

NACHMITTAGSKARTE

①	Lauch-Birnen Suppe Birnen Chutney, Lauch Emulsion mit Chorizo + CHF 3.50	15.50
①	Nüsslissalat aus Boll Ei, Croutons, gepickelter Kürbis, French-Dressing mit Speck + CHF 3.50	16.50
①	Hausgemachte Quark-Kräuter Spätzli Sauerkraut, Birnen, Belper Knolle mit Guanciale + CHF 3.50	28.50
①	Fondue von der Chäshütte ab 2 Personen (nur auf der Terrasse) Surre Most, Silberzwiebeln, Cornichons, Ruchbrot mit Fondue Kartoffeln vom Bauernhof in Boll + CHF 5.00 mit Kirschwasser 4cl + CHF 8.00	31.50
②	Rinds Entrecôte (CH) mit Café de Paris Butter Wurzel Gemüse, Pommes Frites	48.50
①②	Chèvre Chaud , Thymian-Honig, Nüssli Salat, grüne Linsen, Gemüse Julienne	27.50
	Rindstatar (CH) mit Toast & Butter mit Calvados, Cognac oder Whiskey + CHF 4.50	70 g 26.50 130 g 34.50
	Moules Marinière (NL) Weisswein-Rahmsauce, Pommes frites, Knoblauch & Chili-Mayonnaise	41.50

APERIO PLÄTTLI & SNACKS

①	Büchse Sardinen und Focaccia	9.50
	Ringgi Fleisch Plättli Bauernschinken, Chorizo, Bergkäse Würfel, Oliven, Hummus und Focaccia mit Rosmarin	28.50
①	Ringgi Vegi Plättli Bergkäse Würfel, gratinierter Ziegenkäse, Oliven, Hummus und Focaccia mit Rosmarin	26.50

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Kuchen	8.50
Vermicelles , Meringue, Rahm, Trauben, Kirschwasser	13.50
Tiramisu , Haselnüsse, Frangelico Haselnusslikör	12.50

SANDWICHES/FOCIACCA

(14.00 Uhr bis 18.00 Uhr)

	klein	gross
Focaccia mit Hummus, Rucola, Tomaten, Mozzarella①	9.50	14.50
Toast mit Brie und Schinken, Tomaten, Chili Mayonnaise	9.50	14.50



AFTERNOON MENU

Ⓥ	Leek-pear soup Pear chutney, leek emulsion with Chorizo + CHF 3.50	15.50
Ⓥ	Lamb's lettuce salad from Boll Egg, croutons, pickled pumpkin, French dressing with bacon+ CHF 3.50	16.50
Ⓥ	Homemade quark and herb spaetzle Sauerkraut, pears, Belper Knolle cheese with guanciale + CHF 3.50	28.50
Ⓥ	Swiss Cheese Fondue from the Chäshütte (served only on the terrace for two persons) Cheese fondue served with cider, pearl onions, cornichons, and rustic country bread Optional: farm potatoes from Boll + CHF 5.00 Add a shot of Swiss kirsch (4 cl) + CHF 8.00	31.50
ⓐ	Beef entrecôte (CH) with Café de Paris butter Root vegetables, French fries	48.50
Ⓥⓐ	Baked goat cheese , thyme honey, green lentil, field salad, vegetable julienne	27.50
	Beef tatar (CH), toast & butter with calvados, cognac or whisky + CHF 4.50	70g 26.50 130g 34.50
ⓐ	Moules marinière (NL) , white wine - cream sauce French fries, garlic & chili-mayonnaise	41.50

APERERO & SNACKS

Ⓛ	Can of sardines and focaccia	9.50
	Ringgi meat Plate Smoked Farmer's ham, chorizo, mountain cheese cubes, olives, served with hummus and rosemary focaccia	28.50
Ⓥ	Ringgi veggie Plate Mountain cheese cubes, gratinated goat cheese, olives, hummus and rosemary focaccia	26.50

HOMEMADE DESSERTS

Homemade cake	8.50
Vermicelli , meringue, whipped cream, grapes, cherry brandy	13.50
Tiramisu , hazelnut, Frangelico (hazelnut liqueur)	12.50

SANDWICHES/FOCACCIA

(2pm till 6pm)

	small	large
Focaccia with Hummus, rocket salad, tomatoes, mozzarella Ⓥ	9.50	14.50
Toast with brie and ham, tomatoes, chili mayo	9.50	14.50

ⓐ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan

