



Gruppen-Angebot Herbst-Winter 2025/26

Dein Event – unsere Location im Rio direkt an der Aare!

Ob Geburtstagsfeier, Weihnachtsessen mit dem Team oder ein anderer besonderer Anlass – wir bieten den perfekten Rahmen für dein Fest.

Entdecke unsere vielfältige kulinarische Auswahl und lass dich inspirieren. Gerne setzen wir auch individuelle Wünsche um und gestalten gemeinsam mit dir ein unvergessliches Fest im Rio.

Melde dich einfach bei uns – wir freuen uns auf deine Anfrage!

ApeRio

Klitze-kleines Aperero

Das kleine Aperero zum Wein dazu.

- Nuss-Hausmischung
- Saisonale warme Suppe aus dem Glas
- Hausgemachter Aufstrich

Chf 15.00 pro Person

Kleines Aperero

Das kleine Aperero zum Wein dazu.

- Nuss-Hausmischung
- Saisonale warme Suppe aus dem Glas
- Hausgemachter Aufstrich
- Fleisch & Käse auf dem Brett mit Pickles, Chutney & Huusbrot

Chf 21.00 pro Person



Rio Apero

Ein bisschen mehr als nur was zum Wein, aber so dass danach noch was kleines Platz hat.

- Nuss-Hausmischung
- Saisonale warme Suppe aus dem Glas
- Gemüse-Quiche
- Hausgemachter Aufstrich
- Foccacia gefüllt mit Antipasti und Pesto
- Fleisch & Käse auf dem Brett mit Pickles, Chutney & Huusbrot

Chf 32.00 pro Person

Apero Riche

Das üppige Apero Riche mit allem drum und dran, zum satt werden.

- Saisonale warme Suppe aus dem Glas
- Gemüse-Quiche
- Hausgemachter Aufstrich
- Foccacia gefüllt mit Antipasti und Pesto
- Hackfleischbällchen
- Fleisch & Käse auf dem Brett mit Pickles, Chutney & Huusbrot
- Saisonaler warmer vegetarischer Eintopf

- Schoggikuchen
- Marronimousse im Glas

Chf 54.00 pro Person



Rio Tavolata

Unsere saisonale Tavolata im Rio. Perfekt für kleine und grössere Gruppen: Gemeinsam geniessen, teilen und entdecken. Die Speisen werden in Schüsseln und auf Platten serviert – direkt in die Mitte des Tisches, zum Selberschöpfen.

In drei köstlichen Gängen – vegetarisch, vegan oder mit Fleisch – ist für alle etwas dabei.

Herbst-Tavolata I

(Oktober – November)

Vorspeisen

- Kürbissuppe mit Kräuterschaum
- Blattsalat mit unserem Hausdressing aus der Schüssel
- Pilzragout mit Kräutern auf knusprigem Toast

Hauptgang

- Rehpfeffer oder Suure Mocke oder Rinds-Brasato
- Getreidebratling mit Kräutersauce
- Herbstgemüse
- Rotkraut
- Hausgemachte Spätzli
- Serviettenknödel

Dessert

- Schokoladenkuchen (ohne Mehl)
- Marronimousse

Chf 62.00 pro Person



Herbst-Tavolata II

(Oktober – November)

Vorspeisen

- Kürbissuppe mit Kräuterschaum
- Blattsalat mit unserem Hausdressing aus der Schüssel
- Pilzragout mit Kräutern auf knusprigem Toast

Hauptgang

- Rehpfeffer
- Suure Mocke (gebeizter Rindsbraten) oder Rinds-Brasato
- Wildschwein-Entrecôte mit caramelisierten Äpfeln
- Getreidebratling mit Kräutersauce
- Herbstgemüse
- Rotkraut
- Hausgemachte Spätzli
- Serviettenknödel

Dessert

- Schokoladenkuchen (ohne Mehl)
- Marronimousse
- Brönnti Crème

Chf 74.00 pro Person



Winter-Tavolata I

(Dezember - Februar)

Vorspeisen

Saisonale Suppe aus dem Glas

Blattsalat mit unserem Hausdressing aus der Schüssel

Pilzragout mit Kräutern auf knusprigem Toast

Hauptgang

Suure Mocke (gebeizter Rindsbraten) oder Rinds-Brasato

Getreidebratling

Wintergemüse

Rotkraut

Kartoffelstock

Serviettenknödel

Dessert

Schokoladenkuchen (ohne Mehl)

Brönnti Crème

Chf 62.00 pro Person



Winter-Tavolata II

(Dezember bis Februar)

Vorspeisen

Saisonale Suppe aus dem Glas

Blattsalat mit unserem Hausdressing aus der Schüssel

Pilzragout mit Kräutern auf knusprigem Toast

Hauptgang

Suure Mocke (gebeizter Rindsbraten) oder Rinds Brasato

Duroc-Säuli-Hohrücken mit caramelisierten Äpfeln

Getreidebratling

Wintergemüse

Rotkraut

Kartoffelstock

Serviettenknödel

Dessert

Schokoladenkuchen (ohne Mehl)

Marronimousse

Brönnti Crème

Chf 74.00 pro Person



Rio-Fondue-Menu

Vorspeise

Frischer Salat mit unserem Hausdressing

Hauptgang

Käse-Fondue mit Brot & Kartoffeln,
verschiedene Pickels

Veganes Fondue von New Roots auf Vorbestellung erhältlich

Dessert

Kaltes Sabayon mit Rotwein-Zwetschgen

Getränke

Tee à discretion und 1 Kirsch pro Person

Wasser mit und ohne Kohlensäure

Chf 55.00 pro Person mit Getränke ohne Dessert

Chf 62.00 pro Person mit allem

Auf Wunsch vorab:

Brättli Trockenfleisch	pro Brättli	chf 24.00
------------------------	-------------	-----------



Weine

Weisswein

Volcano, Grauburgunder, Österreich	75cl	CHF 49.00
------------------------------------	------	-----------

Rosé

Volcano, Grauburgunder, Österreich	75cl	CHF 49.00
------------------------------------	------	-----------

Rot

Pura Vida, Cabernet Sauvignon, Syrah	75cl	CHF 49.00
--------------------------------------	------	-----------

Sonstige Getränke

Junker Bier offen	3dl.	CHF 5.00
Wasserpauschale mit und ohne	pro Pers.	CHF 4.00
Hausgemachte Minzlimo	1 Liter	CHF 12.00