



*Stallstube
Riethof*

Menükarte

Schön, dass Sie an unseren Vorschlägen interessiert sind.

In der Stallstube verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit unserem „hauseigenen Partyservice“ direkt ab Hof und das ab 30 Personen.

Alle Gerichte werden von Robert und Maya Rubli auf dem Riethof frisch zubereitet, um Ihnen eine hohe Qualität zu garantieren. Wie bei allem auf dem Riethof, wird auch bei der Dekoration und Präsentation des Büffets mit viel Liebe zum Detail gearbeitet. Wir servieren Ihnen Schweizer Fleisch und legen viel Wert auf saisongerechtes Gemüse, Früchte und Salate, die wir vorwiegend von unseren Nachbarhöfen oder sogar direkt vom eigenen Hof beziehen. Bestimmt sind diese Aspekte auch für Sie als bewusster Konsument von Bedeutung.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung des kulinarischen Teils Ihres Festes. Wir hoffen, wir konnten Sie mit unseren Menüvorschlägen bereits „gluschtig“ machen.

Preis für Infrastruktur: 550.00

Inklusive:

- Apéro-Bar unter dem Nussbaum oder bei Regen im Schüürstall
- Stallstube oder Schüürstall mit gewünschter Bestuhlung
- Hofplatz mit speziellem Ambiente. Nachts mit Cheminéefeuer und romantischer Beleuchtung
- Es steht Ihnen eine Auswahl an Tischdecken, verschieden farbige Servietten und dazu passende Kerzen zur Verfügung

Dekoration:

Die jeweils aktuelle Dekoration in unseren Räumen und auf dem Hof, stellen wir Ihnen gerne ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung. Bei speziellen Dekorationswünschen auf den Tischen verrechnen wir den Preis für die Dekoration. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl von Kerzen, Blumen, Raum- und Tischdekoration. Selbstverständlich können Sie die Tische auch nach Ihren Wünschen und mit eigenen Kreationen dekorieren.

Für Bestuhlung und Einrichtungen, z.B. für eine Hochzeitszeremonie im Freien oder in der Scheune sowie für zusätzliche Anlässe im Baumgarten, werden die Kosten nach Aufwand verrechnet.

Technische Einrichtung:

- Leinwand, Flipchart nach Absprache

Personalkosten: 37.00 pro Stunde pro Einsatzkraft.

- Je nach Grösse der Gesellschaft, werden wir unsere motivierten und kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einsetzen, die uns helfen Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Verlängerung:

Unsere Gäste dürfen in der Stallstube bis 02.30h feiern. Ab 01.30h bitten wir die Musik bei offenen Fenstern zu reduzieren oder die Fenster zu schliessen. Das Ende des Anlasses wird im Voraus besprochen. Ab 02.30h werden wir einen Nachtzuschlag von Pauschal 150.00 CHF pro angefangene Stunde in Rechnung stellen.

Alle Preise verstehen sich exkl. 8.0% MWSt.

Da wir unsere Angebote den Marktsituationen laufend anpassen sind Preisänderungen möglich.

Gästeanzahl:

Alle Produkte werden für jede Gesellschaft frisch zubereitet. Die Personenanzahl, welche 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.

Dachsen 2017

Stallstube Riethof
8447 Dachsen
Tel.: 052 659 64 40
FAX: 052 659 10 28

Apéro

Chips und salzige Snacks pro Person	1.80
Apérogebäck, Chips, Erdnüsse pro Person	5.80
Grissini mit Rohschinken umwickelt Stück	0.95
Crudités: Gemüsestengeli mit 3 Saucen pro Person	5.80

Vorspeisen

Blattsalate nach Saison mit 2 Saucen	5.80
** Salatbuffet mit 5 Saisonsalaten	8.80
**Salatbuffet 5 Saisonsalaten, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Coppa und Salami	15.80
**Salatbuffet mit 5 Saisonsalaten, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Kalbfleischpastete	15.80
**Salatbuffet mit 5 Saisonsalaten, Rohschinken und Zuckermelone (nach Saison)	15.80
** Das Salatbuffet kann auf Wunsch erweitert werden (je nach Saison) pro Sorte:	1.00
Rüebli Salat	Maissalat
Selleriesalat	Apfelcurrysalat
Bohnensalat	Kabissalat
Gurkensalat	Tomatensalat
Rettichsalat	Randensalat

