



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

Vorspeisen.....

Focaccia mit Burrata, Sardelle und Rosa Pfeffer	16.50
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Gemüsestreifen an Honig-Senfsauce	12.50 / 21.50
Vorspeisenteller	26.50
Hummus mit Sesam, Paprika-Tomaten Creme mit Cashew Nüssen Manchego mit Zitronen-Olivenöl, gepickelter Blumenkohl Oliven & Pomodori Secchi Pitabrot und Focaccia	
Salatschüssel mit Bulgur und Feta	25.50
Rucola, Frühlingszwiebeln, Gurken, Minze, Petersilie Granatapfel Kerne, Fladenbrot-Croûtons und Honig-Senf Sauce	
Für einen oder zum teilen	
Grillierter Pulpo (ESP) mit Mojo Verde	19.50 / 28.50
Knoblauch, Chili und auf lauwarmen Kartoffeln und Rucola	
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian Honig	18.50 / 26.50
auf warmem Linsensalat und Rucola	

Tapas.....

Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot	9.50
Hummus mit Sesam und Pitabrot	9.50
Gratinierter Geisskäse mit Thymian-Honig	9.50
Paprika-Tomaten Creme mit Cashew Nüssen und Pitabrot	9.50
Manchego mit Zitronen-Olivenöl und Pitabrot	9.50
Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot	8.50
Chorizo (CH)	11.50
Rohschinken (CH)	11.50
Pitabrot	4.50
Focaccia mit Rosmarin	6.00

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

Hauptgerichte.....

Aubergine Korsische Art	28.50
gefüllt mit Tomaten, Peperoni, Kapern und Oliven auf Bulgur mit geräucherter Mandel-Paprikasauce, Granatapfelkerne	
Pasta Creste di Galli (Bio/Ingredienza)	29.50
mit Burrata, Spinat, Zitronen Melisse Pesto rotem Basilikum und Baumnüssen	
Champignons Tarte Tatin mit Artischocken Creme	28.50
Rucola, Blattsalat, Cherry Tomaten mit Kirsch-Salbei-Vinaigrette	
Ringgi Burger rosa gebraten (Rind/CH)	31.50
mit geräuchertem Raclette Käse, BBQ-Sauce Zitronen-Basilikum-Mayonnaise, Tomaten und Zwiebeln Chutney dazu Cole Slaw Salat oder Berner Frites	
Duroc Schweinskotelette (CH) mit Senf-Estragon Butter	42.50
Rotweinjus, mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef (Rind/CH)	44.50
grüne Kräuter-Sauerrahm Sauce gemischter Blattsalat und Berner Frites	
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter	70g 22.50 130g 33.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50	
Desserts.....	
Cafe deluxe	11.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	
Hausgemachter Streuselkuchen (es hat solang's hat)	7.50
Holunderblüten Panna Cotta	10.50
mit Erdbeeren Kompott und Pistazien	
Hausgemachtes Tiramisu	10.50
Dunkles Schoggimousse mit Schlagrahm	9.50
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm	12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.)	12.50
Kalte Lust (Glace aus Olten)	Becher / 6.00
Fior di Latte Kaffee	
Madiswiler Erdbeere Sorbet	
Schwarze Schoggi	
Glace: pro Kugel	4.00
Vanille, Zwetschgensorbet mit Rahm plus 1.80	
Käseauswahl von unserem Nachbar aus der Chäshütte	14.50 / 19.50
mit hausgemachtem Früchtebrot	


- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Lactosefrei

Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.



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, Freiland Eier, Oliven

Gasser aus Schwarzenburg
Tiefkühlprodukte

Bohnenblust aus Bern
Brot, Zopf, Gipfeli

Ingredianza 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.....

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

FRÜHSTÜCK IM RINGGI

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr & Sonntag 10.30 bis 16.00 Uhr

Spinat-Quiche-Zmorge	22.50
mit Spiegelei und Rauchlachs (NOR) auf warmer Spinatquiche	
und 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 Müesli 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, Freiland-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	14.50
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.