

RIITHALLE

RESTAURANT

MITTAGSMENÜ

Montag Bis Freitag 11.00 Bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN

Kleiner bunter Blattsalat 5.50
mit Riithalle Salatsauce

Unsere tägliche Suppenkreation 7.-
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitende

HAUPTGERICHTE

Siedfleisch vom Rindsfederstück in kräftiger Rindsbrühe 28.-
serviert mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und frischem Meerrettich

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi 27.-
mit Rucola, Datterini-Tomaten, Parmesan-Spänen und gerösteten Pinienkernen

Gebratenes Heilbuttfilet (NL) an Lauch-Rahmsauce 29.-
serviert mit Süsskartoffelpüree und grünen Bohnen

DESSERT

Kulinarische Sünde zum Dessert 7.-

Preise in CHF inkl. MwSt.



VORSPEISEN

Allergene

CHF

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

Nüsslissalat



16.-

Mit Speck, Ei und Croûtons an französischer Sauce

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

Ziegenkäse Crème brûlée



22.-

Mit Bündnerfleisch, Birnenchutney und Holzofenbrot-Chips

Goat cheese crème brûlée with Bündnerfleisch (air-dried beef), pear chutney, and bread chips

Geröstete Blumenkohlsuppe



14.-

Mit Broccoli-Pesto und Croûtons

Roasted cauliflower soup with broccoli pesto and croutons



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

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

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

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

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

Preise in CHF inkl. MwSt.



HAUPTGÄNGE

Main Courses

Allergene

CHF

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

Allergene

CHF

Ein Paar Wienerli mit Pommes

11.-

A pair of wiennerli with fries

Käsespätzle mit Apfelmus



12.-

Cheese spätzle with applesauce

Poulet-Nuggets mit Pommes



13.-

Chicken nuggets with fries

Preise in CHF inkl. MwSt.



DESSERTS

Desserts

Allergene

CHF

Schoggimousse (Kl. / Gr.)



9.- / 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

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

Preise in CHF inkl. MwSt.



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