

RIITHALLE

RESTAURANT

ABENDKARTE

Mo. - Sa. ab 14 Uhr

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

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

Fenchelsalat 17.- ★ ■

Mit Orangen und gerösteten Pistazien im Radicchio-Blatt
Fennel salad with oranges and roasted pistachios, served in a radicchio leaf

Ziegenkäse-Crème brûlée 22.- ◆●

Mit Bündnerfleisch, Birnenchutney und Holzofenbrot-Chips
Goat cheese crème brûlée with Bündnerfleisch (air-dried beef), pear chutney, and bread chips

Schwarzwurzelsalat 19.- ● ▲■

Mit Winterportulak, Cicorino rosso, Sbrinzspäne und gerösteten Haselnüssen an Apfel-Vinaigrette
Black salsify salad with winter purslane, red chicory, Sbrinz shavings, roasted hazelnuts and apple vinaigrette

Rinds-Tatar ◆●

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

Mit hausgemachtem, gepickeltem Gemüse, gebeiztem Eigelb und geröstetem Butter-Brioche-Toast
Beef tartare with homemade pickled vegetables, cured egg yolk and roasted butter brioche toast

Zürisee-Weissweinsuppe 15.- ◆● ▲

Mit Brioche-Croûtons und Lauchöl
White wine soup with brioche croutons and leek oil

Geröstete Blumenkohlsuppe 14.- ◆ ★

Mit Broccoli-Pesto und Croûtons
Roasted cauliflower soup with broccoli pesto and croutons

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Hausgemachte Ravioli

◆ ● ▲

Vorsp. 24.- / Hauptg. 34.-

Gefüllt mit Birnen und rezentem Bergkäse, an weissem Portweinschaum, mit Gartenkresse und Lauch-Crumble
Homemade ravioli filled with pears and mountain cheese, served with white port wine foam, garden cress and leek crumble

Gebratene Kartoffel-Gnocchi 33.-

◆ ● ▲

Mit Federkohl-Pesto, Kalettes und Selleriestroh
Pan-fried potato gnocchi with kale pesto, flower sprout and celery straw

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

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

Gelberbsen-Mais Tempeh 39.-

★

Im Kräuter-Panko Mantel mit geröstetem Selleriepüree, wildem Broccoli und Cocktailsauce
Yellow pea and corn tempeh in a herb panko crust, served with roasted celery purée, wild broccoli, and cocktail sauce

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

Rosa gebratenes Rindsentrecôte 49.-

◆ ●

Mit Röstzwiebeln und Bratensauce, dazu Käsespätzle
Medium roast beef ribeye with crispy onions and gravy, served with cheese spätzle

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

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

Schweins-Cordon-bleu 39.- ♦♦

Gefüllt mit Bauernschinken und Raclette-Käse,
dazu Pommes und wilder Broccoli
*Pork Cordon Bleu filled with farmhouse ham and raclette
cheese, served with fries and wild broccoli*

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*

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

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

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* ■