



Vorspeisen.....

Pastinaken Meaux-Senfsuppe mit Quittenchutney 	13.50
Gemischter Blattsalat mit Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen 	11.50
Herbstliche Salatschüssel mit Waldpilzen, Feigen Rotkraut, Rucola, Roquefort Streusel und gerösteten Nüsse 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, Falafel Randentzatziki, 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	
Falafel mit Kümmeljoghurt	
Gratinierter Geisskäse	
Piementos de Padrón	
Spinatcreme mit Cashew Nüsse und Pitabrot	
Randentzatziki mit Pitabrot	
Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot	
Chorizo (CH)	
Rohschinken (CH)	
Pitabrot	3.50
Fladenbrot	3.50

Stellen Sie sich Ihre Tapas selber 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

Hauptgerichte.....

Vegetarischer Herbstteller mit Waldpilzragout, Spätzli, Rosenkohlcreme, Kürbisschnitz Rotkraut, glasierten Maroni und ein Apfel mit Preiselbeeren 	34.50
Veganes gelbes Gemüse-Thaicurry mit Kokosmilch Sprossen, Jasminreis, Papadums und Koriander 	26.50 mit Tagesfisch plus 8.50
Pasta Strozzapreti an Gorgonzolasauce mit Feigen, Artischocken, Krautstielen und Datteltomaten 	21.50 / 26.50
Oso Bucco Gremolata (Kalbshaxe/CH) serviert mit glasierten Krautstielen und Safranrisotto	36.50
Grilliertes Hirsch Entrecôte (Spanien) an sautierten Eierschwämmli in Calvadossauce Kürbisschnitz und Kartoffelstock mit Rosmarin und Aprikosen 	42.50
Geschmorte Frischlings Wildschwein Bäckli (Österreich) Rotkraut mit Maroni, Rosenkohlcreme, Silberzwiebeln, Speck Preiselbeer Apfel und Spätzli	38.50
Rib Eye vom Simmentaler Rind (CH/220gr) an Rotweinjus Kräuterbutter, Speckbohnen und Süsskartoffeln aus dem Ofen 	44.50
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		
Lefte 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

Apéritif.....

Spanischer Schaumwein CAVA EL CELLERET BRUT NATURE	8.50
Spritz Cava mit Aperol (11% Vol.)	10.50
Hugo mit Cava und frischer Minze	10.50
Prosecco mit Holunderblütensirup	9.00
Martini weiss, (15% Vol.) 4cl	8.00
Campari (23% Vol.) 4cl	8.00
Cynar (16.5% Vol.) 4cl mit Orangenjus	8.00 plus 1.50
Pastis (45% Vol.) 2.5cl	8.00

FRÜHSTÜCK IM RINGGI

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr & **Sonntag** 12.00 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)	17.50
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	
Spiegelei und Rauchlachs (Norwegen) auf warmer Spinatquiche mit Prosecco	19.50 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
Fleischplättli (80g / roh & gekochter Schinken/CH)	9.50
Chorizo oder Salsiz (CH)	7.50
Käseplättli (80g)	9.50
Portion Rauchlachs (80g/Norwegen)	11.50
Brot	
Gipfeli	2.00
Brioche	2.80
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