



Gruppen-Angebot Frühling / Sommer 2026

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

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Teamevent 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 Apéro

Das kleine Apéro zum Wein dazu

- Nuss-Hausmischung
- Nachos mit Dip
- Hausgemachter Aufstrich & Huusbrot

Chf 15.00 pro Person

Kleines Apéro

Das kleine Apéro zum Wein dazu

- Nuss-Hausmischung
- Nachos mit Dip
- Hausgemachter Aufstrich & Huusbrot
- Fleisch & Käse auf dem Brett mit Pickles, Chutney & Huusbrot

Chf 28.00 pro Person



Rio Apéro

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

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

Chf 38.00 pro Person

Apéro Riche

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

Salziges

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

Süsses

- Schoggikuchen
- Saisonales Dessert im Glas

Chf 56.00 pro Person



Tavolata

Unsere saisonale Tavolata im Rio. Perfekt für kleine und grössere Gruppen bis 30 Personen. 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.

Sommer Tavolata

Vorspeisen

- Saisonale Suppe aus dem Glas
- Blattsalat mit unserem Hausdressing aus der Schüssel
- Gurken Tomaten Carpaccio mit Burrata und Basilikum

Hauptgang

- Roastbeef mit Kräuterbutter
- Poutbrust gefüllt mit Antipasti und Zitronensauce
- Zuchetti-Frittata mit Feta und Kräuterdipp
- Ratatouille
- Sommerliches Gemüse
- Ofenkartoffeln mit Rosmarin
- Farfalle mit Basilikumöl

Dessert

- Schokoladenkuchen (ohne Mehl)
- Saisonales Tiramisu

Chf 68.00 pro Person



Grill – Buffet

Unsere Grillbuffets im Rio – perfekt für Gruppen ab 30 Personen. In entspannter Atmosphäre geniessen, entdecken und schlemmen.

Frisch vom Grill erwarten Sie vielfältige Spezialitäten – vegetarisch, vegan oder mit Fleisch – dazu feine Beilagen und saisonale Köstlichkeiten.

Was auf den Grill kommt

- Hohrückenfilet – Sous vide gegart & würzig mariniert
- Halloumikäse mit Kräutermarinade
- Gemüsespiessli mit Champignon
- Folienkartoffel

Saucen

- Chipotle – Mayo
- Hausgemachtes Ketchup
- Kräuter – Quarkdip

Salate

- Rio – Taboulé
- Tomaten – Mozzarella mit Zwiebeln
- Rüeblli
- & unser feines Hausbrot

Dessert

- Saisonales Tiramisu im Glas
- Schoggikuchen

Chf 55.00 pro Person

Kinder ab 5 bis 12 Jahre: Alter + chf 7.00



Rio Delux Grill – Buffet

Was auf den Grill kommt

- Pouletschenkelsteak mitn Tandoori Marinade
- Spareribs vom Säuli - little sweet and a bit hot
- Hohrückenfilet - Sous vide gegart & würzig mariniert
- Halloumikäse mit Kräutermarinade
- Tofutranche vom Legu Vegu
- Gemüsespiessli mit Champignon
- Folienkartoffel

Saucen

- Kräuterbutter
- Hausgemachtes Ketchup
- Kräuter – Quarkdip
- Chipotle – Mayo

Salate

- Rio - Taboulé
- Tomaten-Mozzarella mit Zwiebeln
- Gurken-Feta mit Sesam
- Rüebli
- Grüne Bohnen mit seinem Kraut
- & unser feines Hausbrot

Dessert

- Saisonales Tiramisu im Glas
- Schoggikuchen
- Stängeli vom Stängelikönig

Chf 74.00 pro Person

Kinder ab 5 bis 12 Jahre: Alter + chf 7.00



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

Feminist, Chardonnay, Deutschland	75cl	Chf 54.00
-----------------------------------	------	-----------

Rosé

Tchin Tchin, Pinot Noir, Schweiz	75cl	Chf 54.00
----------------------------------	------	-----------

Rot

Pura Vida, Cabernet Sauvignon, Syrah, Spanien	75cl	Chf 49.00
---	------	-----------

Sonstige Getränke

Junker Bier offen	3dl.	Chf 5.00
Wasserpauschale mit und ohne	pro Pers.	Chf 3.50
Hausgemachte Minzlimo	1 Liter	Chf 12.00
Hausgemachter Eistee	1 Liter	Chf 12.00

Einrichten

Bei schönem Wetter im Garten bei schlechtem Wetter im Restaurant. Wird kurz vorher entschieden.

Allgemeines

Die Definitive Anzahl Personen (Vegi /Fleisch und evt. Allergien) ist bis spätestens 7 Tage vor dem Event mitzuteilen und dient auch als Rechnungsgrundlage.

.