



Vorspeisen.....

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen 12.50
an Honig-Senfauce und gerösteten Kernen



Lachs Canapés (Norwegen) 4 Stück 18.50
mit Meerrettichcreme

Ringgi Salatschüssel 24.50
mit Hummus und Spinatcreme
Rucola, Rüeblli, Rettich, Randen, gehobelter Parmesan
geröstete Nüsse und Fladenbrot



Gratinierter Ziegenkäse 18.50 / 25.50
auf warmem Linsensalat und Rucola



Rindstatar (CH) **mit Toast und Butter** 70g 20.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50



Apéro Barcelona para dos

Zwei Cüpli Cava

(Spanischer Schaumwein im Champagner Verfahren)

mit 4 Lachs Canapés mit Meerrettichcreme

29.50

Tapas.....

Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot

Gratinierter Geisskäse

Humus mit Sesam und Pitabrot

Kartoffel Tortilla mit Mojo

Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot

Spinatcreme mit Cashew Nüssen

Tzatziki mit Pitabrot

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 62.00

Hauptgerichte.....

Veganes rotes pikantes Gemüsecurry 26.50
mit Kokosmilch

Sprossen, Jasminreis
Papadums und Thaibasilikum



Pasta Strozzapretti 26.50
an Orangen-Thymiansauce
mit Kräutersaitlingen, Wirsing, Pomodori Secchi
und gerösteten Kürbiskernen



Ringgi Burger rosa gebraten (Rind/CH 200g) 29.50
mit Raclette Käse

BBQ-Sauce, Kräuter-Knoblauchmayo, Tomate
und Zwiebeln dazu Cole slow

Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) 46.50
mit Cafe de Paris

auf Speck Bohnen mit Eierschwämmli
und Bratkartoffeln



Desserts.....

Warmer Himbeeren Streusel mit Rahm 10.50

Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtsauce 9.50
und Granola

Hausgemachtes Tiramisu 9.50

Dunkles Schoggimousse mit Schlagrahm 9.50

Kalte Lust (Glace aus Olten) Becher / 6.00

Wir informieren Sie gerne über unsere Sorten.

- Vegetarisch - Vegan

- Glutenfrei - Laktosefrei

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

**PROSECCO / CHAMPAGER** 7.5 dl 1 dlPROSECCO DI VALDOBBIADENE 50.00 8.50
La Riva dei Frati, 11.5%Vol. Valdobbiadene, ItalienMOËT & CHANDON 88.00
Impérial, Brut, 12%Vol. Champagne, Frankreich**WEISSWEINE****SCHWEIZ****PINOT GRIS AOC, 2019** 62.00 **8.50**
13.5%Vol. Martin Hubacher, Johanniterkeller Twann**HEIDA AOC, 2018** 53.00 **7.60**
13.5%Vol. Primus Classicus, Domaine Orsat Martigny**CHARDONNAY DARDAGNY AOC, 2018** 55.00 **7.80**
13.5%Vol. Domaine Les Hutins, Genf**ITALIEN****LUGANA L`LAC DOC, 2018** 50.00 **7.20**
Trebiano di Lugana, 13.5%Vol.
Soc. Semp. Agr. In sigla Dosesto, Veneto**ARGENTINIEN****AMALAYA, 2017** 47.00 **6.70**
Torrontés-Riesling, 12.5%Vol.
Bodegas Colomé S.A. Valle Calchaqui, Salta**ROSÉ****PORTUGAL****CRASTO DOC, 2018** 52.50 **7.50**
Touriga Nacional-Tinta Roriz, 13%Vol.
Quinta do Crasto, S.A. Douro**ROTWEINE** 7.5 dl 1 dl**SCHWEIZ****NEZ NOIR AOC, 2018** 55.50 **8.00**
Gamaret-Merlot-Syrah, BIO, 14%Vol.
Domaine Rouvinez, Siere**CABERNET MERLOT AOC, 2015/16** 64.00
Cabernet Dorsa- Cubin- Sauvignon-Merlot,
12.5%Vol.
Weinstamm, Thayngen**PINOT NOIR JENINSER, 2018** 57.50 **8.20**
13.4%Vol.
Georges Schlegel, Weingut zur alten Post, Jenins**PORTUGAL****DONA MAFALDA DOC, 2016/17** 55.50 **7.80**
Touriga Nacional-Tinta Barroca-Touriga Franca
14%Vol. Christie Wines, Douro**POST SCRIPTUM de Chryseia DOC,** 66.00
2016/17
Touriga Nacional-Touriga Franca-Tinta Roriz-Sousao
13.5%Vol.
Quinta de Roriz, Prats & Symington, Douro**ITALIEN****NEBBIOLO D' ALBA DOC, CASCINOTTO** 63.00 **9.00**
2016/17, 14.5%Vol.
Alario Claudio, Vigna Valletta, Piemont**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, 2013** 89.50
Sangiovese, 15%Vol.
Siro Pacenti, Toscana**AGLIANICO DEL VULTURE DOC, 2016/17** 56.00 **8.00**
Il Repertorio, 14% Vol.
Cantine del Notaio, Potenza, Basilicata**SPANIEN****RESALTE VENDIMIA, DO 2015** 52.50 **7.50**
Tempranillo, 14.5%Vol. Barrique Ausbau
Resalte, Ribera del Duero**MAURO DO, Castilla y Leon, 2017** 75.00
Tempranillo-Syrah, 14.5%Vol.
Bodegas Mauro, Tudela del Duero, Valladolid**ARGENTINIEN****AMALAYA, 2017** 47.00 **6.70**
Malbec, 14%Vol.
Bodegas Colomé S.A. Valle Calchaqui, Salta