

RIITHALLE

RESTAURANT



Danke, dass Sie bei uns zu Tisch sitzen.

RIITHALLE

RESTAURANT

SNACKS

„Riithalle Wurst - Käse - Brättli“ 16.- ◆●

Ein Stück „Zürioberländer Bergkäse“ aus Bettswil (past. Kuhmilch) und ein Bündner Salsiz mit Brot und hausgemachten Pickles

A piece Swiss cow milk cheese and a air-dried Swiss sausage with bread and homemade 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

Maniok - Fries 12.- ★

Mit hausgemachtem Kräuterdip

With homemade herb dip

Treber - Tschipps 5.50 ◆ ▲

Schwarzer Pfeffer - Gerstenmalz Tschipps

Barley malt - black pepper chipps

Riithalle Oliven 6.50 ★

Mixed olives

Riithalle Nüssli 5.50 ■

Marinated nut mix

RIITHALLE

RESTAURANT

VORSPEISEN

Starters

Herbstlicher Riithalle-Salat 14.- ★ ■

Mit gepickeltem Gemüse, Pilzen, Hausdressing und gerösteten Kernen

Autumn salad with pickled vegetables, mushrooms, house dressing and roasted seeds

Nüsslisalat 16.- ◆

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischer Sauce

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

Pilzschnitte 19.- ◆●▲

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

Toasted, with cheese gratinated sourdough bread and wild mushrooms

Ziegenkäse Crème brûlée 19.- ●▲

Mit Nüsslisalat an Hausdressing, Apfel und karamellisierten Feigen

Goat Cheese Crème Brûlée with lamb's lettuce in house dressing, apple and caramelised figs

Randen-Couscous Tatar ◆★

Vorsp. 17.- / Hauptg. 28.-

Mit Bronzefenchel, Gartenkresse und Zitronen-Sauerrahm

Beetroot Couscous Tartare with bronze fennel, garden cress and lemon sour cream

Handgeschnittenes Hirschtatar (D) ◆■

Vorsp. (70g) 26.- / Hauptg. (140g) 36.-

Mit eingelegten Pilzen, Eigelbschaum, Rosenkohlblätter-Chips und gerösteten Haselnüssen

Hand-cut Venison Tartare with pickled mushrooms, egg yolk foam, Brussels sprout chips and roasted hazelnuts

Waldpilzcrèmesuppe 16.- ◆●

Mit sautierten Pilzen, Croûtons, gebratenen Speckwürfeln, Gemüse-Chips und Sauerrahm

Wild Mushroom Cream Soup with sautéed mushrooms, croutons, crispy bacon cubes, vegetable chips and sour cream

Kürbiscrèmesuppe 14.- ★

Mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rosenkohlblätter-Chips

Pumpkin Cream Soup with roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil and Brussels sprout chips

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Hausgemachte Steinpilz-Büffelricotta Ravioli ♦● ▲■

Vorsp. 24.- / Hauptg. 34.-

An Salbeibutter mit Pecorino, Baumnuss-Honig Pesto
und gerösteten Baumnüssen

*Homemade Porcini, Buffalo Ricotta Ravioli with sage butter, pecorino,
walnut-honey pesto and roasted walnuts*

Hausgemachte Haselnuss-Kartoffel Gnocchi 35.- ♦● ▲■

Mit Kürbis-Orangen Chutney und gebratenem Rosenkohl

*Homemade Hazelnut, Potato Gnocchi with pumpkin-orange
chutney and roasted Brussels sprouts*

Grünkern Risotto 34.- ♦★

Mit Chicorée, Apfel und Kernen-Crunch

Green Spelt Risotto with chicory, apple and crunchy seeds

Vegetarischer Herbstteller 37.- ♦● ▲

Mit gebratenen Spätzli, Kürbisspalten, Apfel-Rotkraut, gebratenen Pilzen,
glasierten Maroni und hausgemachter Preiselbeer-Konfi

*Pan-fried spätzli, pumpkin wedges, red cabbage, sautéed mushrooms,
glazed chestnuts and homemade lingonberry compote*

Hirschfilet (D) 54.- ♦●

Mit Kräuter-Panko, an Sauerkirsch-Jus, weisser Portwein-Birne,
Wirz und Estragon-Kartoffelstock

*Venison Fillet with herb panko crust, sour cherry jus, white port-
poached pear, savoy cabbage and tarragon mashed potatoes*

