laktose / Lactose



Vegan



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.