



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.....

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienöl 13.50
gebratene Pilze und Croûtons

Lachs Canapés mit Meerrettich (NOR) 4 Stück / 18.50

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen 12.50 / 21.50
und Gemüsestreifen an Honig-Senfsauce

Nüsslisalat mit Wacholder-Himbeerdressing 14.50 / 23.50
mit Ei, Speck (CH) und Croûtons

Vorspeisenteller 25.50
Hummus mit Sesam, Spinatcreme mit Cashew Nüssen

Pimientos de Padrón, Falafel mit Raita, gepickelter Kürbis
Oliven & Pomodori Secchi, Fladen- und Pitabrot

Wintersalatschüssel mit Weintrauben und Lenker bleu 25.50
Blattsalat, Rotkabis- und Nüsslersalat

mit Honigsenfsauce und gerösteten Haselnüssen
Für einen oder zum Teilen

Gratinierter Ziegenkäse 18.50 / 26.50
auf warmem Linsensalat und Rucola

Moules marinières (Holland) mit Knoblauchtoast 22.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce

Rindscarpaccio (CH) im Pfeffermantel 22.50 / 30.50
mit Rucola und Parmesansplitter

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

Falafel mit Raita 8.50

Pimientos de Padrón 8.50

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

Hauptgerichte.....

Veganes grünes, pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch 26.50
Gemüse, Sprossen, Jasminreis, Papadums & Thaibasilikum

Hausgemachte Bündner Quarkpizokel (mit oder ohne Speck) 29.50
mit Bio Bergkäse gratiniert, Wirsing und Blattspinat

Risotto mit gebratenen Waldpilzen 28.50
gerösteten Haselnüssen, Nusspesto, gepickelter Kürbis

und Pecorino

Pouletinvoltini (CH) mit Oliven & Mascarpone gefüllt 36.50
auf Caponata Siciliana, Bratkartoffeln und Speckchip

Ossobucco (Kalbshaxe/CH) mit Leffe Honig Sauce 38.50
Wurzelgemüse und Quarkpizokel

Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) 48.50
mit Béarnaise Butter, Schalotten im Portweinjus, Selleriepüree

geschmorte Karotten und Berner Pommes Frites

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

Moules (Holland).....

Moules et Frites 39.50
Berner Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise

oder Jasminreis

Moules marinières 33.50
frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce

Moules provençale 33.50
frische Miesmuscheln an Tomaten-Kräutersauce

Moules exotiques 33.50
frische Miesmuscheln

an grüner Thai-Curry-Kokossauce mit Thai Basilikum

dazu empfehlen wir belgisches Bier

Leffe blonde (6.6%/Vol.) 2.5 dl 6.50
3.3 dl 7.80

- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Laktosefrei

Wir bevorzugen zurzeit kontaktlose Bezahlung mit Postcard oder EC-direkt.
Merci vielmal.

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



Hausgemacht Desserts.....

Cafe deluxe	9.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	
Hausgemachter Streuselkuchen (es hat solange es hat)	7.50
Hausgemachter warmer Apfelstrudel	12.50
Vanillesauce, Vanilleglace und Schlagrahm	
Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen ☒	10.50
Vermicelles mit Kirsch	12.50
mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Dunkles Schoggimousse mit Schlagrahm ☒	9.50
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Schlagrahm ☒	11.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.) ☒	12.50
Kalte Lust (Glace aus Olten)	Becher / 6.00
Fior di Latte, Kaffee, Schwarze Schoggi Vegan 🌱 Madiswiler Erdbeere Sorbet	
Glace: pro Kugel	4.00
Vanille (laktosefrei), Zwetschgensorbet mit Rahm plus 1.50	
Käseauswahl von unserem Nachbar aus der Chäshütte	13.50 / 19.50
mit hausgemachtem Fruchtbrot	

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

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	
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 (Norwegen) 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)	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.