

# 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.  
Fleisch, Fisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.

Sämtliche Preise in CHF inkl. MwSt.

### Allergien

*Allergies*

Gluten / *Glutine* ◆

Laktose / *Lactose* ●

Vegan ★

Vegetarian ▲

Nüsse / *Nuts* ■

# RIITHALLE

RESTAURANT

## BRUNCHKARTE

Klassisches Frühstück von 10 bis 16 Uhr

*Classic breakfast from 10 am till 4 pm*

### Riithalle Frühstück klein 23.- ◆●

Kleine Brotauswahl mit einem Gipfeli, Butter, Konfitüre, Früchtejoghurt  
dreierlei Käse und Aufschnitt

*Small bread selection with a croissant, butter, jam, fruit yoghurt  
three kinds of cheese and cold cuts*

### Riithalle Frühstück gross 34.- ◆●

Grosse Brotauswahl mit zwei Gipfeli, Butter, Konfitüre, Birchermüesli  
dreierlei Käse und Aufschnitt, Rührei, Rauchlachs und Avocadostampf

*Big bread selection with two croissants, butter, jam, bircher muesli  
three kinds of cheese and cold cuts  
Scrambled eggs, salmon and mashed avocado*

# RIITHALLE

RESTAURANT

## DIE KLEINEN EXTRAS

von 10 bis 16 Uhr

*The little extras on top from 10 am till 4 pm*

**Buttergipfeli / Laugengipfeli / Brot** ▲◆●

*Butter croissant / Pretzel croissant / Loaf*

1.8 pro Stück

**Rauchlachs** (80g) ●

Mit Meerrettichcreme, Kapern und Zitrone

*Smoked Salmon with horseradish cream, capers and lemon*

14.-

**Avocadostampf** ★

Mashed avocado

5.5

**Nutella, Butter, Honig, Ahornsirup**

*Nutella, Butter, Honey, Maple syrup*

1.5 pro Stück / each

**Baconjam**

*Hausgemachte Speck-Konfitüre*

2.5

**Bloody Mary / Virgin Mary** ★

13.- / 9.-

Preise in CHF inkl. MwSt.

# RIITHALLE

RESTAURANT

## EIERSPEISEN

von 10 bis 16 Uhr

*Egg dishes from 10 am till 4 pm*

### Rühr- ODER Spiegeleier (2 Eier) 6.5 ▲●

*Scrambled or fried eggs (2 eggs)*

*Je / each +3.-*

Mit Speck

*With bacon*

Mit Kochschinken

*With ham*

Mit Greyerzer Käse ●

*With Gruyere cheese*

Mit Champignons ●

*With Mushrooms*

Mit Tomatenwürfeln

*With tomatoe dice*

### Omelette (3 Eier) 7.5 ▲●

*Je / each +3.-*

Mit Speck

*With bacon*

Mit Kochschinken

*With ham*

Mit Greyerzer Käse ●

*With Gruyere cheese*

Mit Champignons ●

*With Mushrooms*

Mit Tomatenwürfeln

*With tomatoe dice*

Preise in CHF inkl. MwSt.

# RIITHALLE

RESTAURANT

## Riithalle-Brunch Gerichte

von 10 bis 16 Uhr

*Riithalle brunch dishes from 10 am till 4 pm*

### Eierstulle 11.5



Geröstete Brotscheibe mit Rührei, Hüttenkäse Tomaten und Sprossen

*Toasted bread slice with scrambled eggs, cottage cheese, tomatoes and sprouts*

### Avocadostulle 16.5



Geröstete Brotscheibe mit Avocadostampf, Sojajoghurt – Kräuter Dip

Tomaten und Sprossen

*Toasted bread slice with avocado, soy yogurt - herb dip, tomatoes and sprouts*

### Birchermüesli 8.5



Mit Apfel, Nüssen, Joghurt und Buttermilch.

*Bircher Muesli with apple, nuts, yogurt and buttermilk*

### Früchtejoghurt 5.5



Mit frischen Früchten

*Fruit yogurt with fresh fruits*

### Sojajoghurt 5.5



Mit frischen Früchten

*Soy yogurt with fresh fruits*

### Zwei Pancakes 13.5



Mit Ahornsirup und frischen Früchten

*Two Pancakes with maple syrup and fresh fruits*

### Porridge 8.5



Mit Beerenkompott und Ahornsirup

*Porridge with berry compote and maple syrup*

Preise in CHF inkl. MwSt.

