



# IHR ANLASS **IM GRÜNEN**

*Herzlich willkommen in unserer idyllischen Beiz,  
der perfekten Location für Ihre Feier, ideal für Gruppen.  
Wir freuen uns auf Ihre Buchungsanfrage.*



# FÜR RUNDUM GELUNGENE EVENTS

*Ob Firmenfeier, Familienfest, Kindergeburtstag oder Traumhochzeit –  
wir machen Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.*



Mitten im Grünen, im Naherholungsgebiet von Winterthur, geniessen unsere Gäste ein wunderschönes Ambiente, feine Köstlichkeiten und erfrischende Getränke.

Das Restaurant bietet sowohl eine sonnige Terrasse als auch einen gedeckten Bereich. Und wenn das Wetter nicht mitspielen sollte, finden Ihre Gäste Platz im gemütlichen Innenraum.

Je nach Anlass richten wir für Sie und Ihre Gäste einen schönen Bereich ein, etwas abseits des Biergartens, wo Sie ungestört verweilen können.

Kinderfeste lassen wir, wenn immer möglich, in unmittelbarer Nähe zum Spielplatz stattfinden, und für grössere Feiern bieten wir auch die Möglichkeit, den Eventbereich exklusiv zu buchen.

**Lassen Sie sich von unserem kulinarischen Angebot inspirieren.  
Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass auszurichten.**



# APÉRO & GRILL

*Unser kulinarisches Angebot für rundum zufriedene Gäste – ab 20 Personen*

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person inkl. MWST

## 1 RIITPLATZ-APÉRO

Chips, Nüssli-Hausmischung, Schinkengipfeli, Tomaten-Bruschette, Rauchlachs-Crostini und Antipasti-Spiessli

**CHF 18.– pro Person**

## 2 WURST-GRILL

Apéro mit Chips und Nüssli-Hausmischung

---

Mini-Kalbsbratwurst, Mini-Wintiwurst, Mini-Nürnberger und Grillkäse mit Mandeln und Rosmarin; Senf und Ketchup

Mais-, Rüebli-, Teigwaren- und Blattsalat, Ofengemüse, Baked Potatoes mit Sourcream, dazu verschiedene Brote

---

Schoggimousse

**CHF 38.– pro Person**

## 3 MIX-GRILL

Apéro mit Chips und Nüssli-Hausmischung, Schinkengipfeli und Tomaten-Mozarella-Spiessli

---

Mini-Kalbsbratwurst, Spareribs vom Smoker und Rinds-Steak, Grillkäse mit Mandeln und Rosmarin; Kräuterbutter, Barbecue-Sauce, Knoblauch Aioli, Senf und Ketchup

Mais-, Rüebli-, Teigwaren- und Blattsalat, Ofengemüse, Baked Potatoes mit Sourcream, dazu verschiedene Brote

---

Schoggimousse, Zitronenkuchen, Erdbeer-Tiramisu

**CHF 57.– pro Person**

## 4 GOURMET-GRILL

Apéro mit Chips und Nüssli-Hausmischung, Tomaten-Bruschette, Rauchlachs-Crostini, Tartar-Brötli und Antipasti-Spiessli

---

Mini-Kalbsbratwurst, Rinds-Steak, Poulet-Oberschenkel-Steak, Spareribs vom Smoker und Lachs im Bananenblatt, Grillkäse mit Mandeln und Rosmarin; Kräuterbutter, Barbecue-Sauce, Knoblauch Aioli, Senf und Ketchup

Mais-, Rüebli-, Teigwaren- und Blattsalat, Ofengemüse, Baked Potatoes mit Sourcream, dazu verschiedene Brote

---

Schoggimousse, Zitronenkuchen, Erdbeer-Tiramisu

**CHF 76.– pro Person**



# DÖRFS ES BIZELI MEH SI?

*Unsere Zusatzangebote für noch mehr Genuss*

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person inkl. MWST

## APÉRO-HÄPPLI

|                            | pro Person |
|----------------------------|------------|
| Chips                      | 2.–        |
| Nüssli-Hausmischung        | 2.–        |
| Chnobli-Brot               | 3.–        |
| kleine Schinkengipfeli     | 3.–        |
| Rindstatar-Bröchten        | 4.–        |
| Rauchlachs-Crostini        | 4.–        |
| Mini-Burger                | 4.–        |
| Antipasti-Spiessli         | 3.–        |
| Mini-Gazpacho              | 3.–        |
| Ziegenkäse mit Feige       | 3.–        |
| Gemischte Oliven mariniert | 3.–        |
| Tomaten-Bruschetta         | 3.–        |
| Avocado-Bruschetta         | 3.–        |
| Pflaume im Speckmantel     | 3.–        |
| Fleischplättli             | 7.–        |
| Antipasti-Plättli          | 7.–        |

## GRILLBEILAGEN

|                               | pro Person |
|-------------------------------|------------|
| Pommes Frites                 | 3.–        |
| Baked Potatoes mit Sour Cream |            |
| Maiskolben                    |            |
| Ofengemüse                    |            |
| Speck-Bohnen                  |            |
| verschiedene Brote            |            |

## SAUCEN & DIPS

|                  | pro Person |
|------------------|------------|
| Senf und Ketchup | 1.–        |
| Cocktailsauce    |            |
| Honig-Senf-Dip   |            |
| Knoblauch Aioli  |            |
| Chimichurri      |            |
| Guacamole        |            |
| Zaziki           |            |
| Kräuterbutter    |            |
| Barbecue-Sauce   |            |

