



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

## Vorspeisen.....

<b>Erbsensuppe mit Scamorza und Schnittlauch-Öl</b>	13.50
<b>Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen</b>	12.50 / 21.50
Gemüstreifen und Honig-Senfauce	
<b>Markbein aus dem Ofen (CH)</b>	21.50
mit Vodka-Vinaigrette, Petersilie, Kapern, Zwiebeln und Basler Brot (30 Minuten Zubereitungszeit)	
<b>Nüsslisalat mit Quitten-Dressing</b>	14.50 / 23.50
Ei, Speck-Chips (CH) und Knoblauch-Croûtons	
<b>Vorspeisenteller</b>	26.50
Hummus mit Sesam, Randen-Creme mit Baumnüssen Dattel-Feta-Mousse, Pimientos de Padron Falafel mit Raita, Oliven, Pomodori Secchi, Focaccia und Pitabrot	
<b>Wintersalat-Schüssel mit Datteln &amp; Pecorino</b>	25.50
Sellerie, Apfel, Endivien, Blatt- und Nüsslisalat mit Honig-Senfauce und gerösteten Baumnüssen	
als Hauptgang oder zum Teilen	
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig</b>	18.50 / 26.50
auf warmem Linsen-Salat und Rucola	
<b>Moules marinières (NL) mit Knoblauchtost</b>	22.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern und Weisswein-Rahmsauce	

## Tapas.....

Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot	9.50
Hummus mit Sesam und Pitabrot	9.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig	9.50
Randen Creme mit Baumnüssen und Pitabrot	9.50
Dattel-Feta Mousse und Pitabrot	11.50
Falafel mit Raita	9.50
Pimientos de Padron	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

## Hauptgerichte.....

<b>Hausgemachte Bündner Quarkpizokel</b> (mit oder ohne Speck)	31.50
mit Rahm-Wirsing, Lauch und Biobergkäse gratiniert	
<b>Wirsingroulade gefüllte mit Kräuterseitlingen</b>	28.50
Gemüse und Reis auf Tomatensauce mit Paprikagewürz	
<b>Bramata Polenta mit geschmorten Randen</b>	30.50
Ricotta, Petersilien Püree und Walnussöl	
<b>Entenbrust (FR) mit Cranberry Sauce</b>	39.50
Karotten, Endivien, Pinienkernen und Linsen	
<b>Pork-Belly (CH) sous vide gegart</b>	38.50
mit Pflaumen-Earl Grey-Chutney, Stangensellerie und Polenta Talern	
<b>Petit Tender Medallions vom Rind</b> (Metzgerstück/CH)	42.50
mit schwarzer Knoblauchbutter, Rotweinjus Baskischem Wurzelgemüse, Oliven und Pomodori Secchi dazu Gerstenrisotto	
<b>Rindstatar (CH) mit Toast und Butter</b>	70g 22.50 130g 33.50
mit Calvados oder Cognac + CHF 4.50	

## Moules et Frites (NL).....

<b>Moules marinières</b>	39.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce mit Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise	
<b>Moules provençale</b>	39.50
frische Miesmuscheln an Tomaten-Kräutersauce mit Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise	
<b>Moules au cidre</b>	39.50
frische Miesmuscheln mit Cidre und Apfel Julienne mit Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise	
<b>Dazu empfehlen wir belgisches Bier</b>	
Leffe blonde (6.6%/Vol.)	2.5 dl 7.50 3.3 dl 8.80

Podcast **MEINE WEISSE STADT UND ICH**  
von Vincent O. Carter



play now

- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Laktosefrei

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.  
Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft



## Hausgemacht Desserts.....

<b>Café deluxe</b>	11.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	
<b>Hausgemachter Streuselkuchen</b> (es hat solang's hat)	7.50
<b>Peanut Butter Crème Brûlée</b>	13.50
<b>Vanille-Panna-Cotta mit Bitterorangen-Kardamom-Kompott</b> ☒	11.50
und karamellisierten Macadamianüssen	
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	10.50
<b>Dunkles Schoggimousse</b>	9.50
mit Schlagrahm ☒	
<b>Vanilleglacé mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm</b> ☒	12.50
<b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b> (24% Vol.) ☒	12.50
<b>Kalte Lust</b> (Glacé aus Olten)	Becher / 6.00
Fior di Latte, Kaffee, Schwarze Schoggi Vegan ☑	
Madiswiler Erdbeeren Sorbet ☑	
<b>Glace:</b> pro Kugel	4.00
Vanille ☑, Zwetschgensorbet mit Rahm + CHF 1.80	
<b>Käseauswahl von unserem Nachbar aus der Chäshütte</b>	14.50 / 19.50
mit hausgemachtem Früchtebrot	

### Liebe Gäste

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

Olivenöl aus dem Priorat	5dl	Fr. 11.50
Honigsenf-Salatsauce ☑☒	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

## Apéritif.....

Ingwerer Spritz“	12.50
Ingwerer Likör (24 Vol%) und Cava	
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
Gaiette brut Cidre (4.5% Vol.) 33cl	8.50
Hugo mit Cava 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**

<b>Egg Benedict auf Brioche</b>	<b>22.50</b>
mit Rauchlachs (NOR), Spinat und Hollandaise	
<b>mit Prosecco</b>	<b>27.50</b>
<b>Kleines Zopf Zmorge</b>	<b>10.50</b>
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi und Honig, 1 warmes Getränk	
<b>Zopf Zmorge Käse</b>	<b>17.50</b>
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Käse 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
<b>Zopf Zmorge Schinken</b>	<b>17.50</b>
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rohschinken (CH) 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
<b>Zopf Zmorge Lachs (Norwegen)</b>	<b>19.50</b>
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rauchlachs 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
<b>Der Klassiker</b>	<b>25.50</b>
Gipfeli, Berner Zopf und Kernen Brot Butter, Konfi, Honig, Rohschinken (CH), Käse, Rauchlachs (NOR) 1 Orangensaft, 1 warmes Getränk	
<b>Zum Kombinieren</b>	
Spiegelei	<b>4.50</b>
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	<b>7.50</b>
mit Speck (CH)	<b>9.50</b>
Mango-Passionsfrucht Müesli mit 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/Norwegen)	<b>11.50</b>
<b>Brot</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**

## SANDWICH (täglich bis 18.00 Uhr)

<b>Warmes Toastbrot</b> 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.