RITTHALLE

RESTAURANT

ABENDKARTE

Mo. - Sa. ab 14 Uhr

Danke, dass Sie bei uns zu Tisch sitzen.

RIITHALLE
RESTAURANT

SNACKS

Allergene CHF

Riithalle Wurst - Käse - Brättli 16.-

Ein Stück „Zürioberländer Bergkäse“ aus Bettswil (past. Kuhmilch) und ein Bündner Salsiz mit Brot und eingelegtem Gemüse

Swiss cheese and a dried sausage with bread and 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

Randen-Ricotta-Creme 9.50

Mit Sauerteig-Pita, knusprigen Kichererbsen und Olivenöl

Beetroot & ricotta cream with sourdough pita, crispy chickpeas and olive oil

Duo für 2 Personen 16.-

Hummus und Randen-Ricotta-Creme mit Brotkorb

Duo of hummus and beetroot & ricotta cream with a bread basket

Treber - Tschipps 6.50

Schwarzer Pfeffer - Gerstenmalz Tschipps

Barley malt - black pepper chipps

Gemischte Oliven 6.50

Mixed olives

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

EMPFEHLUNGEN AUS DER RIITHALLE KÜCHE

Recommendations from the Riithalle kitchen

Hausgemachte Reh-Ravioli (Vsp./HG)  26.-/37.-

An Preiselbeer-Rahmsauce mit sautierten Pilzen

Homemade Venison Ravioli with lingonberry cream sauce and sautéed mushrooms

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

Selleriesalat — 17.-

Mit Baumnüssen, schwarzen Baumnüssen, Portulak,
Trauben und Blauschimmelkäse

Celery salad with walnuts, black walnuts, purslane, grapes and blue cheese

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

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

VORSPEISEN
Starters

Allergene | CHF

Pilzschnitte — 19.-

Sautierte Waldpilze auf Holzofen-Sauerteigbrot
mit Raclettekäse überbacken, dazu Blattsalat
und gepickeltes Gemüse

Sautéed wild mushrooms on wood-fired sourdough bread,
gratinated with raclette cheese, served with leaf salad
and pickled vegetables

Rinds-Tatar (70g / 140g) — 26.- / 38.-

Mit Sbrinz-Schaum und gepickelten Eierschwämmen,
dazu Toast und aufgeschlagene „Nussbutter“

Beef tartare with Sbrinz-cheese foam, pickled chanterelles,
toast and whipped brown butter

Pastinaken-Cremesuppe — 15.-

Mit Randenknödel und -Schaum

Parsnip cream soup with beetroot dumpling and foam

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

Wirzroulade 37.-

Gefüllt mit geröstetem Kürbis, Pastinakenwürfeln, Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen auf Venere-Risotto mit Sbrinz-Schaum

Savoy cabbage roulade filled with roasted pumpkin, diced parsnip, fresh goat's cheese and pumpkin seeds on Venere rice risotto with Sbrinz foam

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

Hausgemachte Ravioli (Vsp./HG) 24.-/36.-

Gefüllt mit Maroni, Steinpilzen und Ricotta, an Salbeibutter, mit sautierten Pilzen und Sbrinz-Schaum

Ravioli filled with chestnut, porcini and ricotta, with sage butter, sautéed mushrooms and Sbrinz foam

Vegetarischer Herbstteller 39.-

Spätzli, Rotkraut, gebratene Pilze, glasierte Maroni, Ofenkürbis, weisse Portweinbirne und Preiselbeerkonfi

Vegetarian fall plate with spaetzle, red cabbage, sautéed mushrooms, glazed chestnuts, roasted pumpkin, white port-poached pear and lingonberry jam

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE
RESTAURANT

HAUPTGÄNGE
Main Courses

Allergene CHF

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

LUMA Kalbshohrücken Steak 200g 59.-

An Cognac-Rahmsauce, dazu Kartoffelgratin und wilder Broccoli

Veal sirloin steak with cognac cream sauce, served with potato gratin and wild broccoli

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

Geschmorte Rehhaxe 46.-

An Brombeer-Jus, mit Steinpilz-Risotto und Portweinschalotten

Braised venison shank (AT) with blackberry jus, porcini risotto and port wine shallots

Zürcher Rehpfeffer 44.-

Reh aus Zürcher Jagd, gebeizt mit Zürcher Wein, mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Preiselbeerkonfi und Blaubeeren

Braised venison in red wine sauce with spaetzle, red cabbage, glazed chestnuts, lingonberry jam and blueberries

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
For our little guests

Spätzli an Rahm-Wirz — 9.-
Spaetzle with creamed Savoy cabbage

Kürbis-Gnocchi in Butter gebraten mit Reibkäse — 11.-
Pumpkin gnocchi pan-fried in butter with grated cheese

Ein Paar Wienerli mit Pommes — 11.-
A pair of wienerli with fries

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

Affogato — 8.50
Vanilla ice cream with an espresso

Maroni-Sauerkirsche Glacé — 13.-
Mit Röteli-Likör
Chestnut and sour cherry ice cream with Röteli liqueur

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.