



rio churrasco

GRILL · BAR · LOUNGE

RIO churrasco – das Grillerlebnis à discrétion

Wir grillieren auf unserem Holzgrill mitten im Saal Fleisch am Spiess und Stück – direkt vor deinen Augen. Lass dich vom brasilianischen Flair mitreissen und geniesse einen geselligen Abend.

Ein reichhaltiges Salat- und Beilagenbuffet – mit warmen und kalten Beilagen – steht dir beim «à discrétion»-Angebot zur Verfügung. Zum Einstieg in das brasilianische Grillerlebnis bieten sich unsere hausgemachten Caipirinhas an – ganz nach original brasilianischer Art.

Unser Service empfiehlt dir zudem auserlesene Weine aus Europa und Südamerika.

Aussergewöhnliche Zeiten erfordern aussergewöhnliche Lösungen

Liebe Gäste wir bitten Sie, damit wir Allen ein sicheres und angenehmes Grillerlebnis gewähren können, zwei Anpassungen zu berücksichtigen.
Bitte desinfizieren Sie sich Ihre Hände, bevor Sie sich an den Buffets bedienen und halten Sie dabei Abstand zu den anderen Gästen.

Adrian Amstad
Gastgeber

RIO churrasco à discrétion

Erwachsene	65.00
Kinder bis 14 Jahre	34.00

Salatbuffet

Blattsalate gemischt
Lollorot, Kopfsalat, Chicorino Rosso
Rüblisalat
Maissalat
Randensalat
Gurkensalat
Pastasalat
Tomaten geschnitten
Gehackte Zwiebel
Antipasti
Verschiedene Kerne
Croutons

Salatsaucen

French
Italian
Spezial Dressing

Warme Beilagen

Kartoffelgratin
Reis
Zwiebel-Ringe
Spätzli
frittierter Maniok
Bohneneintopf
Saison Gemüse ragout
frittierte Bananen
Twister frites
Pasta
Muscheln

Rio Spiesse

Brasil Würste
Spareribs
Schweinsstücke mit Dörrzwetschgen
Rindsstücke
Pouletwürfel mit Peperoni
Pferdewürfel mit Zucchetti
Lammhuft
Picanha
Crevetten
Pouletherzen
Känguru
Zebra
Karamell Ananas

Das Angebot kann variieren

Ablauf

Unsere frisch zubereiteten Buffets stehen dir ab Bestellung des Grillerlebnisses zur Verfügung. Das Salat- und Beilagenbuffet kannst du heute Abend so oft ansteuern wie du möchtest.

Das RIO churrasco Team wird dich laufend mit Fleisch vom Grill versorgen, ohne dass du dafür aufstehen musst. Also zurücklehnen und den Abend genießen.

Der Bierdeckel

Der «Bierdeckel» auf dem Tisch regelt den Ablauf des Essens. Steht die «Ampel» auf Grün, so bringt dir unser Team laufend frische Grilladen.

«Rot» bedeutet, dass wir den Teller mitnehmen dürfen und du dir eine Pause gönnst oder ganz fertig bist.

Bei Fragen hilft dir unser Service gerne weiter.

Freude schenken

Mit unseren Gutscheinen verschenken Sie ein kulinarisches Erlebnis an Mitarbeiter, Verwandte und Freunde und unterstützen die lokale Gastronomie



Bar • Lounge

Der Schützen bietet mehr als ein gewöhnliches Restaurant. Unsere Bartheke und der Loungebereich im Innern bieten sich optimal als Afterwork-Treff an. Ob bei einem geselligen «Fyrabigbiär», erfrischenden Drink oder Snack – lass den Tag bei uns im Schützen ausklingen.

An warmen und schönen Tagen bedienen wir dich auch gerne an unserer Outdoor Lounge. Geniesse das Ambiente untermalt durch heisse Musik und coole Drinks.

Bankett

Der Schützen bietet mit seinen Räumlichkeiten für jede Gesellschaft den gewünschten Platz. Im Schützen-Stübli kannst du mit deinem Verein Sitzungen abhalten oder im kleinen Kreis feiern. Das RIO churrasco mit seinen 120 Sitzplätzen bietet mit der Kombination von Bar, Lounge und Grill hervorragende Voraussetzungen für Hochzeiten oder Firmenanlässe jeder Art.

Für detailliertere Angaben geben wir, Adrian und Marco Amstad, gerne Auskunft.

Herkunft der Produkte

Rind	Schweiz und Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz und Australien
Geflügel	Schweiz
Crevetten	Weltmeere
Pferd	Schweiz
Zebra	Afrika
Känguru	Australien

Unsere Lieferanten

Fleisch:	Gabriel, Wolfenschiessen
Eier:	Barmettler, Ennetmoos
Pferd:	Pius Omlin, Ennetmoos
Fisch:	Bianchi, Zufikon
Gemüse:	Bauern aus der Region und Mundo
Früchte:	Robi Zwyszig Kehrsiten und Mundo

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden, auf Anfrage, gerne.