

RIITHALLE

RESTAURANT

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag 11.00 bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN

Kleiner, bunter Blattsalat

mit Riithalle-Salatsauce

CHF 5.50

Unsere tägliche Suppenkreation

CHF 7.-

HAUPTGERICHTE

Geschmorter Rindsfleischvogel mit Speck

serviert mit Schupfnudeln, Brokkoli, Blumenkohl & Bratensauce

CHF 28.-

Hausgemachte Lauch-Spinat-Quiche

auf frischem Salat mit Sauerrahm-Dip und gerösteten Pinienkernen

CHF 26.-

Hausgemachte Rehravioli

an Preiselbeeren, Rahmsauce und Brunnenkresse

CHF 28.-

DESSERT

Kulinarische Sünde zum Dessert

CHF 7.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

VORSPEISEN

Starters

Winterlicher Riithalle-Salat 14.-

★ ■

Mit hausgemachtem, gepickeltem Gemüse, Wurzelgemüse-Chips, und gerösteten Kernen an Hausdressing

Leaf salad with homemade pickled vegetables, root-vegetable chips, roasted seeds and house dressing

Nüsslisalat 16.-

◆

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischer Sauce

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

Ziegenkäse-Crème brûlée 22.-

◆●

Mit Bündnerfleisch, Birnenchutney und Holzofenbrot-Chips

Goat cheese crème brûlée with Bündnerfleisch (air-dried beef), pear chutney, and bread chips

Geröstete Blumenkohlsuppe 14.-

◆ ★

Mit Broccoli-Pesto und Croûtons

Roasted cauliflower soup with broccoli pesto and croutons

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Rösti mit winterlichem Ofengemüse 31.- ★

An Kräuterpesto mit Sauerrahm-Dip und Brunnenkresse

Rösti with roasted winter vegetables, served with herb pesto, sour cream dip and watercress

Käsespätzle 34.- ◆●▲

An leichter Käsesauce, mit Raclette-Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus

Cheese spätzle in a light cheese sauce, gratinated with raclette cheese, served with crispy onions and applesauce

Gebratenes Bremgartner Lachsforellenfilet 44.- ●

An Weissweinsauce, auf geröstetem Selleriepüree, mit geschmortem Fenchel

Pan-seared trout fillet with white wine sauce, on roasted celery purée, served with braised fennel

Knusprige Pulled-Pork Würfeli 34.- ◆

An sämigem Jus, mit Speck-Sauerkraut und Brätler

Crispy pulled pork cubes in a creamy jus, with bacon sauerkraut and potatoes

Gessi Burger 36.- ◆★

Tempeh-Burger aus Schweizer BIO - Linsen in veganem Bun mit veganer Cocktailsauce, gepickelten Essiggurken, Rucola und Birnen-Chutney, dazu Salatbouquet und Pommes

Tempeh burger made from Swiss organic lentils in a vegan bun with vegan cocktail sauce, pickles, rocket and pear chutney, with salad bouquet and fries

Riithalle Burger 36.- ◆●

225g rosa gebratenes Black Angus Patty, Brioche Bun, Raclette Käse, Salat, Rote Zwiebeln, Essiggurken, Coleslaw, knuspriger Speck und hausgemachte BBQ Sauce, dazu Pommes

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

DESSERTS

Schoggimousse

Klein 9.- / Normal 13.-

Mit Mandel-Crumble und Trauben

Chocolate mousse with almond crumble and grapes



Blutorangen-Tartelettes 15.-



Mit Kardamom-Schaum und Beeren-Coulis

Blood orange tartlets with cardamom foam and berry coulis

Hausgemachte Cremeschnitte 14.-



Homemade cream slice

Pistazien-Parfait 16.-



Auf Cantuccini-Bröseln und Kaki-Chutney

Pistachio parfait on cantuccini crumbs with persimmon chutney

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our little guests

Ein Paar Wienerli mit Pommes 11.-

A pair of wienerli with fries

Käsespätzle mit Apfelmus 12.-



Cheese spätzle with applesauce

Poulet-Nuggets mit Pommes 13.-



Chicken nuggets with fries

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* ■