VORSPEISEN

Rindstatar mit Toast und Butter

Mit Calvados,
Cognac
oder Whiskey **+4.50**

26.50

34.50

Chèvre Chaud

Thymian-Honig
Grüne Linsen
Rucola
Fenchel

19.50

(G)(V) **27.50**

Kleine Salatschüssel

Cherry Tomaten
Geröstete Kerne
Gemüsestreifen
Honig-Senfsauce
Haferflocken **13.50**

Zu zweit oder als Hauptgang **20.50**

Melone **+4.50**
Mozzarella **+6.50**
Gepickelter Blumenkohl **+4.50**

(V)

Grillierter Pulpo mit Chimichurri (PRT)

Chili
Knoblauch
Cherry Tomaten
Kräutersalat
Couscous

23.50

(G)(V) **31.50**

Zum Apero

(V) Hummus mit Sesam oder Smoked Peperoni Crème, Focaccia **8.50**

HAUPTGERICHTE

Vegi Burger mit Halloumi

Ciabatta Bun
Chimichurri
Tomaten, Rucola
Eingemachte Zwiebeln & Essiggurke
Ringgi Sauce
Serviert mit Coleslaw Salat

(V) **31.50**

Vorspeisen Teller

Hummus mit Sesam
Gepickelter Blumenkohl
Smoked Peperoni Creme
Ur-Rüebli-Lorbeer Creme
Mozzarella, Oliven
Pomodori Secchi
Focaccia

(Als Hauptgang oder zum teilen)

(V) **28.50**

Roastbeef

(Rind/ kalt aufgeschnitten)

Käutersauerrahmsauce
Frühlingskartoffeln
Cherry Tomaten
Rucola
Kapern

(G) **38.50**

Cesar Salat

Lattich
Cherry Tomaten
Gehobelter Parmesan
Croutons
Poulet

Speck Streifen **+3.50**
Auch vegetarisch erhältlich mit Halloumi

31.50

Ringgi Black Angus Burger (Rind)

Ciabatta Bun
Geräuchertem Raclette Käse
Tomaten
Rucola
Eingemachte Zwiebeln & Essiggurke
Ringgi Sauce
Serviert mit Coleslaw Salat

33.50

Veganes Gemüse Tajine mit Salz-Zitronen

Kichererbsen, Zucchetti, Blumenkohl,
Auberginen, Peperoni
Rüebli, Zimt
Couscous

(V) **28.50**

OFFENE WEINE

Weisswein

Pro dl

VULLY BLANC AOC, 2022
Chasselas, Derron, Vully (11.5% Vol.) **8.20**

PINOT GRIGIO PIGIO BIO. 2024
Venezie DOC (12.5% Vol.) **7.50**

FILARMONIA DO BIO, 2023
Bodegas La Pirisima, Yecla (12.0% Vol.) **7.30**

Rosé

CRASTO DOC, 2023
Touriga National-Tinta Roriz
Quinta do Crasto, S.A. Douro (13% Vol.) **8.00**

Rotwein

PINOT NOIR MALBEC, 2022
BIO, Nick Bösiger, Frauenkopf, Lac de Bienne, Twann (13% Vol.) **9.20**

PARALLÈLE 45 ROUGE 2023
Côtes-du-Rhône, AC BIO (14% Vol) **8.50**

LA PURÍSIMA SINS SULFITOS, DO 2023
Monastrel, Yecla (13.0 % Vol.) **8.00**

Rosé Magnum Flasche 1,5 Liter

CRASTO DOC, 2023
Touriga National-Tinta Roriz
Quinta do Crasto, S.A. Douro (13% Vol.) **80.00**

DESSERTS

Hausgemachter Früchtekuchen	**8.50**
mit Rahm	**+1.80**
Cheesecake im Glas Erdbeer Kompott, weisse Schokolade, Amaretto	**12.50**
Dunkles Schoggimousse Haselnuss Crumble	**13.50**
Kalte Lust (Glacé aus Olten) (G) Fragen Sie das Servicepersonal nach unserem Angebot Becher	**6.50**

Sofern nichts anderes angeben ist, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.

Über Allergene klären wir sie gerne auf.
(G) *Glutenfrei* (L) *Laktosefrei* (V) *Vegetarisch* (V) *Vegan*

Ringgi im Park
RINGGENBERG

Verschenke
einen Gutschein

Vollständige
Getränkekarte

DRINKS

Ginger Fresh Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Soda		**9.50**
Gin Tonic Zero Lateltin G'nuine Zero alcohol-free Gin, Tonic Water		**11.50**
Rosato Spritz Ramazotti Rosato, Rosmarin, Frizzante		**12.50**
Aperol Spritz Aperol, Frizzante		**12.00**
Ringgi Spritz Rhabarbersirup, Granatapfelkerne, Rosmarin, Frizzante		**12.50**
Yuzo Spritz Yuzo, Frizzante, Rosmarin		**13.50**
Wirt, Lager offen (5.2% Vol.)	3 dl **5.60**	5 dl **8.60**
Wirt, Märzen offen (5.2% Vol.)	3 dl **5.90**	5 dl **8.90**
Cava l'azinar Brut Reserva (12.5% Vol.) Parellada Macabeo, Xarel-lo, Barcelona, Spanien	1 dl **9.50**	7,5 dl **55.50**
Bestheim Rose Cremant d`Alsace AC (12.5% Vol.)	1 dl **9.50**	7.5 dl **55.50**

BERNER LOHNBRAUEREI