

HERZLICH WILLKOMMEN IM

das **R**iet Restaurant

«GEDULD IST EINE TUGEND – GENUSS EINE WOHLTAT»

Nur wer Sich beim Essen Zeit lässt, kann dieses geniessen.

dasRiet ist ein Ort, an dem Moderne auf Tradition trifft, und lädt dabei seine Gäste zum Verweilen ein. Geniessen Sie eine entspannte Auszeit im Kreis Ihrer Familie, Freunde und Bekannten. Frisch, regional verbunden und mit viel Liebe zum Detail werden unsere Speisen für Sie von unserem Küchenteam zubereitet. Darunter verstehen wir unter anderem die Verwendung von ausschliesslich frischen Zutaten sowie schonender Gar- und Kochmethoden und individueller Zubereitung der gewählten Speisen.

Genuss und Freude im Restaurant dasRiet wünscht Ihnen

Tilen

sowie das Riet - Team



Tilen Novšak

SALATE

Grüner Salat 8.70

Gemischter Salat 10.70

Wurst-Käsesalat 15.70

Zwiebel, Blattsalat, Essig & Öl

Dressing nach Wahl: Sojasauce, Hausdressing, französisch

Italienisch, Essig & Öl

VORSPEISEN

Tomaten Mozzarella Salat 17.00

Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto

Bruschetta 9.20

Tomate | Zwiebel | Knoblauch



Beef Tartar vom Rind (ca. 70gr) 25.20

Toast, getrocknetes Eigelb, Butter

SUPPEN

Rindsbouillon vom Tafelspitz

Flädle 9.70

Griessnockerl 10.10

Knoblauchcremesuppe 10.70

Croutons



HAUPTSPEISEN

Käsespätzle 28.50
Butterzwiebeln, Apfelmus

Schnitzel vom Schwein Wiener Art 29.80

Wiener Schnitzel vom Kalb 40.00

Cordon Bleu wahlweise vom:
Schwein 35.80
Kalb 43.20
Schinken, Bergkäse

Beilagen nach Wahl: Pommes frites, Reis
Süsskartoffel Pommes frites, Gemüse der Saison

Kalbsleber 38.50
Kartoffelrösti, Rotweinjus

Kalbsbäggli 47.50
Im eigenen Saft geschmort, Kartoffelpüree, Pickels,
Gemüse

Riet Pfandl (Filetspitzen) 33.70
Spätzle, Pfefferrahmsauce, Gemüse

Filetsteak vom Rind (ca. 200gr.) 48.00
Pfefferrahmsauce, Pommes frites
Buttergemüse, Kräuterbutter

Gemüsecurry 26.70
Reis, Gemüse 

Pouletcurry 31.90
Reis, Gemüse

Kartoffelrösti 27.50
Pilzrahmsauce, Gemüse



DESSERT

Apfelstrudel	13.60
hausgemacht, Vanilleeis	
Eispalatschinken	13.70
hausgemacht, Vanilleeis, Schokosauce, Mandeln	
Kaiserschmarrn (Wartezeit bis zu 30min.)	17.20
hausgemacht, Zwetschgenröster	



KINDERECKE

HAUPTSPEISEN

Portion Pommes frites	7.70
Portion Süsskartoffel Pommes frites	9.60
Pasta mit Bolognese	13.40
Pasta mit Tomatensauce	11.70
Kinderschnitzel vom Schwein Wiener Art	11.50
Chicken Nuggets	13.80

Beilagen nach Wahl: Pommes frites, Reis
Süsskartoffel Pommes frites, Gemüse der Saison



GETRÄNKE & MEHR

Kaffee

Café Creme	5.20
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	5.90
Latte Macchiato mit Aroma Vanille, Zimt, Haselnuss oder Caramel	6.20
Espresso	4.70
Espresso Macchiato	5.10
Doppelter Espresso	5.40

Unsere Kaffeespezialitäten werden
mit Laktosefreie Milch zubereitet.

