

RIITHALLE

RESTAURANT



ABENDKARTE

Mo. - Fr. ab 14 Uhr

Sa. ab 11:30 Uhr

Danke, dass Sie bei uns zu Tisch sitzen.

SNACKS	Allergene	CHF
Stracciatella di Burrata Mit Sauerteig-Knoblauchbrot und Pesto <i>Stracciatella di burrata with sourdough garlic bread and pesto</i>		11.-
Peperoni-Baumnuß-Creme Mit Sauerteig-Pita <i>Bell pepper & walnut cream with sourdough pita</i>		9.50
Hummus Mit Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver und Brotchips <i>Hummus with olive oil, smoked paprika powder and crackers</i>		9.-
Dreierlei für 2 Personen Hummus, Stracciatella di Burrata und Peperoni-Baumnuß-Creme mit Brotkorb (Knoblauchbrot, Pita und Brotchips) <i>Trio of Spreads (Hummus, stracciatella di burrata and bell pepper & walnut) served with a bread basket</i>		24.-
Edamame im Schälchen Kurz gedämpft mit Maldon - Salzflocken <i>Edamame bowl, briefly steamed, with Maldon Salt flakes</i>		9.-
Bund Radieschen Mit Maldon-Salzflocken und veganem Kräuterdip <i>Bunch of Radishes with Maldon salt and vegan herb dip</i>		8.-
Riithalle Wurst - Käse - Brättli Ein Stück „Zürüberländer Bergkäse“ aus Bettswil (past. Kuhmilch) und ein Bündner Salsiz mit Brot und eingelegtem Gemüse <i>Swiss cheese and a dried sausage with bread and pickles</i>		16.-
Treber - Tschipp Schwarzer Pfeffer - Gerstenmalz Tschipp <i>Barley malt - black pepper chipps</i>		6.50
Gemischte Oliven <i>Mixed olives</i>		6.50



VORSPEISEN

Allergene

CHF

Starters

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

Erdbeer-Wassermelonen-Salat



19.-

Auf Rucola an Erdbeer-Minze-Balsamico-Vinaigrette mit gerösteten Nüssen

Strawberry & watermelon salad on arugula with a strawberry-mint balsamic vinaigrette and toasted nuts

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



VORSPEISEN

Allergene

CHF

Starters

Burrata



21.-

Auf Tomatenchutney mit Rucola, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

On tomato chutney, with arugula, sun-dried tomatoes and pine nuts

Rinds-Tatar (70g / 140g)



26.- / 36.-

Mit geröstetem Buttertoast, Gurkenrelish, Kapern, roten Zwiebeln und Butter

Beef tartare with butter toast, cucumber relish, capers, red onions and butter


Gurken-Minze-Kaltschale



14.-

Mit Buttermilch und gerösteten Mandeln

Chilled cucumber & mint soup, with buttermilk and toasted almonds

HAUPTGÄNGE	Allergene	CHF
Main Courses		
<p>Caesar Salad</p> <p>Lattich mit gebratener Pouletbrust, Speck, Grana-Spänen, Croûtons und Sardellen (FAO 27: MSC Spanien)</p> <p><i>Caesar salad with grilled chicken breast, bacon, Grana shavings, croutons and anchovies</i></p>		33.-
<p>5-Korn-Bowl</p> <p>Mit knusprigen Gelberbsen-Mais-Tempeh-Würfeln, Tomaten, Radieschen, Gurken, Peperoni und Vegi-Dip</p> <p><i>5-Grain Bowl with crispy yellow pea & corn tempeh cubes, tomatoes, radishes, cucumber, bell peppers and vegan dip</i></p>		32.-
<p>Panierte Austernpilze</p> <p>Auf Kräuterpesto mit zitronigem Bulgursalat und Ofen-Peperoni</p> <p><i>Breaded oyster mushrooms with herb pesto served with lemon bulgur salad and roasted bell peppers</i></p>		36.-
<p>Casarecce Pasta</p> <p>An Basilikumpesto mit geräucherter Burrata, Datterini-Tomaten und gerösteten Pinienkernen</p> <p><i>Casarecce pasta with basil pesto, smoked burrata, datterini tomatoes and toasted pine nuts</i></p>		29.-
<p>Fischknusperli</p> <p>Eglifilets (FAO 05: Binnenfischerei Europa) im Bierteig, dazu Baby-Lattich an French Dressing, Remouladensauce und Zitrone</p> <p><i>Deep fried perch fillets in beer batter, with baby lettuce in French dressing, remoulade sauce and lemon</i></p>		34.-



HAUPTGÄNGE

Allergene

CHF

Main Courses

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

Tagliata vom Rindsentrecôte



49.-

Auf Rucola-Tomaten-Salat mit Grana-Spänen, dazu Pommes Allumettes

Beef entrecôte tagliata on arugula & tomato salad with Grana shavings, served with pommes allumettes

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

Preise in CHF inkl. MwSt.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our little guests

Kleiner Wurst-Käse-Salat



9.-

Small sausage & cheese salad

Ein Paar Wienerli mit Pommes

11.-

A pair of wienerli with fries

Kleine Casarecce Pasta



11.-

An Basilikumpesto mit Datterini-Tomaten
und gerösteten Pinienkernen

*Casarecce pasta with basil pesto,
datterini tomatoes and toasted pine nuts*



DESSERTS	Allergene	CHF
Desserts		
Cheesecake		13.-
Mit Beerenkompott <i>Cheesecake with berry compote</i>		
Beeren Töpfli		12.-
Mit Mandelcrumble <i>Berry pot with almond crumble</i>		
Schokoladenkuchen		14.-
Mit Vanilleglace und Karamell-Sauce <i>Chocolate cake with vanilla ice cream and caramel sauce</i>		
Vanille-Pfirsich Tarte		14.-
Mit gerösteten Mandeln <i>Vanilla peach tart with toasted almonds</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, Stracciatella, Beeren		
Sorbets: Zitrone, Passionsfrucht, Pfirsich, Limette-Minze		
<i>Ice cream: Vanilla, chocolate, stracciatella, berries</i>		
<i>Sorbets: Lemon, passion fruit, peach, lime-mint</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 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.