

# 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 Zwiebelsauce

serviert mit Rösti

CHF 26.-

#### Ofenkürbis -Schnitz

auf Fregola-Sarda-Risotto

mit Spinat und Brie

CHF 28.-

#### Grilliertes Doraden-Filet an Weissweinsauce

auf geröstetem Selleriepüree und geschmortem Fenchel

CHF 29.-

### DESSERT

#### Kulinarische Sünde zum Dessert

CHF 7.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

# RIITHALLE

RESTAURANT

## VORSPEISEN

Starters

### Herbstlicher Riithalle-Salat 14.-

★ ■

Mit gepickeltem Gemüse, Pilzen, Hausdressing  
und gerösteten Kernen

*Autumn salad with pickled vegetables, mushrooms,  
house dressing and roasted seeds*

### Nüsslisalat 16.-

◆

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischer Sauce

*Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons with French sauce*

### Pilzschnitte 19.-

◆ ● ▲

Sautierte Waldpilze auf Holzofen-Sauerteigbrot,  
mit Raclettekäse überbacken. Dazu Blattsalat und gepickeltes Gemüse.  
*Toasted, with cheese gratinated sourdough bread and wild mushrooms*

### Kürbiscrèmesuppe 14.-

★

Mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl  
und Rosenkohlblätter-Chips

*Pumpkin Cream Soup with roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil  
and Brussels sprout chips*

Preise in CHF inkl. MwSt.

# RIITHALLE

## RESTAURANT

### HAUPTGÄNGE

#### Main Courses

#### Grünkern Risotto 34.- ◆ ★

Mit Chicorée, Apfel und Kernen-Crunch  
*Green Spelt Risotto with chicory, apple and crunchy seeds*

#### Knusprige Pulled-Pork Würfeli 34.- ◆●

An sämigem Jus, mit Speck-Sauerkraut und Brätler  
*Crispy pulled pork bites with jus, bacon sauerkraut and potatoes*

#### Herbstlicher Riithalle Kalbshackbraten 42.- ◆● ■

Mit Kürbiskernen und Baumnüssen,  
dazu Apfel-Rotkraut, Spätzli und Pflaumensauce  
*Veal meatloaf with pumpkin seeds and walnuts, served with  
apple red cabbage, spätzli and plum sauce*

#### Gebratenes Zanderfilet (NL) 46.- ◆●

Im Kräutermantel, an Kräuterschaum  
dazu Randenrisotto und geschmorter Lauch  
*Pan-fried Pike-perch fillet with herb crust and herb foam,  
accompanied by beetroot risotto and braised leek*

#### Gessi Burger 36.- ◆ ★

Tempeh-Burger aus Schweizer BIO - Linsen in veganem Bun  
mit veganer Cocktailsauce, gepickelten Essiggurken, Rucola und  
Kürbis-Orangen-Chutney, dazu Salatbouquet und Pommes  
*Tempeh burger made from Swiss organic lentils in a vegan bun with  
vegan cocktail sauce, pickles, rocket and Pumpkin-orange chutney,  
with salad bouquet and fries*

#### Riithalle Burger 36.- ◆●

225g rosa gebratenes Black Angus Patty, Brioche Bun, Raclette Käse,  
gemischter Salat, Rote Zwiebeln, Essiggurken, Kürbis-Coleslaw,  
knuspriger Speck und hausgemachte BBQ Sauce, dazu Pommes  
*225g Black Angus Patty (medium), brioche bun, raclette cheese,  
mixed salad, red onions, pickles, pumpkin-coleslaw, crispy bacon  
and homemade BBQ sauce and fries*

# RIITHALLE

RESTAURANT

## DESSERTS

### Birnen-Schokoladen Tarte 15.-



Mit weissem Portwein-Birnen Sorbet

*Chocolate, pear tart with white port-poached pear sorbet*

### Zimt Panna cotta 13.-



Mit Feigenvariation

*Cinnamon panna cotta with fig variation*

### Schoggi-Kuchen 16.-



Mit Haselnuss-Trüffel und -Glacé

*Chocolate cake with hazelnut truffle and hazelnut ice cream*

### 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*

### Mini Kalbshackbraten mit Spätzli 15.-



*Veal meatloaf with spätzle*

### Poulet-Nuggets mit Pommes 12.-



*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* ■