## FLEISCH & FISCH

|                                       | pro Person |
|---------------------------------------|------------|
| Mini-Kalbsbratwurst 80g               | 4.–        |
| Mini-Wintiwurst 80g                   | 4.–        |
| Mini-Nürnberger 80g                   | 4.–        |
| Schweinssteak mariniert 100g          | 6.–        |
| Rindssteak mariniert 100g             | 9.–        |
| Poulet-Oberschenkel-Steak             | 7.–        |
| Spareribs vom Smoker                  | 8.–        |
| Lachsfilet im Bananenblatt vom Smoker | 8.–        |

## VEGETARISCHES & VEGANES

|                         | pro Person |
|-------------------------|------------|
| Grillkäse               | 4.–        |
| Gefüllte Champignons    |            |
| Vegan gefüllte Peperoni |            |
| Vegan gegrillte Avocado |            |

## SALATE

|                          | pro Person |
|--------------------------|------------|
| Kartoffelsalat           | 3.–        |
| Mediterraner Brotsalat   |            |
| Tomaten-Mozzarella-Salat |            |
| Chabissalat              |            |
| Griechischer Salat       |            |
| Teigwarensalat           |            |
| Wurst-Käse-Salat         |            |
| Blattsalat mit Dressings |            |
| Gurkensalat              |            |
| Rüebli-salat             |            |
| Cole Slaw                |            |

## DESSERTS

|                        | pro Person |
|------------------------|------------|
| Zitronenkuchen         | 3.–        |
| Erdbeer-Tiramisu       |            |
| Limoncello-Mousse      |            |
| Schoggimousse          |            |
| Schokobanane vom Grill |            |



# BRUNCH

*Unser Angebot, um genussvoll in den Tag zu starten – ab 20 Personen*

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person inkl. MWST

## RIITPLATZ-BRUNCH

Kaffee, Tee und Milchgetränke  
Orangensaft, Fruchtsaft und Apfelsaft  
Wasser mit und ohne Kohlensäure

---

Brote, Butterzopf und Gipfeli  
Butter, Honig, Nutella und Konfitüre

---

Frühstücksflocken und Joghurt

---

Gekochte Eier und Frühstücksspeck

---

Gemischte Aufschnitt-Platte  
Käseplatte mit Weich-, Halbhart-  
und Hartkäse

---

Frische Früchte  
Omas Apfelkuchen

**CHF 39.– pro Person**

## DÖRFS ES BIZELI MEH SI?

### *Unsere Zusatzangebote zum Brunch*

|                                  | pro Person |
|----------------------------------|------------|
| Birchermüesli mit Beeren         | 3.–        |
| Rauchlachsplatte mit Meerrettich | 4.–        |
| Rührei                           | 3.–        |
| Baked Beans mit Chipolata        | 5.–        |
| Hacktätschli mit Bratensauce     | 3.–        |

Der Brunch kann auch mit Salaten,  
Grilladen und Desserts von den  
Grill-Zusatzangeboten ergänzt werden.



# DURSTLÖSCHER

*Auszug aus unserem Getränkeangebot für Ihren Event –  
gerne organisieren wir auch andere Getränke, Spirituosen und mehr.*

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

## SCHAUMWEIN

|                                     |        |      |
|-------------------------------------|--------|------|
| Prosecco DOC Terre di Rai Extra Dry | 7,5 dl | 52.– |
|-------------------------------------|--------|------|

## WEISSWEIN

|                                                            |        |      |
|------------------------------------------------------------|--------|------|
| Goldenberg Riesling-Silvaner Winterthur AOC                | 7,5 dl | 53.– |
| Saint-Saphorin "Le Petit Versailles" Les Frères Dubois AOC | 7,5 dl | 57.– |
| Heida AOC Valais "Collection Sandra Kurt"                  | 7,5 dl | 61.– |
| Pinot Grigio delle Venezie Cantina Zeni DOC                | 7,5 dl | 52.– |

## ROSÉWEIN

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| Iselisberg Rosé AOC Thurgau | 5 dl | 32.– |
|-----------------------------|------|------|

## ROTWEIN

|                                                          |        |      |
|----------------------------------------------------------|--------|------|
| Goldenberg Pinot Noir Winterthur AOC                     | 7,5 dl | 53.– |
| Selezione D'Ottobre Merlot del Ticino                    | 7,5 dl | 56.– |
| Ripasso Valpolicella Cantina Zeni DOC Classico Superiore | 7,5 dl | 54.– |
| Rioja Vega Gran Reserva DOCa                             | 7,5 dl | 66.– |

## BIER

|                      |        |     |
|----------------------|--------|-----|
| Haldenkrone Spezli   | 3,3 dl | 5.– |
| Chopfab Amber        | 3,3 dl | 6.– |
| Erdinger alkoholfrei | 5 dl   | 7.– |

## WASSER & SOFTDRINKS

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
| Mineral prickelnd/still, Glasflasche | 1 l   | 9.–  |
| Hauseistee                           | 4 dl  | 6.–  |
| Diverse Softdrinks, PET              | 5 dl  | 5.–  |
| Diverse Softdrinks, PET              | 1,5 l | 13.– |

## HEISSGETRÄNKE

|                              |  |      |
|------------------------------|--|------|
| Kaffee Crème, Espresso       |  | 4.50 |
| Sirocco-Tee (diverse Sorten) |  | 4.50 |



# RIITPLATZ

Winterthur – Natur pur

*Wir freuen uns auf Ihre Reservationsanfrage  
per Mail oder Online-Formular:*

[info@riitplatz.ch](mailto:info@riitplatz.ch)  
[riitplatz.ch/ihr-anlass](http://riitplatz.ch/ihr-anlass)

**Restaurant Riitplatz**  
Reitplatzstrasse 30 | 8406 Winterthur  
052 550 05 55  
**WWW.RIITPLATZ.CH**