



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
Rinds Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	28.-
Gelberbsen-Mais Tempoh mit zitronigem Sauerrahm-Dip und Artischocken-Fenchel-Salat	27.-
Rotes Crevetten-Curry mit Gemüse, Jasminreis, gerösteten Erdnüssen und Koriander	29.-
DESSERT IM GLAS	
Kulinarische Sünde zum Dessert	5.-

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*

Nüsslisalat



16.-

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Dressing

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

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*

Kürbissuppe



14.-

Mit Kürbiskernöl, -Kernen und knusprigem Salbei

Pumpkin soup with pumpkin seed oil, seeds and crispy sage

Preise in CHF inkl. MwSt.



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

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

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

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

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, 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

Allergene

CHF

Spätzli an Rahm-Wirz

Spaetzle with creamed Savoy cabbage



9.-

Kürbis-Gnocchi in Butter gebraten mit Reibkäse

Pumpkin gnocchi pan-fried in butter with grated cheese



11.-

Ein Paar Wienerli mit Pommes

A pair of wienerli with fries

11.-

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*

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.