

# LIEBE GÄSTE

## HERZLICH WILLKOMMEN IM «RINGGI»

Im Ringgi trifft sich ein diverses Publikum in gemütlicher Brasserie-Atmosphäre und familiärem Ambiente. Wir servieren eine abwechslungsreiche und mediterrane Küche. Die Hausspezialität «Moules et Frites» marinières, provençales oder au Cidre, sind in der Saison von Oktober bis März eines der Highlights auf unserer Speisekarte.

In den Sommermonaten ist das temporäre Gartenrestaurant «Ringgi-Pärkli», beim Erlach-Denkmal, an der Grabenpromenade, der Place to be. Hier kommt bei kreativen mediterranen Menüs, Salaten und unserem feinen Tatar, Ferienstimmung auf. Wer will, kann unter den schattenspendenden Linden, auch einfach ein Apéro mit ein paar Tapas an der Bar geniessen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und Bonne Appetit!

Herzlichst,

Ihr Ringgi Team

### Eine Information in eigener Sache:

Wasser ist wertvoll und für hunderte Millionen Menschen keine Selbstverständlichkeit. Gemeinsam mit der Non-Profit-Organisation WASSER FÜR WASSER (WfW) machen wir uns für den Wert von sauberem Wasser stark. Mit unseren Einnahmen aus dem Wasserverkauf aus unserer Karbonisiere-Anlage unterstützen wir die Arbeit von WfW und stärken die Wasser- und Sanitärversorgung in Sambia und Mosambik. Für weitere Fragen zum Projekt stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

# APERITIF

## Ingwerer Spritz

Ingwerer Likör (24 Vol%)  
und Prosecco

**12.50**

## Ginger Fresh

(Alkoholfrei)  
Ingwer, Zitronensaft  
Holunderblütensirup,  
Soda

**9.50**

## Ringgi Spritz

Rhabarber Sirup, Prosecco  
Granatapfel, Limette, Rosmarin

**12.50**

## Klassisch

|                                           |     |             |
|-------------------------------------------|-----|-------------|
| Jsotta Senza Bianco Vermout (Alkoholfrei) | 4cl | <b>7.00</b> |
|-------------------------------------------|-----|-------------|

|                                          |     |             |
|------------------------------------------|-----|-------------|
| Jsotta Senza Rosso Vermout (Alkoholfrei) | 4cl | <b>7.00</b> |
|------------------------------------------|-----|-------------|

|                                                                              |     |              |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|
| Martinazzi Classic Bitter,<br>Matter-Luginbühl AG (22% Vol.) mit Orangensaft | 4cl | <b>10.50</b> |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|

|                                                 |     |             |
|-------------------------------------------------|-----|-------------|
| Vermouth Bianco, Matter-Luginbühl AG (18% Vol.) | 4cl | <b>8.50</b> |
|-------------------------------------------------|-----|-------------|

|                                                 |     |             |
|-------------------------------------------------|-----|-------------|
| Vermouth Bianco, Matter-Luginbühl AG (18% Vol.) | 4cl | <b>8.50</b> |
|-------------------------------------------------|-----|-------------|

## Cidre / Schaumwein

|                                |      |             |
|--------------------------------|------|-------------|
| Gaiette brut Cidre (4.5% Vol.) | 33cl | <b>8.50</b> |
|--------------------------------|------|-------------|

|                                        |  |             |
|----------------------------------------|--|-------------|
| Cava l'Alzinar Brut Reserva (12% Vol.) |  | <b>9.50</b> |
|----------------------------------------|--|-------------|

|                                          |  |             |
|------------------------------------------|--|-------------|
| Prosecco Riva die Frati DOC (11.5% Vol.) |  | <b>8.50</b> |
|------------------------------------------|--|-------------|

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



# VORSPEISEN

## Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen  
Gemüwestreifen  
Honig-Senfsauce

12.50

21.50

## Salatschüssel

Blauschimmel Käse  
Feigen  
Blattsalat, Karotten  
Radiesschen, Basilikum  
Baumnüsse, Kürbiskernen  
Honig-Senfsauce