Heissgetränke

Heisse Schokolade	5.90
Tee Pfefferminztee, Grüntee, Schwarztee Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee, Earl Grey	5.20



Softgetränke

Sardona Mineralwasser laut & leise	40cl	5.40	
Sardona Mineralwasser laut & leise	75cl	6.90	
Tafelwasser	1l	2.90	
Coca-Cola, Zero	33cl	5.20	
Rauch Eistee Pfirsich, Zitrone	33cl	5.20	
Sprite	33cl	5.20	
Fanta	33cl	5.20	
Rivella rot blau	33cl	5.20	
Apfel Shorley	33cl	5.20	
Möhl - Apfelwein trüb alkoholfrei	50cl	6.30	
Fruchtsäfte	20cl	30cl gespr.	50cl gespr.
Ananas, Maracuja, Orange			
Mango, Johannisbeere	5.20	5.70	6.30
Kinley	5.40		
Indian Tonic, Bitter Lemon			



Bier

Bier offen

	20cl	30cl	50cl
Brauhaus Alpengold	4.30	4.90	6.30
Schützengarten Lager hell	4.30	4.90	6.30

Flaschen

Weisser Engel Hefeweizenbier		50cl	6.70
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei		50cl	6.70
Schützengarten alkoholfrei		33cl	5.30

Aperitifs

Prosecco		8.90
Rosé		7.50
Campari Orange		10.00
Campari Soda		9.70
Martini Bianco & Rosso		6.60
Aperol Spritz		12.10
Hugo		12.10
San Bitter		5.20
Lillet Wild Berry		12.10



In Vino Veritas

Offene Weissweine

Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Weingut Tement, Österreich, Steiermark	1dl	9.50
Sauvignon Blanc Weingut Jürg Marugg, Schweiz, Fläsch	1dl	10.90
Pinot Bianco Luisa Weingut Luisa, Italien, Friaul	1dl	8.80
Riesling Weingut Hermann Dönnhoff, Deutschland, Nah	1dl	9.30
Chardonnay Weingut Gerhard Markowitsch, Österreich, Niederösterreich	1dl	7.20
Grüner Veltliner Weingut Hagn, Österreich, Niederösterreich	1dl	7.50

Offene Rotweine

Pinot Noir Weingut Hansruedi Adank, Schweiz, Fläsch	1dl	10.40
Zweigelt Unplugged Weingut Hannes Reeh, Österreich, Burgenland	1dl	8.70
Big John Cuvée Weingut Scheibelhofer, Österreich, Burgenland	1dl	11.50
Edelschwarz Cuvée Weingut Johannes Schwarz, Österreich, Burgenland	1dl	8.50
Primitivo Vivo Weingut Romaldo Greco, Italien, Apulien	1dl	8.90
Riet Tropfen Weingut Domus Vini Italien, Veneto	1dl	8.90



Grappa

Marolo di Amarone 45%	2cl	9.90
-----------------------	-----	------

Edelbrände

Destillerie Fassbind - Vieille Prune 40%	2cl	7.10
--	-----	------

Destillerie Fassbind - Vieille Poire 40%	2cl	7.10
--	-----	------

Destillerie Fassbind - Vieil Abricot 40%	2cl	7.40
--	-----	------

Cognac

Remy Martin XO 40%	4cl	25.40
--------------------	-----	-------

Whiskey

Macallan 12y 40%	4cl	14.40
------------------	-----	-------

Rum

Plantation Rum XO 20th Anniversary 40%	4cl	12.40
--	-----	-------

Gin

Le Tribute Gin 43%	4cl	9.90
--------------------	-----	------

135° East Hyogo Dry Gin 42%	4cl	9.70
-----------------------------	-----	------



Lieferanten

Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten und Lieferanten ist ein Teil unseres Credo. Es ist für uns eine Herzensangelegenheit diese zu unterstützen und zu fördern. Für die Kreationen unserer Speise - sowie Getränkekarte dürfen wir auf die Unterstützung von folgenden Partnern zählen:

Fleisch: Metzgerei Falknis, G. Bianchi, Aligro,
Pistor

Fisch: G. Bianchi, Aligro

Käse: Alp Pradamee

Gemüse, Früchte & Eier: Äulehof Balzers, Ecco-Jäger Früchte
und Gemüse

Getränkeshändler: Sifowhi, Getränke Meier, Ritter Weine, Secli

Diverses: Top CC, Traitafina, Pistor, Aligro

Herkunftsdeklaration

Rind: Liechtenstein, Schweiz, Argentinien, Paraguay

Kalb: Liechtenstein, Schweiz, Argentinien, Paraguay, Eu

Schwein: Schweiz / Poulet: Schweiz, Ungarn, Brasilien, Eu

Fisch: Italien, Rumänien, Norwegen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Allergene im Überblick:

Gluten

Krebstiere

Eier von Geflügel

Fisch

Erdnüsse

Sojabohnen

Milch von Säugetieren

Schalenfrüchte

Sellerie

Senf

Sesamsamen

Schwefeldioxid, Sulfite und Lupinen

Weichtiere

