

RIITHALLE

RESTAURANT



ABENDKARTE

Mo. - Sa. ab 14 Uhr

Danke, dass Sie bei uns zu Tisch sitzen.



SNACKS

Allergene

CHF

Riithalle Wurst - Käse - Brättli



16.-

Ein Stück „Zürüberländer Bergkäse“ aus Bettswil (past. Kuhmilch) und ein Bündner Salsiz mit Brot und eingelegtem Gemüse

Swiss cheese and a dried sausage with bread and pickles

Edamame im Schälchen



9.-

Kurz gedämpft mit Maldon - Salzflocken

Edamame bowl, briefly steamed, with Maldon salt flakes

Hummus



9.-

Mit Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver und Brotchips

Hummus with olive oil, smoked paprika powder and crackers

Randen-Ricotta-Creme



9.50

Mit Sauerteig-Pita, knusprigen Kichererbsen und Olivenöl

Beetroot & ricotta cream with sourdough pita, crispy chickpeas and olive oil

Duo für 2 Personen



16.-

Hummus und Randen-Ricotta-Creme mit Brotkorb

Duo of hummus and beetroot & ricotta cream with a bread basket

Treber - Tshipps



6.50

Schwarzer Pfeffer - Gerstenmalz Tshipps

Barley malt - black pepper chipps

Gemischte Oliven



6.50

Mixed olives

Preise in CHF inkl. MwSt.



EMPFEHLUNGEN AUS DER RIITHALLE KÜCHE

Recommendations from the Riithalle kitchen

Hausgemachte Reh-Ravioli (Vsp./HG)



26.-/37.-

An Preiselbeer-Rahmsauce mit sautierten Pilzen

*Homemade Venison Ravioli with lingonberry cream sauce
and sautéed mushrooms*

Preise in CHF inkl. MwSt.



VORSPEISEN

Allergene

CHF

Starters

Herbstlicher Riithalle-Salat



14.-

An Hausdressing mit gepickeltem Gemüse und Pilzen und gerösteten Kernen

Autumn Riithalle salad tossed in house dressing with pickled vegetables and mushrooms and roasted seeds

Nüsslissalat



16.-

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Dressing

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

Selleriesalat



17.-

Mit Baumnüssen, schwarzen Baumnüssen, Portulak, Trauben und Blauschimmelkäse

Celery salad with walnuts, black walnuts, purslane, grapes and blue cheese

Geräucherte Makrele



19.-

Mit Randen-Ricotta-Creme, karamellisierten Randen, knusprigen Kichererbsen und Gartenkresse

Smoked mackerel (FAO 27) with beetroot & ricotta cream, caramelised beetroot, crispy chickpeas and garden cress

Wildterrine



22.-

Mit Hirschfiletkern, gerösteten Pistazien, Moosbeeren und Portwein, dazu Nüsslissalat, Toastbrot und Preiselbeerkonfi

Game terrine (AT, DE) with a venison fillet heart, roasted pistachios, cranberries and port wine, served with lamb's lettuce, toast and lingonberry jam



VORSPEISEN

Allergene

CHF

Starters

Pilzschnitte



19.-

Sautierte Waldpilze auf Holzofen-Sauerteigbrot mit Raclettekäse überbacken, dazu Blattsalat und gepickeltes Gemüse

Sautéed wild mushrooms on wood-fired sourdough bread, gratinated with raclette cheese, served with leaf salad and pickled vegetables

Rinds-Tatar (70g / 140g)



26.- / 38.-

Mit Sbrinz-Schaum und gepickelten Eierschwämmen, dazu Toast und aufgeschlagene „Nussbutter“

Beef tartare with Sbrinz-cheese foam, pickled chanterelles, toast and whipped brown butter

Pastinaken-Cremesuppe



15.-

Mit Randenknödel und -Schaum

Parsnip cream soup with beetroot dumpling and foam

Kürbissuppe



14.-

Mit Kürbiskernöl, -Kernen und knusprigem Salbei

Pumpkin soup with pumpkin seed oil, seeds and crispy sage



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

Wirzroulade



37.-

Gefüllt mit geröstetem Kürbis, Pastinakenwürfeln, Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen auf Venere-Risotto mit Sbrinz-Schaum

Savoy cabbage roulade filled with roasted pumpkin, diced parsnip, fresh goat's cheese and pumpkin seeds on Venere rice risotto with Sbrinz foam

Kürbis-Gnocchi



34.-

An Salbeibutter mit sautierten Eierschwämmen und Gremolata

Pumpkin gnocchi with sautéed chanterelles, sage butter and gremolata

Gelberbsen-Mais-Tempeh



38.-

An Thymian-Jus, auf Kürbispüree mit wildem Broccoli-Radieschen-Gemüse

Yellow pea & corn tempeh with thyme jus, on pumpkin purée with wild broccoli and radish vegetables