Als Hauptgang oder zum Teilen



25.50

## Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam  
Paprika-Tomaten-Creme  
Baumnüsse  
Provolone Käse  
mit Zitronen-Olivenöl  
Auberginen Salat  
Oliven, Pomodori Secchi  
Foccacia



26.50

## Gratinierter Ziegenkäse

Thymian-Honig  
Marokkanischer Zaalouk  
(Auberginen Salat)  
Rucola

18.50

26.50

## Grillierter Pulpo

Mojo Amarillo  
Knoblauch, Chili  
Stangensellerie  
lauwarme Kartoffeln  
Rucola

19.50

28.50

Unser zusätzliches Tagesangebot  
wird Ihnen von unseren Service Mitarbeiter\*innen empfohlen.

 *Glutenfrei*

 *Laktosefrei*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*



# TAPAS

|     |                                                  |       |
|-----|--------------------------------------------------|-------|
| Ⓛ   | Eine Büchse Sardinen mit Focaccia                | 9.50  |
| Ⓥ   | Hummus mit Sesam und Focaccia                    | 9.50  |
| Ⓥ   | Paprika-Tomaten-Creme mit Baumnüsse und Focaccia | 9.50  |
| ⓐ Ⓥ | Provolone Käse mit Zitronen-Olivenöl mariniert   | 9.50  |
| ⓐ Ⓥ | Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig        | 9.50  |
| ⓐ Ⓥ | Oliven & Pomodori Secchi                         | 8.50  |
| ⓐ   | Chorizo (CH)                                     | 11.50 |
| ⓐ   | Rohschinken (CH)                                 | 11.50 |

## Brot

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Focaccia mit Rosmarin | 6.00 |
|-----------------------|------|

# SANDWICHES

(Sandwich täglich bis 18.00 Uhr, keine Änderungen möglich)

| 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 Pesto | 8.50  | 14.50 |

ⓐ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



# HAUPTGERICHTE

## Auberginen-Mozzarella Rollen auf sizilianischer Caponata

Zucchetti  
Peperoni  
Tomaten  
Auberginen  
grüne Oliven  
Basilikum-Pfefferminz Öl  
Venere Reis

  **28.50**

## Poke Bowl

Tomaten-Ingwer Tofu  
Sushi Reis  
Avocado  
Wakame Algen  
Melone  
Karotten-Rettich Salat  
Favas  
Sesam

 **28.50**

## Vegi Burger

Gebratener Paneer  
Tomaten, Zwiebel Chutney  
Limetten-Basilikum-  
Mayonnaise

Coleslaw mit Peperoni  
oder  
Berner Frites

 **26.50**

## Ringgi Burger (Rind/CH)

Medium gebraten  
Geräucherter Raclettekäse  
Hausgemachte BBQ-Sauce  
Tomaten  
Zwiebel Chutney  
Limetten-Basilikum-  
Mayonnaise

Coleslaw mit Peperoni  
oder  
Berner Frites

**33.50**

## Poulet Involtini (CH)

gefüllt mit Chorizo & Ricotta  
in Portwein geschmorte Randen  
Griessgnocchi

**39.50**

## Rib-Eye-Steak (CH)

pikante Melonen-  
Stangensellerie Salsa  
Caponata  
Süsskartoffelstampf

**48.50**

## Rindstatar (CH) Toast und Butter

mit Calvados  
oder Cognac **+ CHF 4.50**

**70g 22.50**

**130g 33.50**

Unser zusätzliches Tagesangebot  
wird Ihnen von unseren Service Mitarbeiter\*innen empfohlen.

 *Glutenfrei*

 *Laktosefrei*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*



# DESSERTS

## Café Deluxe

Kaffee oder Espresso  
mit süssen Grüssen aus der  
Küche

**11.50**

## Hausgemachter Baskischer Cheesecake

Aprikosen-Limettenkompott

**12.50**

## Vanille Panna Cotta

Kirschkompott  
Karamellierte Pistazien

Ⓞ

**10.50**

## Dunkles Schoggimousse

mit Schlagrahm

Ⓞ

**9.50**

## Hausgemachtes Tiramisu

**10.50**

## Vanilleglace

warme Schoggisauce  
Schlagrahm

Ⓞ

**10.50**

## Käseauswahl

(vo der Chäshütte)

hausgemachtes  
Früchtebrot

**14.50**

**19.50**

## Glacé

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.)