Suppen

Feine Rüblicrèmesuppe	5.80
delikate Wyländer Weinschaumsuppe	6.80

Warme Gerichte

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	11.80
Beinschinken mit Kartoffelsalat	14.80
Schweinschalsbraten vom Grill mit Gratin Dauphinois .	17.80
Schweinskarree mit Kräuterbutter mit Gratin Dauphinois .	20.80
Kalbskarree mit Kräuterbutter mit Gratin Dauphinois	30.80

Vegetarische Gerichte (nicht für ganze Gesellschaften möglich)

Gemüsespiess marinierte Spiessli mit Champignons, Süssmais Cherrytomäti, Zucchetti, Peperoni und Zwiebeln	9.80
Gefüllte Forelle im Silbermantel vom Grill Gefüllt mit Mascarpone, Meerrettich und Kapern	16.00
Chäshörnli mit Apfelmuus	15.00

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Schnittlauch Quark	4.80
Gratin Dauphinois	6.80
Spätzli mit hausgemachter Sauce	3.80
Kartoffelsalat	4.80
Gemüsebeilage	4.80
Grillgemüse (Tomaten, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Zucchetti mit Olivenöl und ital. Kräutern) nach Saison	5.80

Kalte Platten

Stallstubeplatte:

Würziges Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostmöckli 23.80
Coppa, Salami und Buurespeck, reichhaltig garniert *17.80

Delikate Bratenplatte:

Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinsbraten, Beinschinken, 23.80
grilliertes Poulet, dazu SauceTartar, *16.80
delikat garniert und arrangiert

Riethofplatte:

Fleischkäse, Buureschinke, Hallauer Schinkenwurst, 18.80
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Buurespeck *10.80
und Aufschnitt, speziell garniert

Lunchplatte:

Aufschnitt, Buurespeck, Salami, Buureschinke, 17.80
mit Ei, und anderen Zutaten, reich garniert *9.80

Fischplatte:

Geräucherter Lachs, und geräucherte Forellenfilets 27.80
mit Meerrettichschaum, garniert mit Zitronen, *19.80
Kapern und Zwiebelringen

Käseplatte:

Grosse Auswahl von Hart- und Weichkäse ab Brett 23.80
dazu Kümmel, Baumnüsse, Dörrfrüchte, Trauben Früchte *17.80
oder Birnenbrot

* Diese Preise gelten bei Bestellung als Vorspeise

Dessert

Hauspezialität Riethofträumli (Gefrorenes) mit warmen Beeren übergossen, mit Schlagrahm	6.80
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	8.50
Hausgemachte gebrannte Crème mit Schlagrahm	6.00
Erfrischendes Zitronenmousse	6.00
Süsse Verführung: Schoggimousse mit Schlagrahm	6.00
Feines Panna cotta mit Beerensauce	6.00
Sehr beliebte Frucht- oder Nidelwähe mit Schlagrahm (auf Wunsch mit Zimtschlagrahm) Apfel, Aprikosen oder Zwetschgen mit Haselnuss	4.80
Hausgemachter Zitronencake	3.00
Hausgemachter Schoggi- oder Rüblichueche	4.00
Käse ab Brett „Käse schliesst den Magen.“ Grosse Auswahl an Hart- und Weichkäse und dazu gibt es Kümmel, Baumnüsse, Dörrfrüchte	12.80

Riethof Buffet

Salatbuffet mit 5 Salatsorten (nach Saison) geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Coppa und Salami	15.80
Kalbskarree mit Kräuterbutter Schweinskarree Lammgigôt Pouletschenkel mit Gratin Dauphinois	26.00
Riethofräumli gebrannte Crème frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm Käse ab Brett mit feinen Zutaten	14.80

Stallstube Buffet

Salatbuffet mit 6 Salatsorten (nach Saison)	9.80
Kalbsbraten mit Kräuterbutter Schweinshals Rindshuft Lammgigôt Pouletschenkel mit Gratin Dauphinois	22.80
Riethofräumli (Hausspezialität) Gefrorenes mit warmen Beeren übergossen	6.80

