



Vorspeisen.....

Kürbis-Kokossuppe mit Popcorn 	12.50
Gemischter Blattsalat mit Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen 	11.50
Herbstliche Salatschüssel mit Waldpilzen, Dörraprikosen Rotkraut, Rucola, Roquefort Streusel und gerösteten Nüsse & Mandeln für einen oder zum Teilen 	23.50
Gratinierter Ziegenkäse auf warmem Linsensalat und Rucola 	17.50 / 25.50
Nüsslisalat mit pochierem Ei karamellisiertem Speck an Mandeldressing 	16.50 / 24.50
Geräuchertes Forellentatar (CH) mit Äpfeln auf Randen Carpaccio mit Sweet-Basilikumvinaigrette 	19.50 / 27.50
Vorspeisenteller Humus mit Sesam, Pimentos de Padrón Rote Linsen-Kokoscreme, 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	
Humus mit Sesam und Pitabrot	
Grillierter Pulpo mit Chili und Knoblauch	
Gratinierter Geisskäse	
Pimentos de Padrón	
Spinatcreme mit Cashew Nüsse und Pitabrot	
Spicy Linsen-Kokostapenade mit Fladenbrot	
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 gelbes Gemüse-Thaicurry mit Kokosmilch Sprossen, Jasminreis, Papadums und Koriander mit Tagesfisch plus 8.50	26.50
Weissweinisotto mit Waldpilzen Kürbisschnitzen, frischer Belper Knolle und Marroni 	23.50 / 27.50
Grillierte Pouletbrust (CH) im Kernen Mantel auf Rahmsauerkraut, Feigenchutney und Kartoffelstock mit Rosmarin 	36.50
Grilliertes Hirsch Entrecôte (Spanien) an sautierten Eierschwämmli in Calvadosauce Kürbisschnitz und mit Rosmarin und Aprikosen 	42.50
Geschmorte Bäckli vom Aarentaler Duroc Schwein (CH) an Honig-Leffesauce, Rotkraut mit Maroni, serviert mit gratinierten Quarkpizzokel	37.50
Rindsfilet vom Simmentaler Rind (CH/180gr) Kräuterbutter, Rotweinjus, Steckrübenpüree und zweierlei Karotten Beilage nach Wahl Kartoffelstock, Pilzrisotto oder Berner Frites	49.50
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 gelber Thai-Curry-Kokossauce mit Koriander	
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

Öffnungszeiten Festtage

Weihnachten

24 & 25 Dezember Offen ab 18 Uhr

Weihnachtsmenü und kleine à la carte Auswahl

26.12.19 offen ab 12 Uhr

27.12 – 30.12.19 normal geöffnet

Silvester

31.12.19 ab 17.30 Uhr

Silvestermenü und kleine à la carte Auswahl

01.01.20 offen ab 17.00 Uhr

02.01.20 offen ab 12.00 Uhr

Apéritif.....

“Ingwerer Spritz“	11.50
Ingwerer Likör (24 Vol%) und Cava	
Indien Summer	10.50
Cava mit Mango-Passion	
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	8.00
mit Orangenjus	plus 1.50

FRÜHSTÜCK IM RINGGI

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr & Sonntag 11.00 bis 16.00 Uhr

Kleines Zopf Zmorge	9.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi und Honig, 1 warmes Getränk	
Zopf Zmorge Käse	15.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Käse 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Schinken (CH)	15.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rohschinken 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Lachs (Norwegen)	18.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rauchlachs 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Der Klassiker	23.50
Gipfeli, Berner Zopf und Kernen Brot Butter, Konfi, Honig, Rohschinken (CH), Käse, Rauchlachs (Norwegen) 1 Orangensaft, 1 warmes Getränk	
Prosecco Zmorge	19.50
Spiegelei und Rauchlachs (Norwegen) auf warmer Spinatquiche mit Prosecco	25.50
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	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.