



Vorspeisen.....

Pastinaken Meaux Senf Suppe mit Maroni und Kürbiskernöl	12.50
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen an Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen	12.50 / 19.50
Lachs Canapés mit Meerrettichcreme (Norwegen)	4 Stück 18.50
Gratinierter Ziegenkäse auf warmem Linsensalat und Rucola	18.50 / 25.50
Vorspeisenteller	25.50
Humus mit Sesam, gratinierter Ziegenkäse Kartoffel Tortilla, Chorizo, Rauchlachs mit Meerrettich Oliven & Pomodori Secchi, Fladen- und Pitabrot Für einen oder zum teilen	

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	
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	62.00

Wurst & Käse.....

Salsiz oder rezenter Hauskäse mit Brot	7.50
Salsiz mit Brot	7.50
Salsiz und rezenter Hauskäse mit Brot	13.50

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

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

Hauptgerichte.....

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
Filet vom Aaretaler Duroc Schwein (CH) im Honig Kräutermantel an Waldpilzsauce	42.50
serviert mit dreierlei Karotten aus dem Ofen und frische Tagliolini	
Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) mit Cafe de Paris	48.50
Rotweinjus, Zwiebelkonfit, Blattspinat und Pommes	
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter	70g 20.50 130g 31.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50	

Moules (Holland).....

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 Thai Basilikum	
Moules et Frites	39.50
Berner Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise oder Jasminreis	

dazu empfehlen wir belgisches Bier

Lefte blonde (6.6%/Vol.)	2.5 dl	6.50
	3.3 dl	7.80

Desserts.....

Cafe deluxe	9.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	
Vermicelles mit Kirsch	12.50
mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	
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
Italiene-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.