Gourmet Buffet

Salatbuffet mit 5 Salatsorten (nach Saison)
und feiner Kalbfleischpastete 12.80

Zartes Roastbeef vom Grill mit Kräuterbutter,
gebratene Pouletbrüstli auf feiner Kräuter-Rotweinsauce,
Kartoffelgratin Dauphinois 29.80

Riethofträumli (Gefrorenes hausgemacht)
mit warmen Beeren übergossen,
gebrannte Crème mit Schlagrahm 9.80

Wyland Buffet

Salatbuffet mit 5 Salatsorten (nach Saison)
und würzige Coppa und Salami 12.80

Schweinsfiletmedaillon und gebratene Pouletbrüstli
auf spezial Rotweinsauce
mit Gratin Dauphinois und Spätzli 26.80

Riethofträumli (Hausspezialität), mit warmen Beeren übergossen
und Schoggimousse mit Schlagrahm 9.80

Buffet Surprise

Feine Rüblicrèmesuppe	5.80
oder Riesling Weinschaumsuppe	6.80
Salat Buffet	
mit 5 Saison Salaten	8.80
Geräucherte Forellenfilets	
mit Meerrettichschaum und Kapern	
schöne Kalbfleischpastete	
Rohschinken und Salami	17.80
Schmackhaftes, warmes Buffet	
mit Kalbsbraten, Schweinshals, Rindsbraten,	
Lammgigot mit Kräuterbutter und Pouletschenkel	
dazu einen Gratin Dauphinois	
und Nudeln mit einer feinen Champignonrahmsauce	23.80
Dessertbuffet	
mit Riethofträumli, Schoggimousse, Panna Cotta,	
Zitronenmousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème,	
Nidelwähe und Schlagrahm,	
Käse ab Brett	19.80

A close-up photograph of a wine bottle with a red cap pouring red wine into a clear glass. The wine is captured mid-pour, creating a dynamic splash in the glass. The background is dark, making the wine and glass stand out.

*Stallstube
Riethof*

Getränkekarte

Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah....

Weil das Gute meist sehr nahe liegt, wird es oft nicht gleich geachtet und begehrt wie viele exotische Scheinblüten. Die alte Weisheit gilt auch beim Wein. Jeder Wein erzählt unzählige Geschichten: von der Winzerfamilie, vom Rebjahr und von vielfältigen Reblandschaften.

Der Riethof liegt am Rande des Zürcher Weinlands und an der Grenze zum Schaffhauser Blauburgunderland. Wo der Rheinfall tosend die Kantonsgrenze bildet und der Munot über der reizvollen Stadt Schaffhausen thront, der Kohlfirstwald die Rebberge des Weinlands säumt, gedeihen die Trauben für eine grosse Vielfalt an qualitativ hervorragenden Weinen. Vom eleganten Landwein bis zum gehaltvollen, im Barrique gereiften edlen Tropfen für besondere Gelegenheiten.

Ambitionierte Winzerfamilien stecken ihre ganze Kraft, ihr Können und ihre Liebe in die Pflege und Verarbeitung ihrer Weine. Das Resultat ist höchste Qualität, die gepaart mit Innovation eine schöne Vielfalt ergibt.

„Wein erfreut des Menschen Herz, und Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden“
Johann Wolfgang von Goethe

Weissweine

Riesling & Sylvaner Lindentröpfli	50c	15.00
Fam. D. Witzig, Uhwiesen	70cl	21.00
Nobler Weisser, Riesling & Sylvaner Spätlese		
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	75cl	26.00
Pinot blanc, Heerenberger		
M. u. F. Keller, Dörflingen	75cl	24.00
Rheinriesling	75cl	25.00
aagne vom Schopf, Gysel Hallau	75cl	27.00
Chardonnay, Heerenberger		
M. u. F. Keller, Dörflingen	75cl	24.00

Roséweine

Dachsener Federweisser		
A u. R. Hübscher, Dachsen	70cl	23.00

Perlwein

Vin Mousseux, Blanc de Blanc		
M. u. F. Keller, Dörflingen	75cl	33.00
Volgaz!		
Volg, Weinkellereien	75cl	22.00

