



Apéro Barcelona

Zwei Cüpli Cava
(Spanischer Schaumwein im Champagner Verfahren)
mit 4 Lachs Canapés
29.50

Unser zusätzliches Tagesangebot

wird Ihnen von unseren Service Mitarbeiter*innen empfohlen.

Vorspeisen.....

- Lachs Canapés mit Meerrettich** (NOR) 4 Stück / 18.50
- Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen** 12.50 / 21.50
und Gemüsestreifen an Honig-Senfsauce
- Vorspeisenteller** 25.50
Hummus mit Sesam, Spinatcreme mit Cashew Nüssen
Cherry Tomaten, Bufala mit Rauchöl, Gemüsekekchen
Oliven & Pomodori Secchi, Fladen- und Pitabrot
- Salatschüssel mit Quinoa, Nektarinen, Feta & Guacamole** 25.50
Rucola, Rüebl, Rettich, Randen an italienischer Sauce
Fladenbrot und gerösteten Haselnüssen
Für einen oder zum teilen
- Grillierter Pulpo** (ESP) mit Knoblauch, Chili und Mojo 19.50 / 27.50
auf lauwarmen Kartoffeln und Rucola
- Gratinierter Ziegenkäse** 18.50 / 26.50
auf warmem Linsensalat und Rucola
- Rindscarpaccio** (CH) im Pfeffermantel 22.50 / 30.50
mit Rucola und Parmesansplitter

Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen in Begleitung eines Hauptgangs

Tapas.....

- Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot 8.50
- Hummus mit Sesam und Pitabrot 8.50
- Gratinierter Geisskäse 8.50
- Spinatcreme mit Cashew Nüssen und Pitabrot 8.50
- Chili con Carne mit Guacamole & Fladenbrot (Rind/Jumi CH) 10.50
- Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot 7.50
- Chorizo (CH) 9.50
- Rohschinken (CH) 9.50
- Pitabrot 3.50
- Fladenbrot 3.50

Wurst & Käse.....

- Chorizo oder Salsiz (CH) oder rezentere Hauskäse mit Brot 8.50
- Chorizo & Salsiz (CH) mit Brot 14.50
- Chorizo oder Salsiz (CH) und rezentere Hauskäse mit Brot 14.50

Käseauswahl von unserem Nachbar aus der Chäshütte 13.50 / 19.50
mit hausgemachtem Fruchtbrot

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.....

- Veganes grünes, pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch** 26.50
Grünes Gemüse, sprossen, Jasminreis, Papadums & Thaibasilikum
- Frische Pasta** (Bio/Ingredienza) mit Auberginen 28.50
Artischocken, Kapern, pikante Tomatensauce
Feta Streusel und geröstete Mandeln
- Hausgemachte Quiche mit Blumenkohl, Rüebl, Oliven & Safran** 28.50
dazu farbigem Cherry-Tomatensalat
und Mozzarella di Bufala mit Rauchöl
- Ringgi Burger rosa gebraten** (Rind/CH 200g) mit Raclette Käse 28.50
BBQ-Sauce, Knoblauchmayo, Tomate und Zwiebeln
dazu Pommes Frites
- Coq au vin Bio Freilandpoulet vom Hof Moser aus Worb** 42.50
mit Wurzelgemüse, Oliven und Champignons
dazu Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Entrecôte vom Simmentaler Rind** (CH/200gr) mit Cafe de Paris 48.50
Rotweinjus, provenzalische Zucchetti-Peperonata
und Berner Pommes Frites
- Rindstatar** (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

Hausgemacht Desserts.....

- Cafe deluxe** 9.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche
- Streuselkuchen 7.50
- Panna Cotta mit Waldbeerkompott und Mandeln 10.50
- Hausgemachtes Tiramisu 9.50
- Dunkles Schoggimousse mit Schlagrahm 9.50
- Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm 11.50
- Zwetschgensorbet mit Vielle Prune (24% Vol.) 12.50
- Kalte Lust** (Glace aus Olten) Becher / 6.00
Fior di Latte, Kaffee, Cookis
Schwarze Schoggi Vegan
Madiswiler Erdbeere Sorbet

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
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

Ingredienza GmbH Bern
Diverse Pastas

Münsterkellerei aus Bern
Wein, Spirituosen, Limonaden

Aprior aus Bern
Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi

Feldschlössli aus Rheinfelden
Bier und alkoholfreie Getränke

Apéritif.....

“Ingwerer Spritz“ Ingwerer Likör (24 Vol%) und Cava	11.50
“Indien Summer“ Cava mit Mango-Passion	10.50
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 mit Orangenjus	8.00 plus 1.50

FRÜHSTÜCK IM RINGGI

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr & Sonntag 10.30 bis 16.00 Uhr

Spinat-Quiche-Zmorge mit Spiegelei und Rauchlachs (NOR) auf warmer Spinatquiche und Prosecco	22.50 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 und Rohschinken (CH) 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	17.50
Zopf Zmorge Lachs (Norwegen) Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rauchlachs 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	19.50
Der Klassiker Gipfeli, Berner Zopf und Kernen Brot Butter, Konfi, Honig, Rohschinken (CH), Käse, Rauchlachs (Norwegen) 1 Orangensaft, 1 warmes Getränk	25.50
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 (CH) / Tapas Chorizo (CH)	9.50
Käseplättli (80g)	9.50
Portion Rauchlachs (80g/Norwegen)	11.50
Brot	
Gipfeli	2.50
Stück Zopf oder Kernen Brot	2.00
Stück Zopf oder Kernen Brot oder 2 Toast mit Butter&Konfi	4.00

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.