

Restaurant Riedbach



Frische und saisongerechte Küche, regionale Produkte

In unserer Küche verarbeiten wir hochwertige Zutaten zu frisch zubereiteten Speisen. Beim Einkauf setzen wir auf Partner und Partnerinnen aus der Region. Sie als unsere Gäste kommen in den Genuss von saisonalen und teilweise selbst hergestellten Produkten wie beispielsweise unsere Konfitüre zum Frühstück.

2000-Watt-Gesellschaft und Nachhaltigkeit

Wir engagieren uns mit Begeisterung für eine nachhaltig hohe Lebensqualität, schätzen die vorhandenen Ressourcen und nutzen diese mit Mass. Wir verwenden hochwertige und nicht ausgefallene Zutaten. Wir halten Mass und vermeiden unnötigen Überschuss und Abfall, den wir selbstverständlich trennen.

Allergene

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Getränken wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*innen.

Preise

in CHF und inklusive 8.1% MwSt.





Ein Integrationsprogramm der AOZ

Im Restaurant Riedbach bilden wir Lernende in den Berufen
Küchenangestellte/r EBA und Koch/Köchin EFZ oder
Restaurantangestellte/r EBA und Restaurantfachfrau/mann EFZ aus.
Neben den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern, die für die fachliche
Ausbildung zuständig sind, unterstützt eine Bildungsfachperson die
Lernenden vor allem in Deutsch.

Die AOZ als Fachorganisation für Migration und Integration unterstützt
und begleitet Asylsuchende und Flüchtlinge, Erwerbslose, Familien,
Jugendliche und Kinder und fördert die Verständigung zwischen
Menschen und Kulturen. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung ist sie
eine kompetente Partnerin von Bund, Kantonen und Gemeinden.

Bio Kaffee und Tee

Warmgetränke

Cafe Creme	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.80
Milchkaffee	5.10
Cappuccino	5.10
Latte Macchiato	5.10
Tee Morga <i>Bio</i>	4.20
Heisse Schoggi Caotina	5.10
Ovomaltine	5.10
Apfelpunch, Orangenpunch (ohne Alkohol)	4.20
Cafe Luz, Cafe Fertig	6.20
Coretto Grappa	6.20
Kaffee mit Schuss (Baileys od. Amaretto mit Rahm)	10.40
Irish Coffee (Tullamore Dew mit Rahm)	10.40

Minerawasser, Softgetränke

Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure	50 cl	4.60
Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure	100 cl	7.50
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure	50 cl	4.60
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure	100 cl	7.50
Hausgemachtes Infused Water	50 cl	3.00
	100 cl	6.00
Vivi Kola	33 cl	4.60
Vivi Kola Zero	33 cl	4.60
Sinalco	30 cl	4.20
Rivella rot, blau	33 cl	4.20
Möhl Apfelsaft	33 cl	4.20
Möhl Shorley	33 cl	4.20
Möhl Suremost Bügelflasche	50 cl	6.10
Eimer Citro Offenausschank	30 cl	3.40
	50 cl	5.60
Knutwiler Eistee Offenausschank	30 cl	3.40
	50 cl	5.60
Tonic Water Swiss Mountain Spring	20 cl	4.60
Bitter lemon Swiss Mountain Spring	20 cl	4.60
Red Bull - Energy Drink	25 cl	6.50

Bier, Prosecco

Bier vom Fass

Turbinenbräu «Goldsprint»	20 cl	3.40
	30 cl	4.80
	50 cl	6.10

Bier in Flaschen

Stadtguet «alkoholfrei»	33 cl	5.20
Schneider Weisse	50 cl	7.50
Erdinger Weizen «alkoholfrei»	50 cl	7.50

Prosecco

Superiore di Cartizze DOCG	10 cl	9.50
	75 cl	49.50

Aperitifs

Spirituosen und Liguers

Aperitifs mit Alkohol

Campari	23 Vol%	4 cl	8.–
Cynar	16 Vol%	4 cl	8.–
Martini Bianco	15 Vol%	4 cl	8.–
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol%	4 cl	8.–
Ramazotti	30 Vol%	4 cl	8.–
Sherry Tio Pepe	15 Vol%	4 cl	8.–
Pernod	40 Vol%	2 cl	8.–
Prosecco «Cassis»			12.–
Aperol Spritz			12.–
Passions Spritz			12.–

Aperitifs ohne Alkohol

Orangensaft Ramseier		20 cl	4.40
Tomatensaft Michel		20 cl	4.40
Sanbitter «alkoholfrei»		10 cl	4.20

Spirituosen, Liguers

Amaretto Disaronno	28 Vol%	4 cl	8.–
Baileys Irish Cream	17 Vol%	4 cl	8.–
Grand Manier	40 Vol%	4 cl	8.–
Limocello Originale	25 Vol%	4 cl	8.–
Cassislkör	17 Vol%	4 cl	8.–

Obstbrände

Brandy, Cognac und Grappa

Obstbrände

Kernobst, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Williams, Humbel	40 Vol%	2 cl	8.–
Abricotine AOC Wallis, Morand	40 Vol%	2 cl	10.–
Kirsch Cuvee, Humbel	43 Vol%	2 cl	12.–
Roter Williams, Hum bei	43 Vol%	2 cl	12.–
Vieille Prune, Chateau du Breuil	41 Vol%	2 cl	12.–

Brandy, Cognac und Grappa

Carlos 1era Gran Reserva	38 Vol%	2 cl	9.–
Remy Martin VSOP	40 Vol%	2 cl	12.–
Hennessy XO	40 Vol%	2 cl	18.–
Grappa Chardonnay barrique, Lorenzo	43 Vol%	2 cl	8.–
Grappa Moscato, Montanaro	40 Vol%	2 cl	10.–
Grappa Riserva Bianco, Levi	45 Vol%	2 cl	14.–
Grappa Bricco dell'Uccellone, Braida	45 Vol%	2 cl	14.–
Grappa Fragolino, Nonino	45 Vol%	2 cl	14.–
Grappa Tre Soli Tre, Berta	43 Vol%	2 cl	16.–

Vodka, Whisky, Gin und Rum

Vodka Moskovskaya	40 Vol%	4 cl	10.–
Jack Daniels No. 7 (Bourbon)	40 Vol%	4 cl	11.–
Tullamore Dew (Irish)	40 Vol%	4 cl	11.–
Chivas Regal 18 year (Scotch)	40 Vol%	4 cl	11.–
Oban Malt 14 year (Single Malt)	43 Vol%	4 cl	13.–
Craggenmore 1 2 year (Single Malt)	40 Vol%	4 cl	13.–
Gin Bombay Sapphire	40 Vol%	4 cl	11.–
Bio Gin Clouds, Humbel <i>Bio</i>	42 Vol%	4 cl	18.–
Havanna Club	40 Vol%	4 cl	10.–

Zusätze

Säfte, Mineral, Süssgetränke	3.50
Red Bull	6.50