**12.50**

**Kalte Lust** (Glacé aus Olten)

Kokos-Stracciatella Ⓟ Ⓞ

Kaffee Ⓞ

Schwarze Schoggi Ⓟ Ⓞ

Sauerkirsche-Schokolade Ⓞ

Becher **6.00**

Vanille Ⓞ

Zwetschgensorbet Ⓞ

pro Kugel **4.00**

+ Rahm

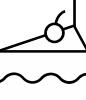
**+1.80**

Ⓞ *Glutenfrei*

Ⓞ *Laktosefrei*

Ⓟ *Vegetarisch*

Ⓟ *Vegan*



# FRÜHSTÜCK

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr + Sonntag 10.00 bis 16.00 Uhr

## Eggs Benedict auf Brioche

Rauchlachs (NOR)  
Spinat und Hollandaise

**22.50**

mit Prosecco **27.50**

## Kleines Zopf Zmorge

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Konfi und Honig  
1 warmes Getränk

**10.50**

## Zopf Zmorge Käse

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Konfi, Honig und Käse  
1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**17.50**

## Zopf Zmorge Schinken

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Konfi, Honig  
Rohschinken (CH)

1 warmes Getränk,  
1 Orangensaft

**17.50**

## Zopf Zmorge Lachs

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Konfi, Honig  
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**19.50**

## Der Klassiker

Gipfeli, Berner Zopf  
Kernen Brot  
Butter, Konfi, Honig  
Rohschinken (CH), Käse  
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**25.50**

## Zum Kombinieren

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| Spiegelei                                               | <b>4.50</b>  |
| mit Speck                                               | <b>6.50</b>  |
| Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)                        | <b>7.50</b>  |
| mit Speck (CH)                                          | <b>9.50</b>  |
| Mango-Passionsfrucht Müsli, Joghurt, Bananen und Nüssen | <b>10.50</b> |
| Tapas Rohschinken (CH) / Tapas Chorizo (CH)             | <b>11.50</b> |
| Käseplättli (80g)                                       | <b>9.50</b>  |
| Portion Rauchlachs (80g NOR)                            | <b>11.50</b> |
| Gipfeli                                                 | <b>2.50</b>  |
| Stück Zopf oder Kernen Brot                             | <b>2.00</b>  |

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

 *Glutenfrei*

 *Laktosefrei*

 *Vegetarisch*

 *Vegan*



# LIEBE GÄSTE

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

|         |                          |      |              |
|---------|--------------------------|------|--------------|
|         | Olivenöl aus dem Priorat | 5 dl | <b>11.50</b> |
| (L) (G) | Honig-Senf-Salat-Sauce   | 5 dl | <b>11.50</b> |
| (L) (G) | Italienne-Dressing       | 5 dl | <b>11.50</b> |
|         | Mocca Efti Espresso      | 1 kg | <b>25.00</b> |

## Unsere Partner

|                                     |                                            |
|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Metzgerei Simperl / Gümligen</b> | Fleisch                                    |
| <b>Bianchi / Zürich</b>             | Fisch und Muscheln                         |
| <b>Christoph Gilgen / Bern</b>      | Perle Bleue Muscheln                       |
| <b>Chäshütte von nebenan</b>        | Käse, Biomilch, Freiland Eier, Vermicelles |
| <b>Gasser / Schwarzenburg</b>       | Tiefkühlprodukte                           |
| <b>Bohnenblust / Bern</b>           | Brot, Zopf, Gipfeli                        |
| <b>Ingredienza GmbH / Bern</b>      | Diverse Pasta                              |
| <b>Münsterkellerei / Bern</b>       | Wein, Spirituosen, Limonaden               |
| <b>Aprior / Bern</b>                | Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi            |
| <b>Feldschlössli / Rheinfelden</b>  | Bier und alkoholfreie Getränke             |