



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

Vorspeisen.....

Geräucherte Sauerkraut Suppe mit Rohschinken Chips (CH) ✕	13.50
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen Gemüwestreifen und Honig-Senfsauce 🌱 ✕ 🌱	12.50 / 21.50
Jakobsmuschel-Limetten-Tatar auf Linsen Senfsamen-Kaviar und Toast	23.50
Nüsslisalat mit Quitten-Dressing Ei, Speck Chips (CH) und Knoblauch-Croûtons 🌱	14.50 / 23.50
Vorspeisenteller Hummus mit Sesam, Randen Creme mit Baumnüssen Dattel-Feta Mousse, Pimientos de Padron Falafel mit Raita, Oliven & Pomodori Secchi, Foccacia und Pitabrot 🌱	26.50
Herbstsalatschüssel mit Dörrapfel & Feta Streusel Rotkohl, Endivien, Blatt- und Nüsslersalat mit Honig-Senfsauce und geröstete Baumnüsse ✕ 🌱 Für einen oder zum Teilen	25.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig auf warmem Linsen Salat und Rucola ✕ 🌱	18.50 / 26.50
Moules marinières (NLD) mit Knoblauchtoast frische Miesmuscheln mit Kräutern und Weisswein-Rahmsauce	22.50

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
Foccacia mit Rosmarin	6.00

Hauptgerichte.....

Hausgemachte Bündner Quarkpizokel (mit oder ohne Speck) mit Biobergkäse von der Chäshütte gratiniert Rahm-Wirsing und Lauch	31.50
Schwarzwurzel Risotto mit gerösteten Pinienkerne Senf-Kumquats und Ahorn-Sirup 🌱 ✕	28.50
Filoteig Tasche mit Enoki Pilze und Süsskartoffeln Kräuter-Frischkäse Sauce und Randen Würfel 🌱	30.50
Entenschenkel-Ragout (FRA/gezupft) auf frischer Pasta von Ingridienza Wurzelgemüse, Stangensellerie und Cognac Sauce	39.50
Grilliertes Lammnierstück (NZ) mit Gewürzkruste Rotweinjus, Federkohl, Karotten und Rosmarinkartoffeln	44.50
Omoso Rindsgeschnetzeltes (Jumi/CH) mit Kräuterseitlingen Broccoli mit Mandelbutter und Salbei-Pilaw ✕	39.50
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50	70g 22.50 130g 33.50

Moules et Frites (NLD).....

Moules marinières ✕ frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce mit Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise	39.50
Moules provençale ✕ 🌱 frische Miesmuscheln an Tomaten-Kräutersauce mit Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise	39.50
Moules au cidre ✕ frische Miesmuscheln mit Cidre und Apfel Julienne mit Frites, Knoblauch & Chilimayonnaise	39.50
Dazu empfehlen wir belgisches Bier Lefte 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.....

Cafe deluxe Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	11.50
Hausgemachter Streuselkuchen (es hat solang's hat)	7.50
Absinth Parfait mit warmen Vanille-Apfel Kompott, weisser Schokolade und Haferflockenkekse	14.50
Vanille-Kokosmilch Panna Cotta mit Kaki-Kompott  und karamellisierten Macadamianüsse	11.50
Vermicelles mit Kirsch mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm	13.50
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, Schwarze Schoggi Vegan  Madiswiler Erdbeere Sorbet 	
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 Fruchtebrot

Liebe Gäste

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

Olivenöl aus dem Priorat	5dl	Fr. 11.50
Honigsenf-Salatsauce 	5dl	Fr. 11.50
Italiene-Dressing 	5dl	Fr. 11.50
Mocca Efti Espresso / Cafe	1kg	Fr. 25.00

Unsere Partner.....

Metzgerei Simperl aus Gümligen

Fleisch

Bianchi aus Zürich

Fisch und Muscheln

Chäshütte von nebenan

Käse, Bio Milch, Freiland Eier, Vermicelles

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	12.50
Ginger Fresh (Alkoholfrei) Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Mineral	9.50
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

Egg Benedict auf Brioche 22.50 mit Rauchlachs (NOR), Spinat und Hollandaise
mit 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, 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	14.50
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.