RIITHALLE
RESTAURANT

MITTAGSMENÜ

Montag Bis Freitag 11.00 Bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN	CHF
Kleiner bunter Blattsalat mit Riithalle Salatsauce	5.50
Unsere tägliche Suppenkreation Fragen Sie unsere Servicemitarbeitende	7.-

HAUPTGERICHTE	CHF
Zartes Kalbsblankett mit Champignons, feinem Wurzelgemüse und Butter-Tagliatelle	29.-
Herbstlicher Panzanella – Salat mit Burrata Ofengemüse aus Kürbis, Randen, Karotten und Sellerie, verfeinert mit dunklem Balsamico-Dressing	27.-
Rotes Fischcurry (FAO 05, NL, DE, IS) mit Wildreis, Kefen, frischem Koriander, Peperoncini und Limette	28.-

DESSERT IM GLAS	
Kulinarische Sünde zum Dessert	5.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

VORSPEISEN
Starters

Allergene

CHF

Herbstlicher Riithalle-Salat
14.-

An Hausdressing mit gepickeltem Gemüse und Pilzen
und gerösteten Kernen

Autumn Riithalle salad tossed in house dressing with pickled vegetables and mushrooms and roasted seeds

Nüsslisalat
16.-

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Dressing

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

Geräucherte Makrele
19.-

Mit Randen-Ricotta-Creme, karamellisierten Randen,
knusprigen Kichererbsen und Gartenkresse

Smoked mackerel (FAO 27) with beetroot & ricotta cream, caramelised beetroot, crispy chickpeas and garden cress

Kürbissuppe
14.-

Mit Kürbiskernöl, -Kernen und knusprigem Salbei

Pumpkin soup with pumpkin seed oil, seeds and crispy sage

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

HAUPTGÄNGE
Main Courses

Allergene | CHF

Kürbis-Gnocchi — 34.-


An Salbeibutter mit sautierten Eierschwämmen und Gremolata

Pumpkin gnocchi with sautéed chanterelles, sage butter and gremolata

Gelberbsen-Mais-Tempeh — 38.-


An Thymian-Jus, auf Kürbispüree mit wildem Broccoli-Radieschen-Gemüse

Yellow pea & corn tempeh with thyme jus, on pumpkin purée with wild broccoli and radish vegetables

Schweinefilet im Speckmantel — 41.-


Mit grüner Pfeffersauce, Kartoffel-Pastinaken-Püree, geröstetem Rosenkohl und konfierten Datterini

Bacon wrapped pork fillet with green peppercorn sauce, potato - parsnip purée, roasted Brussels sprouts and confit Datterini tomatoes

Gebratener Goldbuttfilet Spiess — 44.-


Mit Kürbispüree, gebratenem Rosenkohl und Estragonrahmsauce

Pan-fried European plaice fillet skewer (FAO 27) with pumpkin purée, roasted Brussels sprouts and tarragon cream sauce

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

HAUPTGÄNGE
Main Courses

Allergene | CHF

Gessi Burger

36.-

Tempeh-Burger aus Schweizer Bio-Linsen im veganen Bun mit veganer Cocktailsauce, gepickelten Essiggurken, Rucola und Portwein-Zwiebel-Dörrpflaumen-Chutney, dazu Salatbouquet und Pommes

Tempeh burger made from Swiss organic lentils served in a vegan bun with vegan cocktail sauce, pickles, rocket and port wine, onion & dried plum chutney, with a side salad and fries

Riithalle Burger

36.-

225g rosa gebratenes Black Angus Patty im Brioche Bun, mit Raclettekäse, Salat, rote Zwiebeln, Essiggurken, Kürbis-Coleslaw, knusprigem Speck und hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Pommes

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE For our little guests	Allergene	CHF
Spätzli an Rahm-Wirz *Spaetzle with creamed Savoy cabbage*		9.-
Kürbis-Gnocchi in Butter gebraten mit Reibkäse *Pumpkin gnocchi pan-fried in butter with grated cheese*		11.-
Ein Paar Wienerli mit Pommes *A pair of wienerli with fries*		11.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

DESSERTS

Allergene CHF

Desserts

Haselnusstörtchen 16.-

Mit Haselnuss-Buttercreme und gerösteten Haselnüssen

Hazelnut cake with hazelnut buttercream and roasted hazelnuts

Apfel-Zimt-Tartelettes 14.-

Mit aufgeschlagener Karamell-Ganache

Apple & cinnamon tartlets with whipped caramel ganache

Zwetschgen-Streuselkuchen 13.-

Mit Zwetschgen-Zimt-Sorbet

Plum crumble cake with plum & cinnamon sorbet

Vermicelles „Coupe Nesselrode“ 17.-

In Meringue-Tartelette mit Vanilleglace und Amarena-Kirschen

Vermicelles „Coupe Nesselrode“ in a meringue tartlet with vanilla ice cream and Amarena cherries

Hausgemachte Glacé

Erste Kugel 5.-, jede Weitere 4.50

Glacé: Vanille, Schokolade, Maroni-Sauerkirsche
Sorbets: Zitrone, Zwetschgen-Zimt, Traube

Ice cream: Vanilla, chocolate, chestnut & sour cherry
Sorbets: Lemon, plum & cinnamon, grape

Portion Schlagrahm 2.-

Whipped cream

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

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

RIITHALLE
RESTAURANT

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.