

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, wenn nicht anders gekennzeichnet aus der Schweiz.

Sämtliche Preise in CHF inkl. MwSt.

Allergien

Allergies

Gluten / *Glutine* ◆

Laktose / *Lactose* ●

Vegan ★

Vegetarian ▲

Nüsse / *Nuts* ■

RIITHALLE

RESTAURANT

VORSPEISEN

Starters

Riithalle Salat 11.-

★ ■

Mit hausgemachten Gemüsechips, Champignons und karamellisierten Baumüssen
Leaf salad with homemade vegetable chips, champignons and 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

Rinds-Tatar

◆ ●

Vorsp. (70g) 18.- / Hauptg. (150g) 32.-

Mit grilliertem Brot, Butter, Kapern und Knoblauch Aioli
Beef tartare with grilled bread, butter, capers and garlic aioli

SUPPEN

Soups

Butternut-Kürbiscremesuppe 11.-

● ▲

Mit Kürbiskernen und -Öl

Butternut squash cream soup with pumpkin seeds and oil

Vegane Gerstensuppe mit Gemüse 9.-

★ ◆

Mit Rollgerste, Karotten, Sellerie und Zwiebeln

Vegan barley soup with carrots, celery and onion

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Goldig gebratene Rösti 21.- ★

Mit knackigem Ofengemüse und Sojajoghurt – Kräuter Dip
Golden fried rösti with stewed vegetables and soy yogurt - herb dip

Ofengemüse an Rucolapesto 26.- ▲●

Mit cremiger Polenta, Baby Randen und Büffelmozzarella
*Oven vegetables on rocket pesto with creamy polenta,
baby beetroot and buffalo mozzarella*

Vegi Capuns mit Käsesauce 28.- ▲●◆

Täglich für uns frisch und handgemacht von der Capunseria in Zürich
Vegetarian chard leaves rolls with cheese sauce
Daily fresh and handmade by Capunseria in Zurich

Hausgemachte Käsespätzli 24.- ▲●◆

Mit Käse überbacken, frischem Apfelmus und Röstzwiebeln
Swiss cheese noodles with fresh applesauce and fried onions

Gebratenes Zanderfilet 39.- ●

Auf Anis-Karotten Püree, , mit Kräuterrisotto,
Federkohlchips und Beurre Blanc
*Pikeperch fillet on anise-carrot puree with herb risotto,
kale chips and white wine - butter sauce*

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Rindsgulasch 31.- ●

Mit cremiger Polenta und Crème fraîche
Beef goulash with creamy polenta and crème fraîche

Braten vom Bierschwein 31.- ●◆

Mit hausgemachten Quark-Spätzli, Rotkraut und Schwarzbier-Jus
Beer pork roast with homemade quark spaetzle, red cabbage and black beer jus

Kalbsleberli 33.- ●

Mit Rösti, Apfelschnitzen und Röstzwiebeln
Veal liver with rösti, apple wedges and fried onions

Riithalle Burger 34.- ●◆

230g rosa gebratenes Black Angus Patty, Brioche Bun, Cheddar Käse, Röstzwiebeln, gepickelte Essiggurken, Tomaten, knusprigem Speck und Burgersauce dazu Coleslaw und Pommes
230g Black Angus Patty (medium - rare), Brioche Bun, cheddar cheese, fried onions, pickled pickles, tomatoes, crispy bacon and burger sauce with coleslaw and fries

Gessi Burger 34.- ★▲◆

Tempeh-Burger aus Schweizer BIO-Linsen in veganem Bun mit veganer Kräuter-Rucola-Mayo, gepickelten Essiggurken, Tomaten, Kürbis-Chutney und Sprossen, dazu Süsskartoffel Pommes
Tempeh burger made from Swiss organic lentils in a vegan bun with vegan herb-rocket mayonnaise, pickled pickles, tomatoes, pumpkin chutney and sprouts, with sweet potato fries

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

DESSERTS

Aprikosenknödel 12.- ●◆

Mit Vanillesauce und Butterbrösel

Apricot dumpling with vanilla sauce and butter crumble

Warmer Birnenkompott 8.5 ★

Mit Zitronensorbet

Warm pear compote with lemon sorbet

Gebrannte Crème 9.5 ●

Caramelcrème mit Schlagrahm

Caramel cream with whipped cream

Meringues de la Gruyère Kl: 10.5 / Gr: 14.- ●

Mit Doppelrahm und Vanilleglacé

With double cream and vanilla ice cream

Warmer Schokoladenkuchen 12.- ●◆■

Mit Birnenkompott und Doppelrahm

Warm chocolate cake with pear compote and double cream

Glacé Kugel von Sorbetto 4.5

Ice cream from Sorbetto

Zitronen – Limettensorbet, Erdbeersorbet, Sauerrahmglacé,
Schokoladenglacé Vanilleglacé, Mangoglacé

Lemon - lime sorbet, strawberry sorbet, sour cream ice cream

chocolate ice cream, vanille ice cream, mango ice cream

Portion Schlagrahm 1.-

whipped cream

Preise in CHF inkl. MwSt.

RIITHALLE

RESTAURANT

**MITTAGSTELLER
VON MO. BIS FR. VON
11 BIS 14 UHR**

Lunch plate from Mo. to Fr. From 11 to 2 o'clock

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot

Ask our service staff about today's offer

Preise in CHF inkl. MwSt.