

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

Kalbsbratwurst

mit Hörnlisalat, buntem Gemüsespiess & Haus-Senf

CHF 26.-

Knusprige Portobello-Pilze im Panko-Mantel

an Romesco-Salsa, dazu Tomaten-Mozzarella-Rucola-Salat

CHF 26.-

Egli «à la Meunière» (EE)

mit Kräuterreis, Blattspinat & Mandelbutter

CHF 28.-

DESSERT

Kulinarische Sünde zum Dessert

CHF 7.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

VORSPEISEN

Starters

Sommerlicher Riithalle Salat 14.- ★▲

Mit gezupften Kräutern, Radieschen, Hausdressing und gerösteten Kernen

Summer salad with hand-picked herbs, radishes, house dressing and roasted seeds

Klassischer Wurst-Käse-Salat ◆●

Vorsp. 18.- / Hauptg. 29.-

Mit Frühlingszwiebeln, Radieschen, Datterini-Tomaten, Essiggurken, frischen Kräutern und Sauerteig-Knoblauchbrot

Sausage - cheese salad with spring onions, radishes, datterini tomatoes, Pickles, fresh herbs and sourdough garlic bread

Burrata 19.- ● ▲

Auf Datterini-Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing, Pesto und Pinienkernen

Burrata on datterini tomato and rocket salad, with balsamic dressing, pesto and pine nuts

Siedfleischsalat

Vorsp. 21.- / Hauptg. 33.-

Mariniert mit Apfelessig und Öl. Mit roten Zwiebeln, Peperoni, frischer Petersilie, Frühlingszwiebeln und Radieschen

Beef salad, marinated with apple cider vinegar and oil. With red onions, peppers, fresh parsley, spring onions and radishes

Gazpacho 14.- ◆ ★▲■

Mit Minze, gerösteten Pinienkernen und knusprigen Croûtons

Gazpacho with mint, roasted pine nuts and crispy croutons

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Mediterraner Artischockensalat 32.- ● ▲

Auf Rucola mit bunten Datterini-Tomaten, getrockneten Tomaten, Kalamata-Oliven und Pecorino

Mediterranean artichoke salad on rocket with datterini tomatoes, sun-dried tomatoes, Kalamata olives and pecorino

Gegrillte Portobello-Pilze 36.- ★▲■

Dazu Kartoffel-Mais-Salat, Basilikum-Pesto und Sesam-Cracker

Grilled portobello mushrooms with potato corn salad, basil pesto and sesame crackers

Fischknusperli 34.- ◆●

Eglifilets (FAO 05 Binnenfischerei Europa) im Bierteig, mit Baby-Lattich an French Dressing, Remouladensauce und Radieschen

Deep fried perch fillets (FAO 05) in beer batter with baby lettuce in French dressing, remoulade sauce and radishes

Riithalle Kalbshackbraten 39.- ◆●

Mit Bratkartoffeln, kräftiger Jus und sautierten Kefen

Meatloaf with fried potatoes, homemade gravy and sautéed sugar snap peas

Gessi Burger 36.- ◆ ★

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

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

Riithalle Burger 36.- ◆●

225g rosa gebratenes Black Angus Patty, Brioche Bun, Raclette Käse, gemischter Salat, Portweinzwiebeln, Essiggurken, Coleslaw, geräucherter Speck und hausgemachte BBQ Sauce, dazu Pommes

225g Black Angus Patty (medium), brioche bun, raclette cheese, mixed salad, port wine onions, pickles, coleslaw, smoked bacon and homemade BBQ sauce and fries

RIITHALLE

RESTAURANT

DESSERTS

Erdbeer-Töpfchen 13.- ★▲

Mit veganer Vanillecrème und frischen Erdbeeren
Strawberry pot with vegan vanilla cream and fresh strawberries

Schokoladenkuchen 14.- ◆●

Mit Vanilleglacé und frischen Beeren
Chocolate cake with vanilla ice cream and fresh berries

Crema Catalana 13.- ●

Hausgemachte Glacé

Erste Kugel 5.-, jede Weitere 4.50

Glacé: Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Haselnuss, Salz-Karamell ● ▲ ■
Sorbets: Zitrone, Erdbeeren, Himbeeren und Melone-Minze ★▲

Homemade ice cream: Vanilla, chocolate, sour cream, hazelnut, salt caramel
Homemade sorbets: Lemon, strawberries, raspberries, and melon-mint

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

Mini Kalbshackbraten mit Kartoffel-Mais-Salat 15.- ◆●

Veal meatloaf with potato corn salad

Knusprige Poulet-Nuggets mit Pommes 12.- ◆

Crispy chicken nuggets with fries

Preise in CHF inkl. MwSt.

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* ■