















Vorspeisen.....

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen Gemüsestreifen, Honig-Senssauce   	12.50 / 21.50
Spargelcremesuppe Spargelwürfel, Pumpernickel-Crumble 	13.50
Vorspeisenteller Hummus mit Sesam, Paprika-Tomaten-Creme mit Cashewnüssen Parmesan mit Zitronen-Olivenöl, Auberginen Salat Oliven, Pomodori Secchi, Focaccia, Pitabrot 	26.50
Salatschüssel mit grilliertem grünen Spargel Pfirsich, Feta, Radieschen, Couscous  als Hauptgang oder zum teilen	25.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig Marokkanischer Zaalouk (Auberginen Salat), Rucola  	18.50 / 26.50
Grillierter Pulpo (ESP) mit Mojo Amarillo Knoblauch, Stangensellerie, Chili lauwarme Kartoffeln, Rucola  	19.50 / 28.50

TAPAS.....

Pulpo (SP) Salat	12.50
Favas  	6.50
Wakame Algen Salat 	12.50
Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot 	9.50
Hummus mit Sesam und Pitabrot 	9.50
Paprika-Tomaten-Creme mit Cashewnüssen und Pitabrot 	9.50
Parmesan mit Zitronen-Olivenöl mariniert und Pitabrot 	9.50
Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot 	8.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig  	9.50
Chorizo (CH) 	11.50
Rohschinken (CH) 	11.50
Pitabrot	5.00
Focaccia mit Rosmarin	6.00

Hauptgerichte.....

Geschmorte Gemüse Tajine Blumenkohl mit Harissa Marinade, Salzzitronen Kichererbsen, Aubergine, Granatapfel, Safran-Couscous, Joghurt   ohne Joghurt	29.50
Casarecce Pasta grüne & weisse Spargel, Erbsen, Pecorino, schwarzer Pfeffer 	28.50
Poke Bowl mit Tomaten-Ingwer-Tofu Sushi Reis, Avocado, Wakame Algen, Nektarine Karotten-Rettich-Salat, Favas, Sesam 	28.50
Vegi Burger mit Paneer Käse Limetten-Basilikum-Mayonnaise Tomaten, Zwiebel-Chutney, Coleslaw mit Peperoni oder Berner Frites 	26.50
Ringgi Burger rosa gebraten (Rind/CH) geräucherter Raclettekäse, BBQ-Sauce Zitronen-Basilikum-Mayonnaise, Tomaten und Zwiebel-Chutney Coleslaw mit Peperoni oder Berner Frites	33.50
Niedergegarte Pork Ribs mit Honig Whisky Marinade Grillgemüse, Rosmarin Bratkartoffeln 	39.50
Entrecôte mit Salbei-Rosmarinkruste Rotweinjus, Spargel, Pinienkerne, Testaroli (Toskanische Pfannkuchen), Olivenöl, Parmesan	48.50
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50	70g 22.50 130g 33.50

**Gerne informiert Sie unser Service-Team
über unser zusätzliches Tagesangebot.**

 - Vegetarisch  - Vegan  - Glutenfrei  - Lactosefrei

Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

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



Hausgemacht Desserts.....

Café Deluxe	11.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	
Hausgemachter Baskischer Cheesecake	12.50
Caramel-Sauce und Fleur de Sel	
Hibiskus Panna Cotta	10.50
Rhabarber-Kompott, Pistazien	
Hausgemachtes Tiramisu	10.50
Dunkles Schoggimousse	9.50
mit Schlagrahm	
Vanilleglacé mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm	12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.)	12.50
Kalte Lust (Glacé aus Olten)	Becher / 6.00
Fior di Latte, Kaffee, Schwarze Schoggi Vegan	
Madiswiler Erdbeeren Sorbet	
Glace: pro Kugel	4.00
Vanille , Zwetschgensorbet mit Rahm + CHF 1.80	
Käseauswahl von unserem Nachbarn aus der Chäshütte	14.50 / 19.50
mit hausgemachtem Fruchtbrot	

Liebe Gäste

Möchten Sie das Ringgi Olivenöl, die Honig-Senf-Salat-Sauce oder unseren Kaffee auch zu Hause geniessen?

Olivenöl aus dem Priorat	5dl	Fr. 11.50
Honig-Senf-Salat-Sauce	5dl	Fr. 11.50
Italienne-Dressing	5dl	Fr. 11.50
Mocca Efti Espresso / Café	1kg	Fr. 25.00

Unsere Partner.....

Metzgerei Simperl aus Gümligen
Fleisch

Bianchi aus Zürich
Fisch und Muscheln

Chäshütte von nebenan
Käse, Biomilch, Freiland Eier, Vermicelles

Gasser aus Schwarzenburg
Tiefkühlprodukte

Bohnenblust aus Bern
Brot, Zopf, Gipfeli

Ingredienza GmbH Bern
Diverse Pasta

Münsterkellerei aus Bern
Wein, Spirituosen, Limonaden

Aprior aus Bern
Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi

Feldschlössli aus Rheinfelden
Bier und alkoholfreie Getränke

Aperitif.....

Ingwerer Spritz	12.50
Ingwerer Likör (24 Vol%) und Prosecco	
Ginger Fresh (Alkoholfrei)	9.50
Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Mineral	
Jsotta Senza Bianco/Rosso Vermout (Alkoholfrei) 4cl	7.00
Martinazzi Classic Bitter, Matter-Luginbühl AG (22% Vol.) 4cl mit Orangensaft	10.50
Galipette brut Cidre (4.5% Vol.) 33cl	8.50
Hugo mit Prosecco und frischer Minze	10.50
Prosecco mit Holunderblütensirup	9.00
Vermouth bianco/rosso, Matter-Luginbühl AG (18% Vol.) 4cl	8.50

FRÜHSTÜCK IM RINGGI

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr & Sonntag 10.00 bis 16.00 Uhr

Eggs Benedict auf Brioche	22.50
Rauchlachs (NOR), Spinat und Hollandaise	
mit Prosecco	27.50
Kleines Zopf Zmorge	10.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi und Honig, 1 warmes Getränk	
Zopf Zmorge Käse	17.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Käse 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Schinken	17.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rohschinken (CH) 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Lachs (Norwegen)	19.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rauchlachs 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Der Klassiker	25.50
Gipfeli, Berner Zopf und Kernen Brot Butter, Konfi, Honig, Rohschinken (CH), Käse, Rauchlachs (NOR) 1 Orangensaft, 1 warmes Getränk	
Zum Kombinieren	
Spiegelei	4.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Mango-Passionsfrucht Müsli mit Joghurt, Bananen und Nüssen	10.50
Tapas Rohschinken (CH) / Tapas Chorizo (CH)	11.50
Käseplättli (80g)	9.50
Portion Rauchlachs (80g/Norwegen)	11.50
Brot	
Gipfeli	2.50
Stück Zopf oder Kernen Brot	2.00

Bio-Milch, Bio-Eier und Käse beziehen wir von der Chäshütte um die Ecke

SANDWICH (täglich bis 18.00 Uhr)

Warmes Toastbrot belegt mit	klein	gross
Chorizo (CH), Tomaten, Rucola & Mayo	8.50	14.50
Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayo	8.50	14.50
Brie, Tomaten, Rucola & Chilimayo	8.50	14.50
Auberginen, Tomaten, Parmesan, Basilikum	8.50	14.50

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