Zürcher Rehpfeffer 44.- ♦●

Reh aus Zürcher Jagd, gebeizt mit Zürcher Wein, mit gebratenen Spätzli,
Apfel-Rotkraut, glasierten Maroni und hausgemachter Preiselbeer-Konfi

*Braised venison, marinated with wine, served with pan-fried spätzli,
red cabbage, glazed chestnuts and homemade lingonberry compote*

Züri-Geschnetzeltes 46.- ♦●

Mit Röstli und Sauerrahm

*Panfried veal strips and mushrooms in creamy
white-wine sauce with rösti and sour cream*

Schweinssteak vom Nierstück 39.- ♦●

Mit Speck-Rosmarinkruste auf gebratenen Spätzli mit Wirz und Pilzrahmsauce

*Pork Sirloin Steak with bacon-rosemary crust on pan-fried spätzli,
savoy cabbage and mushroom cream sauce*

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Knusprige Pulled-Pork Würfeli 34.- ♦♦

An sämigem Jus, mit Speck-Sauerkraut und Brätler
Crispy pulled pork bites with jus, bacon sauerkraut and potatoes

Herbstlicher Riithalle Kalbshackbraten 42.- ♦♦ ■

Mit Kürbiskernen und Baumnüssen,
dazu Apfel-Rotkraut, Spätzli und Pflaumensauce
*Veal meatloaf with pumpkin seeds and walnuts, served with
apple red cabbage, spätzli and plum sauce*

Gebratenes Zanderfilet (NL) 46.- ♦♦

Im Kräutermantel, an Kräuterschaum
dazu Randenrisotto und geschmorter Lauch
*Pan-fried Pike-perch fillet with herb crust and herb foam,
accompanied by beetroot risotto and braised leek*

Gessi Burger 36.- ♦ ★

Tempeh-Burger aus Schweizer BIO - Linsen in veganem Bun
mit veganer Cocktailsauce, gepickelten Essiggurken, Rucola und
Kürbis-Orangen-Chutney, dazu Salatbouquet und Pommes
*Tempeh burger made from Swiss organic lentils in a vegan bun with
vegan cocktail sauce, pickles, rocket and Pumpkin-orange chutney,
with salad bouquet and fries*

Riithalle Burger 36.- ♦♦

225g rosa gebratenes Black Angus Patty, Brioche Bun, Raclette Käse,
gemischter Salat, Rote Zwiebeln, Essiggurken, Kürbis-Coleslaw,
knuspriger Speck und hausgemachte BBQ Sauce, dazu Pommes
*225g Black Angus Patty (medium), brioche bun, raclette cheese,
mixed salad, red onions, pickles, pumpkin-coleslaw, crispy bacon
and homemade BBQ sauce and fries*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our little guests

Ein Paar Wienerli mit Pommes 11.-

A pair of wienerli with fries

Mini Kalbshackbraten mit Spätzli 15.- ♦♦

Veal meatloaf with spätzle

Poulet-Nuggets mit Pommes 12.- ♦

Chicken nuggets with fries

RIITHALLE

RESTAURANT

DESSERTS

Birnen-Schokoladen Tarte 15.-



Mit weissem Portwein-Birnen Sorbet

Chocolate, pear tart with white port-poached pear sorbet

Zimt Panna cotta 13.-



Mit Feigenvariation

Cinnamon panna cotta with fig variation

Vermicelles „Coupe Nesselrode“ 17.-



In Meringue-Tartelette mit Vanilleglacé und Amarena-Kirschen

Sweet chestnut purée in a meringue tartlet with vanilla ice cream and amarena cherries

Schoggi-Kuchen 16.-



Mit Haselnuss-Trüffel und -Glacé

Chocolate cake with hazelnut truffle and hazelnut ice cream

Affogato 8.50



Vanilla ice cream with an espresso

Colonel 11.50



Lemon sorbet with vodka

Hausgemachte Glacé

Erste Kugel 5.-, jede Weitere 4.50

Glacé: Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Haselnuss

Sorbets: Zitrone, weisser Portwein-Birne, Blutorange, Sauerkirsche



Homemade ice cream: Vanilla, chocolate, sour cream, hazelnut

Homemade sorbets: Lemon, white port pear, blood orange, sour cherry

Portion Schlagrahm 2.-



Whipped cream

RIITHALLE

RESTAURANT

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* ■