


















Vorspeisen.....

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

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
2 Tapas	16.00
3 Tapas	24.00
4 Tapas	31.50
5 Tapas	39.00
6 Tapas	46.50
7 Tapas	53.50
8 Tapas	61.00
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 Sprossen, Jasminreis, Papadums und Thaibasilikum mit Tagesfisch plus 8.50  	26.50
Weissweinisotto mit Blattspinat Büffelmozzarella mit Pomodori Secchi Pesto  	23.50 / 27.50
Coq au vin (CH) mit Rosmarin und Champignons serviert mit Patatas Bravas 	36.50
Grilliertes Lammrack (Irland) an Thymianjus auf sautierten grünen Bohnen mit Pomodori Secchi, Kartoffelstock und Rosmarin 	42.50
Hausgemachter Hackbraten (gemischt/CH) an Morchel Sauce mit dreierlei Wurzel Gemüse und Weissweinisotto	38.50
Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) mit Cafe de Paris Schalottenconfit, Wirsing und Berner Frites	46.50
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 	70g 20.50 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 mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf	13.50 / 19.50
---	---------------

 - 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.