Rotweine

Dachsener, Pinot noir	50cl	16.00
A: u. R. Hübscher, Dachsen	70cl	23.00
Stadtschaffhauser Heerenberger Pinot Noir		
M. u. F.. Keller, Dörflingen	75cl	23.00
Worrenberger, Pinot noir		
Weingut Kilchsperger, Flaach	75cl	24.00
Eglisauer Stadtberg, Blauburgunder		
Weingut Pircher, Eglisau	75cl	26.00
Cabernet Dorsa Cuvée, Traubengut aus Benken vinifiziert von Volg Weinkellerei	75cl	25.00
Flavius, Cuvée, Pinot noir, Blauer Zweigelt und Cabernet Dorsa		
Weingut Kilchsperger, Flaach	75cl	28.00

Rotwein Spezialitäten

Pinot noir, im Barrique ausgebaut		
Weingut Pircher, Eglisau	75cl	42.00
Flaacher Pinot noir, Spätlese, Barrique		
Weingut Kilchsperger, Flaach	75cl	30.00
Cabernet Noir "die Verführung"		
Weinbaugenossenschaft Löhningen	50cl	20.00
Regent „Joy“		
Hübscher Weine, Familie Hübscher Dachsen	70cl	29.00
Quintus, Acolon Traube, spezielle Kelterung		
S. u. D. Witzig, Uhwiesen	75 cl	28.00
Symphonie Rouge, Assemblage aus Cabernet, Zweigelt und Pinot		
Winzerkeller Fam. Strasser Uhwiesen	75cl	28.00
ZWAA Blauburgunder, Oberhallau und Osterfingen		
Weingut Baumann, Oberhallau u. M.Meyer Osterfingen	75cl	42.00
Octavia, Schaffhauser AOC		
Cuvée von 8 verschiedenen Grundweinen von Pinot noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent im Barrique ausgebaut		
GVS Schachenmann, Schaffhausen	75 cl	36.00
Aagne vom Schopf, Cabernet Merlot im Barrique ausgebaut Wyschopf, Fam. Gysel Hallau	75 cl	36.00

Biere

Falken Lagerbier	50 cl	3.80
Falken alkoholfrei	33 cl	3.00
Stadtguet	30 cl	3.40
Stadtguet ab Zapfsäule	1 lt.	8.00
Stammer Hopfenbräu	33 cl	3.40
Stammer Hopfenbräu	1 lt.	8.00

Mineral- und Süsswasser

Mineralwasser nature	50 cl	2.80
Mineralwasser nature	1.0 lt.	3.00
Coca-Cola,- Zero, -light, Rivella, Citro, etc.	30 cl	2.80
Coca-Cola, Rivella	1.0 lt.	3.80
Ice-Tea	1,5 lt.	4.80
Süssmost	1.0 lt.	3.80
Orangenjus	1.0 lt.	4.80
Hausgemachter Sirup Holunderblüten, Apfel-Zimt, Erdbeer, Zitronenmelisse, Goldmelisse, etc.	1,0 lt.	4.80
Punsch diverse (alkoholfrei)	1,0lt.	6.80
Glühwein mit Dachsener Pinot noir	1,0 lt.	28.00

Café

Café nature/ crème	3.00
Café coffeinfrei nature/ crème (Nespresso)	3.00
Espresso 3.00 Café mélange, mit Schlagrahm	3.20
Milchkaffee	3.20

Sie geniessen in der Stallstube Qualitätskaffee, der sozial- und umweltverträglich hergestellt wurde = bio & fair trade

Tee

Pfefferminze, Lindenblüten, Hagenbutten, Kamillen	2.80
Früchte, Verveine, Apfel-Zimt, Fenchel, Grüntee	2.80
Lipton Schwarztee, Twinings Earl Grey Tea	2.80

Spezialitäten Tee-Sorten vom AL Canton sowie weitere BioTeespeialitäten

Tee vom AL Canton, Graubünden. Die Tees stammen vom Hof von AlCanton, am Lago di Poschiavo. Das südalpine Klima macht die Kräuter besonders aromatisch und reich an Inhaltsstoffen. Diese Kräuter sind nicht nur bio, sondern auch fair (die Verpackung erfolgt in Zusammenarbeit mit einer lokalen Werkstatt für Behinderte). Die japanischen Pyramidenbeutel erlauben es, grosse Blatt- und Blütenteile abzufüllen. Traditionelle Landwirtschaftsprodukte mit moderner Technologie.