



Vorspeisen.....

- Randen-Kokossuppe mit Ingwerchips** 12.50
- Gemischter Blattsalat** 11.50
mit Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen
- Salatschüssel mit Balsamico Champignons & Ei** 17.50 / 23.50
Nüsslisalat, Chinakohl, Rotkraut und gerösteten Nüsse & Mandeln
für einen oder zum Teilen mit Speck plus 2.50
- Gratinierter Ziegenkäse** 17.50 / 25.50
auf warmem Linsensalat und Rucola
- Lattich Salat mit Avocado und Orangen** 16.50 / 24.50
frischer Belper Knolle an thousand Island Dressing
- Hausgebeizter Lachs und grillierte Crevette** 19.50 / 27.50
auf Spinatsalat mit Zitronenvinaigrette, Granatapfel und Pumpernickelchips
- Vorspeisenteller** 18.50 / 27.50
Hummus mit Sesam, Pimientos de Padrón
Patatas Bravas mit Chilimayo, Spinatcreme mit Cashew Nüsse
Oliven & Pomodori Secchi, Fladen-und Pitabrot
- Rindscarpaccio (CH) im Pfeffermantel** 20.50 / 30.50
mit Rucola und Parmesansplitter
- Moules marinières (Holland) mit Knoblauchtoast** 22.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce

Tapas.....

- Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot
- Hummus mit Sesam und Pitabrot
- Grillierter Pulpo mit Chili und Knoblauch
- Gratinierter Geisskäse
- Pimientos de Padrón
- Spinatcreme mit Cashew Nüsse und Pitabrot
- Patatas Bravas mit Chilimayo
- Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot
- Chorizo (CH)
- Rohschinken (CH)
- Pitabrot 3.50
- Fladenbrot 3.50
- Stellen Sie sich Ihre Tapas selbst zusammen

1 Tapa	8.50	4 Tapas	31.50	7 Tapas	53.50
2 Tapas	16.00	5 Tapas	39.00	8 Tapas	61.00
3 Tapas	24.00	6 Tapas	46.50	9 Tapas	69.00
				10 Tapas	76.50

Wurst & Käse.....

- Chorizo oder Salsiz oder rezenter Hauskäse mit Brot 7.50
- Chorizo & Salsiz mit Brot 13.50
- Chorizo oder Salsiz und rezenter Hauskäse mit Brot 13.50

Hauptgerichte.....

- Hausgemachte Bündner Quarkpizokel (mit oder ohne Speck)**
mit Bio Bergkäse gratiniert, Wirsing und Blattspinat 24.50 / 28.50
- Veganes rotes pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch** 26.50
Sprossen, Jasminreis, Papadums und Thaibasilikum
mit Tagesfisch plus 8.50
- Weissweinisotto mit Blattspinat** 23.50 / 27.50
Büffelmozzarella mit Pomodori Secchi Pesto
- Coq au vin (CH) mit Rosmarin und Champignons** 36.50
serviert mit Patatas Bravas
- Grilliertes Lammrack (Irland) an Thymianjus** 42.50
auf sautierten grünen Bohnen mit Pomodori Secchi,
Kartoffelstock und Rosmarin
- Hausgemachter Hackbraten (gemischt/CH) an Morchel Sauce** 38.50
mit dreierlei Wurzel Gemüse und Weissweinisotto
- Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) mit Cafe de Paris** 46.50
Schalottenconfit, Wirsing und Berner Frites
- Rindstatar (CH) mit Toast und Butter** 70g 20.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

Moules et Frites (Holland).....

- dazu empfehlen wir belgisches Bier

Leffe blonde (6.6%/Vol.)	2.5 dl	6.50
	3.3 dl	7.80

- Moules marinières** 32.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce
- Moules provençale** 32.50
frische Miesmuscheln an Tomaten-Kräutersauce
- Moules exotiques** 32.50
frische Miesmuscheln
an roter pikanter Curry-Kokossauce mit Thaibasilikum
dazu
- Berner frites, Knoblauch- und Chilimayonnaise 6.50
- Jasminreis 5.50

- Käseauswahl von der Chäsehütte** 13.50 / 19.50
mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf

- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Lactosefrei

Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft

Wir bevorzugen Bargeld, Postcard oder EC-direkt. Merci vielmal.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.



Liebe Gäste

Möchten Sie das Ringgi Olivenöl, Honigsenf-Salatsauce oder unseren Kaffee auch zu Hause geniessen?

Olivenöl aus dem Priorat	5dl	Fr. 10.50
Honigsenf-Salatsauce 	5dl	Fr. 10.50
Italienne-Dressing 	5dl	Fr. 10.50
Mocca Efti Espresso / Cafe	1kg Bohnen	Fr. 25.00

Apéritif.....

“Ingwerer Spritz“ Ingwerer Likör (24 Vol%) und Cava	11.50
Indien Summer Cava mit Mango-Passion	10.50
Hugo mit Cava und frischer Minze	10.50
Prosecco mit Holunderblütensirup	9.00
Vermouth bianco/rosso, Matter-Luginbühl AG (18% Vol.) 4cl	8.00
Campari (23% Vol.) 4cl	8.00
Cynar (16.5% Vol.) 4cl mit Orangenjus	8.00 plus 1.50

FRÜHSTÜCK IM RINGGI

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr & Sonntag 11.00 bis 16.00 Uhr

Spinat-Quiche-Zmorge	21.50
mit Spiegelei und Rauchlachs auf warmer Spinatquiche und Prosecco	26.50
Kleines Zopf Zmorge	9.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi und Honig, 1 warmes Getränk	
Zopf Zmorge Käse	16.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Käse 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Schinken	16.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rohschinken 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Lachs	18.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rauchlachs 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Der Klassiker	24.50
Gipfeli, Berner Zopf und Kernen Brot Butter, Konfi, Honig, Rohschinken, Käse, Rauchlachs 1 Orangensaft, 1 warmes Getränk	
Zum Kombinieren	
Spiegelei	4.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Mango-Passionsfrucht Müesli mit Joghurt, Bananen und Nüssen	10.50
Tapas Rohschinken / Tapas Chorizo	8.50
Käseplättli (80g)	9.50
Portion Rauchlachs (80g/Norwegen)	11.50
Brot	
Gipfeli	2.00
Stück Zopf oder Kernen Brot	1.80
Stück Zopf oder Kernen Brot oder 2 Toast mit Butter&Konfi	3.80

Bio-Milch, Bio-Eier und Käse beziehen wir von der Chäshütte um die Ecke

SANDWICH (täglich bis 18.00 Uhr)

Warmes Toastbrot gefüllt mit	klein	gross
Chorizo (CH), Tomaten, Rucola & Mayo	7.50	13.00
Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayo	7.50	13.00
Brie, Tomaten, Rucola & Chilimayo	7.50	13.00
Auberginen, Tomaten, Parmesan, Basilikum	7.50	13.00

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.