



Vorspeisen.....

Süsskartoffel-Apfelsuppe mit sautierten Eierschwämmli	13.50
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen	12.50 / 21.50
an Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen	
Lachs Canapés mit Meerrettichcreme (Norwegen)	4 Stück 18.50
Lattich Salat mit Avocado und Orangen	17.50 / 25.50
frische Belper Knolle an Thousand Island Dressing	
Ringgi Salatschüssel mit Hummus und Spinatcreme	24.50
Rucola, Rübli, Rettich, Randen, gehobelter Parmesan geröstete Nüsse und Fladenbrot	
Vorspeisenteller	23.50
Hummus mit Sesam, Spinatcreme mit Cashew Nüssen Kartoffel Tortilla, Tzatziki, Oliven & Pomodori Secchi Fladen- und Pitabrot	
Gratinierter Ziegenkäse	18.50 / 25.50
auf warmem Linsensalat und Rucola	
Rindscarpaccio (CH) im Pfeffermantel	20.50 / 30.50
mit Rucola und Parmesansplitter	
Moules marinières (Holland) mit Knoblauchtoast	22.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce	

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		
Hummus mit Sesam und Pitabrot		
Gratinierter Geisskäse		
Tzatziki mit Pitabrot		
Spinatcreme mit Cashew Nüssen		
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

Hauptgerichte.....

Veganes rotes pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch	26.50
Sprossen, Jasminreis, Papadums und Thaibasilikum	
Aubergine aus dem Ofen auf orientalischem Linseneintopf	28.50
Spinatcreme, Cherry Tomaten und Fladenbrot	
Pasta Strozzapretti an Orangen-Thymiansauce	26.50
mit Kräutersaitlingen, Wirsing, Pomodori Secchi und gerösteten Kürbiskernen	
Bäckli vom Wildschwein (Spanien)	39.50
in Rotwein geschmort, mit Feigen und cremigem Wirsing serviert mit gebratenen Schupfnudeln	
Grillierte Pouletbrust (CH) auf orientalischem Linsengemüse	36.50
Aubergine aus dem Ofen und Gurkenjoghurt	
Ringgi Burger rosa gebraten (Rind/CH 200g) mit Raclette Käse	32.50
BBQ-Sauce, Kräuter-Knoblauchmayo, Tomate und Zwiebeln dazu Berner Frites	
Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) mit Cafe de Paris	48.50
auf Speck Bohnen mit Eierschwämmli und Berner Frites	
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter	70g 20.50 130g 31.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50	
Moules et Frites (Holland)	39.50
Berner Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise oder Jasminreis	
Moules marinières	33.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce	
Moules provençale	33.50
frische Miesmuscheln an Tomaten-Kräutersauce	
Moules exotiques	33.50
frische Miesmuscheln an roter Thai-Curry-Kokossauce mit Koriander	
dazu empfehlen wir belgisches Bier	
Leffe blonde (6.6%/Vol.)	2.5 dl 6.50 3.3 dl 7.80
Käseauswahl von unserem Nachbar aus der Chäshütte	19.50
mit hausgemachtem Fruchtebrot	
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.....

Warmer Himbeeren Streusel mit Rahm	10.50
Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtsauce und Granola	9.50
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.

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

Gasser aus Schwarzenburg
Tiefkühlprodukte

Bohnenblust aus Bern
Brot, Zopf, Gipfeli

Münsterkellerei aus Bern
Wein, Spirituosen, Limonaden

Aprior aus Bern
Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi

Feldschlössli aus Frauenfeld
Bier und alkoholfreie Getränke

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

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.