



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

Vorspeisen.....

Maiscremesuppe mit Chorizo-Popcorn 	12.50
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen Gemüwestreifen und Honig-Senfsauce 	12.50 / 21.50
Vorspeisenteller Hummus mit Sesam, Randen Creme mit Baumnüssen Manchego mit Zitronen-Olivenöl, gepickelter Blumenkohl Oliven & Pomodori Secchi Pitabrot und Focaccia 	26.50
Salatschüssel mit Rosmarin-Focaccia und Hüttenkäsecreme Cicorino Rosso, Karotten, Randen, Trauben, Brunnenkresse Mais und geröstete Baumnüsse mit Honig-Senfdressing Für einen oder zum teilen	25.50
Grillierter Pulpo (ESP) mit Mojo Verde Knoblauch, Chili und auf lauwarmen Kartoffeln und Rucola 	19.50 / 28.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian Honig auf warmem Linsensalat und Rucola 	18.50 / 26.50
Moules marinières (Holland) mit Knoblauchtost frische Miesmuscheln mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce	22.50

Tapas.....

Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot	9.50
Hummus mit Sesam und Pitabrot	9.50
Gratinierter Geisskäse mit Thymian-Honig	9.50
Randen Creme mit Baumnüssen 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

Hauptgerichte.....

Runde Zucchetti aus dem Ofen gefüllt mit Hülsenfrüchte-Eintopf, Kräuteröl Pesto Lavendel Pilaw Reis 	28.50
Ravioli mit Pecorino und Feigen gefüllt (Bio/Ingredienza) Pastinaken Späne, frische Feigen, Rucola, Salbeibutter 	29.50
Mangold-Kartoffel Pie mit Apfel-Dattel-Chutney Brokkoli Salat mit Sesam-Dressing 	28.50
Ringgi Burger rosa gebraten (Rind/CH) mit geräuchertem Raclette Käse, BBQ-Sauce Zitronen-Basilikum-Mayonnaise, Tomaten und Zwiebeln Chutney dazu Cole Slaw Salat oder Berner Frites	31.50
Geschmortes Zitronen Poulet (CH) mit Oliven-Limetten-Brösel mit Wurzelgemüse und Belugalinsen	39.50
Rib Eye Steak (Rind/CH) auf sautiertem Julienne-Gemüse mit Essiggurken und Champignons geräucherter Paprikabutter und gebratene Kartoffelgnocchi	48.50
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter	70g 22.50 130g 33.50

Moules (Holland).....

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

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

- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Lactosefrei

Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft



Desserts.....

Cafe deluxe	11.50
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche	
Hausgemachter Streuselkuchen (es hat solang's hat)	7.50
Tonka Bohnen Panna Cotta mit Brombeerenkompott ☒ und Haselnüssen	10.50
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	
Unsere Service Mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft über die Geschmacksrichtungen	
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
Italienne-Dressing ☒☒	5dl	Fr. 11.50
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

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.....

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 10.00 bis 16.00 Uhr

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