



Vorspeisen.....

Pastinaken Moux Senf Suppe mit Maroni und Kürbiskernöl	12.50
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen an Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen	12.50
Nüsslisalat an französischer Sauce mit Ei und Speck (CH)	14.50 / 23.50
Lachs Canapés mit Meerrettichcreme (Norwegen)	4 Stück 18.50
Gratinierter Ziegenkäse auf warmem Linsensalat und Rucola	18.50 / 25.50
Rindscarpaccio (CH) im Pfeffermantel mit Rucola und Parmesansplitter	22.50 / 33.50
Moules marinières (Holland) mit Knoblauchtoast frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce	22.50
Vorspeisenteller Humus mit Sesam, gratinierter Ziegenkäse Kartoffel Tortilla, Chorizo, Rauchlachs mit Meerrettich Oliven & Pomodori Secchi, Fladen- und Pitabrot Für einen oder zum teilen	25.50
Winter Schüssel mit Birne & Lenker Bleu Blatt- & Nüsslersalat, roter Chabis, sautierte Waldpilze Gemüsestreifen und gerösteten Nüssen und Kernen Für einen oder zum teilen	25.50

Apéro para dos

Zwei Cüpli
mit 4 Lachs Canapés mit Meerrettichcreme
29.50

Tapas.....

Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot	
Humus mit Sesam und Pitabrot	
Gratinierter Geisskäse	
Pulpo (Spanien) mit Knoblauch, Chili & Mojo	
Kartoffel Tortilla mit Mojo	
Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot	
Chorizo (CH)	
Rohschinken (CH)	
Pitabrot	3.50
Fladenbrot	3.50

Stellen Sie sich Ihre Tapas selbst zusammen

1 Tapa	9.50	5 Tapas	48.00
3 Tapas	26.50	7 Tapas	62.0

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
Käseauswahl vom Nachbarn aus der Chäshütte mit hausgemachtem Früchtebrot	13.50 / 19.50

Hauptgerichte.....

Unsere täglich wechselnde Tagesspezialitäten,
finden Sie auf unserem Zusatzblatt

Hausgemachte Bündner Quarkpizokel (mit oder ohne Speck) mit Bio Bergkäse gratiniert, Wirsing und Blattspinat	29.50
Veganes rotes, pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch Kürbis, Sprossen, Jasminreis, Papadums und Thai Basilikum	26.50
Spaghetti mit kross gebratenem Pulpo (Spanien) Knoblauch und Chili an Specksauce mit Rauchpaprika	34.50
Coque au vin Bio Freilandpoulet vom Hof Moser aus Worb mit Wurzelgemüse, Oliven und Champignons dazu Bratkartoffeln mit Rosmarinöl	42.50
Rehschnitzel (Österreich) an Wilder-Calvadosauce mit Speck, Silberzwiebeln, Preiselbeer Birne, Rotkraut Rosenkohl, Maroni und Spätzli	44.50
Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) mit Cafe de Paris Rotweinjus, Zwiebelkonfit, Blattspinat und Kartoffelgratin	48.50
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter	70g 20.50 130g 31.50

Moules (Holland).....

Moules marinières frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce	33.50
Moules provençale frische Miesmuscheln an Tomaten-Kräutersauce	33.50
Moules exotiques frische Miesmuscheln an roter Thai-Curry-Kokossauce mit Thai Basilikum	33.50
Moules et Frites Berner Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise oder Jasminreis	39.50
dazu empfehlen wir belgisches Bier Lefte blonde (6.6%/Vol.)	2.5 dl 6.50 3.3 dl 7.80

Wir bevorzugen zurzeit kontaktlose Bezahlung mit Postcard oder EC-direkt.
Merci vielmal.

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

- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Laktosefrei

Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft



Desserts.....

Cafe deluxe	9.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	
Streuselkuchen oder Fruchtekuchen	7.50 / 6.50
mit Rahm plus 1.50	
Warmer Himbeeren Streusel mit Vanilleglace	11.50
Vermicelles mit Kirsch	12.50
mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	
Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtsauce & Granola	9.50
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm	
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.)	12.50

Kalte Lust (Glace aus Olten) **Becher / 6.00**
 "Leck mich doch" ist unser Motto, cremige Glace und frische Sorbets sind unsere Leidenschaft. Was unsere Glace so besonders macht, ist die Milch der Jersey-Kühe, vom Hof der Familie Badertscher in Madiswil leben die Kühe, verbringen die meiste Zeit im Freien und werden mit hofeigenem Heu gefüttert.

Unsere Sorten im Becher
 Vanille, schwarzes Schoggisorbet (vegan)
 Café, Joghurt-Heidelbeere

Glace: pro Kugel 4.00
 Vanille (laktosefrei), Zwetschgensorbet
 mit Rahm plus 1.50

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

Unsere Partner.....

Metzgerei Simperl aus Gümligen
 Fleisch

Bianchi aus Zürich
 Fisch und Muscheln

Chäshütte von nebenan
 Käse, Bio Milch, Bio Eier, Oliven, im Winter auch das Vermicelles

Gasser Gourmet aus Schwarzenburg
 Tiefkühlprodukte

Bohnenblust aus Bern
 Baslerbrot, Zopf, Gipfeli

Münsterkellerei aus Bern
 Wein, Spirituosen, Limonaden

Aprior aus Bern
 Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi

Feldschlössli aus Frauenfeld
 Bier und alkoholfreie Getränke



Apéritif.....

"Indien Summer"	10.50
Prosecco mit Mango-Passion	
Hugo mit Prosecco 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 9.00 bis 16.00 Uhr & Sonntag 10.00 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	9.50
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	8.50	14.00
Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayo	8.50	14.00
Brie, Tomaten, Rucola & Chilimayo	8.50	14.00
Auberginen, Tomaten, Parmesan, Basilikum	8.50	14.00

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