



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
Sommerlicher Grillteller saftiges Schweinsnierstück und pikante Würstli vom Grill an würziger Salsa Romesco dazu Kartoffelsalat und grillierte Maiskolben	28.-
Aubergine al Forno mit Tomatensauce und Mozzarella gratiniert dazu ein sommerlicher Salat mit Radieschen, frischen Kräutern und Hausdressing	26.-
Thunfisch Bowl (VN) auf Sushi-Reis mit Edamame, Mango und Rettich verfeinert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi-Mayo und Sesam-Dressing	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

Allergene

CHF

Cheesecake



13.-

Mit Beerenkompott

Cheesecake with berry compote

Beeren Töpfli



12.-

Mit Mandelcrumble

Berry pot with almond crumble

Schokoladenkuchen



14.-

Mit Vanilleglace und Karamell-Sauce

Chocolate cake with vanilla ice cream and caramel sauce

Vanille-Pfirsich Tarte



14.-

Mit gerösteten Mandeln

Vanilla peach tart with toasted almonds

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



2.-

Whipped cream

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



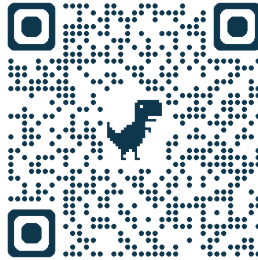
Vegetarisch / Vegetarian



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.