# RIITHALLE

RESTAURANT

## Frischgepresstes aus unserer Saft-Bar

von 10 bis 16 Uhr

*Delicious treats from our juice bar from 10 am till 4 pmm*

### Sellerie-Smoothie ★

Mit Rucola und Apfelsaft

*Celery smoothie with rocket and apple juice*

### Gurken-Smoothie ★

Mit Avocado und Apfelsaft

*Cucumber smoothie with avocado and apple juice*

### Ananas-Smoothie ★

Mit Blaubeeren und Apfel

*Pineapple smoothie with blueberries and apple*

### Melonen-Smoothie ★

Mit Annanas und Apfel

*Melon juice with pineapple and apple*

### Bananen Frappé ▲

Banana milkshake

### Erdbeer Frappé ▲

Strawberry milkshake

### Erdbeer-Smoothie ★

Mit Blaubeeren, Banane und Minze

*Strawberry smoothie with blueberries, banana and mint*

8.5

Preise in CHF inkl. MwSt.

# RIITHALLE

RESTAURANT

## À la carte

von 11 bis 16 Uhr

*From the menu from 11am till at 4 pm*

### Riithalle Salat 11.-



Mit hausgemachten Gemüsechips, Champignons und karamellisierten Baumüssen  
*Leaf salad with homemade vegetablechips , champions a n d caramelized walnuts*

### Nüsslisalat Mimosa 14.-



Mit Croûtons, Speck , Ei und Champignons an Französischer Sauce  
*Lamb' s lettuce with croûtons, bacon, egg, mushrooms and French sauce*

### Butternut-Kürbiscremesuppe 11.-



Mit Kürbiskernen und - Öl

*Butternut squash cream soup with pumpkin seeds and oil*

### Riithalle Wochenende Krustenbraten «es het so langs het» 28.-



Schweinsbraten mit Portweinjus, hausgemachten Quark-Spätzli und Rotkraut  
*Porkroast with port wine jus, homemade quark spaetzle and red cabbage*

### Hausgemachte Käsespätzli 24.-



Mit Apfelmus und Röstzwiebeln

*Swiss cheese noodles with applesauce and fried onions*

### Grillierter Butternut-Kürbis 23.-



Auf Maroni Püree und Schwarzwurzel

*Grilled butternut squash on chestnut puree and black salsify*

### Rindsgulasch 31.-



Mit cremiger Polenta und Crème fraîche

*Beef goulash with creamy polenta and crème fraîche*

Preise in CHF inkl. MwSt.

# RIITHALLE

RESTAURANT

## À la carte

von 11 bis 16 Uhr

*From the menu from 11am till at 4 pm*

### Riithalle Burger 34.-



230g Black Angus Patty, Brioche Bun, Cheddar Käse, Schmorzwiebeln  
gepickelte Essiggurken, Tomaten, hausgemachter Bacon-Jam und Burgersauce  
dazu Coleslaw und Pommes

*230g Black Angus Patty, Brioche Bun, cheddar cheese, braised onions, pickled pickles  
tomatoes, homemade bacon jam and burger sauce with coleslaw and fries*

### Prinzessin auf der Erbse Burger 28.-



Erbsen – Getreide Patty mit Tomaten-Kräutersalsa und Schmorzwiebeln  
dazu Blattsalat und Pommes

*Pea-grain burger with Tomato herb salsa, braised onions, salad and fries*

### Gessi Burger 31.-



Tempeh-Burger aus Schweizer BIO-Linsen in Brioche Bun mit Kräuter-Rucola-Mayo  
Spiegelei, gepickelten Essiggurken, Tomaten, Avocadostampf  
Crème fraîche und Sprossen, dazu Süsskartoffel Pommes

*Tempeh burger made from Swiss organic lentils in a brioche bun with  
herb-rocket mayonnaise, fried egg, pickled pickles, tomatoes, avocado mash  
crème fraîche and sprouts, with sweet potato fries*

### Pulled Pork Burger 27.-



Mit hausgemachter Bacon-Jam, dazu Coleslaw und Pommes

*With homemade bacon jam, Coleslaw and fries*