Hausgemachte Ravioli (Vsp./HG)



24.-/36.-

Gefüllt mit Maroni, Steinpilzen und Ricotta, an Salbeibutter, mit sautierten Pilzen und Sbrinz-Schaum

Ravioli filled with chestnut, porcini and ricotta, with sage butter, sautéed mushrooms and Sbrinz foam

Vegetarischer Herbststeller



39.-

Spätzli, Rotkraut, gebratene Pilze, glasierte Maroni, Ofenkürbis, weisse Portweinbirne und Preiselbeerkonfi

Vegetarian fall plate with spaetzle, red cabbage, sautéed mushrooms, glazed chestnuts, roasted pumpkin, white port-poached pear and lingonberry jam

Preise in CHF inkl. MwSt.



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

Schweinefilet im Speckmantel



41.-

Mit grüner Pfeffersauce, Kartoffel-Pastinaken-Püree, geröstetem Rosenkohl und konfierten Datterini

Bacon wrapped pork fillet with green peppercorn sauce, potato - parsnip purée, roasted Brussels sprouts and confit Datterini tomatoes

LUMA Kalbshohrücken Steak 200g



59.-

An Cognac-Rahmsauce, dazu Kartoffelgratin und wilder Broccoli

Veal sirloin steak with cognac cream sauce, served with potato gratin and wild broccoli

Gebratener Goldbuttfilet Spiess



44.-

Mit Kürbispüree, gebratenem Rosenkohl und Estragonrahmsauce

Pan-fried European plaice fillet skewer (FAO 27) with pumpkin purée, roasted Brussels sprouts and tarragon cream sauce

Geschmorte Rehhaxe



46.-

An Brombeer-Jus, mit Steinpilz-Risotto und Portweinschalotten

Braised venison shank (AT) with blackberry jus, porcini risotto and port wine shallots

Zürcher Rehpfeffer



44.-

Reh aus Zürcher Jagd, gebeizt mit Zürcher Wein, mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeerkonfi und Blaubeeren

Braised venison in red wine sauce with spaetzle, red cabbage, glazed chestnuts, lingonberry jam and blueberries



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

Gessi Burger



36.-

Tempeh-Burger aus Schweizer Bio-Linsen im veganen Bun mit veganer Cocktailsauce, gepickelten Essiggurken, Rucola und Portwein-Zwiebel-Dörrpflaumen-Chutney, dazu Salatbouquet und Pommes

Tempeh burger made from Swiss organic lentils served in a vegan bun with vegan cocktail sauce, pickles, rocket and port wine, onion & dried plum chutney, with a side salad and fries

Riithalle Burger



36.-

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

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our little guests

Spätzli an Rahm-Wirz



9.-

Spaetzle with creamed Savoy cabbage

Kürbis-Gnocchi in Butter gebraten mit Reibkäse



11.-

Pumpkin gnocchi pan-fried in butter with grated cheese

Ein Paar Wienerli mit Pommes

11.-

A pair of wienerli with fries

Preise in CHF inkl. MwSt.



DESSERTS

Desserts

Allergene

CHF

Haselnusstörtchen



16.-

Mit Haselnuss-Buttercreme und gerösteten Haselnüssen

*Hazelnut cake with hazelnut buttercream
and roasted hazelnuts*

Apfel-Zimt-Tartelettes



14.-

Mit aufgeschlagener Karamell-Ganache

Apple & cinnamon tartlets with whipped caramel ganache

Zwetschgen-Streuselkuchen



13.-

Mit Zwetschgen-Zimt-Sorbet

Plum crumble cake with plum & cinnamon sorbet

Vermicelles „Coupe Nesselrode“



17.-

In Meringue-Tartelette mit Vanilleglace und Amarena-Kirschen

*Vermicelles „Coupe Nesselrode“ in a meringue tartlet
with vanilla ice cream and Amarena cherries*

Affogato



8.50

Vanilla ice cream with an espresso

Maroni-Sauerkirsche Glacé



13.-

Mit Röteli-Likör

Chestnut and sour cherry ice cream with Röteli liqueur

Hausgemachte Glacé

Erste Kugel 5.-, jede Weitere 4.50

Glacé: Vanille, Schokolade, Maroni-Sauerkirsche



Sorbets: Zitrone, Zwetschgen-Zimt, Traube



Ice cream: Vanilla, chocolate, chestnut & sour cherry

Sorbets: Lemon, plum & cinnamon, grape

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.