

LIEBE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN IM «RINGGI»

Im Ringgi trifft sich ein diverses Publikum in gemütlicher Brasserie-Atmosphäre und familiärem Ambiente. Wir servieren eine abwechslungsreiche und mediterrane Küche.
Die Hausspezialität «Moules et Frites» marinières, provençales oder au Pastis, sind in der Saison von September bis März eines der Highlights auf unserer Speisekarte.

In den Sommermonaten ist das temporäre Gartenrestaurant «Ringgi-Pärkli», beim Erlach-Denkmal, an der Grabenpromenade, der Place to be. Hier kommt bei kreativen mediterranen Menüs, Salaten und unserem feinen Tartar, Ferienstimmung auf.

Wer will, kann einen feinen
Apéro Drink mit ein paar Tapas auf unserer Terrasse geniessen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und Bonne Appetit!

Herzlichst,

Ihr Ringgi Team

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen
Gemüwestreifen
Gepickelter Kürbis
Honig-Senfsauce
Croutons

(L)(V)

13.50

Kürbis Kokos Suppe

Kürbis Öl
Kokos Raspeln
Zitronen-Ricotta Raviolo

Auch vegan erhältlich

(V)

15.50

Herbstlicher Steinpilz Salat

Steinpilze
Kräuter Salat
Apfel Barrique Essig Vinaigrette
Trauben
Zitronen Ricotta Creme
Granatapfel Kerne

(V)

23.50

Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam
Randen Ingwer Creme
Pilz Creme
Oliven
Pomodori Secchi
Bergkäse
Gepickelter Kürbis
Focaccia

als Hauptgang oder zum
Teilen

(V)

28.50

Vorspeisen Moules marinère

Miesmuscheln (NL)
Weisswein-Rahmsauce
Focaccia

22.50

Chèvre Chaud

Thymian-Honig
Randen Ingwer Creme
Grüne Linsen
Lauch

19.50

(G)(L)

27.50

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*



HAUPTGERICHTE

Vegi Herbst Teller

Maroni
Rotkohl
Rosenkohl
Waldpilzrahm-Sauce
Birne gefüllt mit Mirabellen Konfi
Kürbis
Kräuterspätzli

Ⓥ 31.50

Risotto mit Eierschwämmli

Taleggio Käse
Baumnüsse
Trauben
Kräuter Öl

Auch vegan erhältlich **Ⓥ**

ⓊⓋ 28.50

Rinds Entrecôte Cafe de Paris Butter (200g/CH)

Markt Gemüse
Pommes frites
Jus

Ⓤ 48.50

Hirsch Ossobuco (EU)

Birne gefüllt mit Mirabellen Konfi
Baumnüsse
Maroni
Rosenkohl
Rotkohl
Risotto

Ⓤ 38.50

Reh Cordon Bleu (EU)

Geräucherter Raclettekäse
Lardo
Kürbis
Rotkohl
Kräuterspätzli

42.50

Maispouarden Brust (FR)

Rahm-Wirsing
Kartoffelstampf
Rosmarin Jus

Ⓤ 36.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Mit Calvados,
Cognac
Oder Whiskey + 4.50

70g 26.50

130g 34.50

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓤ Glutenfrei

Ⓤ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



MOULES ET FRITES (NL)

Moules Marinière

Weisswein-Rahmsauce
Pommes frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

Moules Provençale

Tomaten-Kräuter-Sauce
Pommes frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

ⓄⓁ 41.50

Moules Marseiller Art

Pastis
Creme Fraiche
Fenchel Julienne
Pommes frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

Zu unseren Moules empfehlen wir

	1dl	2.5dl	3.3dl
Leffe Bier aus Belgien (6.6% Vol.)		7.50	8.80
Entre-Deux-Mers Blanc Château Tour de Mirambeau, Bordeaux (12.5% Vol.)	8.00		



TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen mit Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	8.50
Ⓥ	Randen Ingwer Creme und Focaccia	8.50
ⓐ Ⓥ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
ⓐ Ⓥ	Gerösteter Nuss-Kern Mix	5.50
	Grillierte Chorizo mit Brot	10.50
Ⓥ	Gepickelter Kürbis	8.50
	Bauernschinken mit Brot (CH)	9.50
Ⓥ	Pilz Creme mit Focaccia	9.50
ⓐ Ⓥ	Bergkäse Würfel	9.50
ⓐ Ⓥ	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig	9.50

Brot

Focaccia mit Rosmarin	4.50
Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl aus dem Priorat	4.50

SANDWICHES

(Sandwiches täglich 14:00 - 18.00 Uhr, Samstag & Sonntag von 10:00 - 18:00 Uhr)
(keine Änderungen möglich)

	klein	gross
Ⓥ Focaccia mit Hummus, Rucola, getrocknete Tomaten & Mozzarella	9.50	14.50
Toast mit Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayonaise	9.50	14.50

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

ⓐ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*



DESSERTS

Café Deluxe

Kaffee oder Espresso
mit süssen Grüssen aus der
Küche

12.50

Vermicelle

Meringue
Rahm
Trauben
Kirschwasser

Ⓞ

13.50

Schoggi Küchlein mit flüssigem Kern

Sauerkirsch Glace

14.50

Hausgemachter Kuchen

Es het solang's het

8.50

Zwetschgen Tiramisu

Haselnüsse
Zimt

12.50

Vanilleglacé

Warme Schoggi Sauce
Schlagrahm

Ⓞ

12.50

Coupe Nesselrode

Vermicelle
Meringue
Vanille Glace
Trauben
Rahm
Kirschwasser

16.50

Affogato

Vanille Glacé
mit Espresso

mit Frangelico Haselnusslikör
+4.50

Ⓞ

9.50

Käseauswahl (von der Chäshütte)

Hausgemachtes
Früchtebrot

14.50

19.50

Glacé

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.) 12.50

Kalte Lust (Glacé aus Olten)

Kokos-Stracciatella Ⓟ Ⓞ

Kaffee Ⓞ

Schwarze Schoggi Ⓟ Ⓞ

Sauerkirsche-Schokolade Ⓞ

Becher 6.50

Vanille Ⓞ

Zwetschgensorbet Ⓞ

pro Kugel 4.00

+ Schlagrahm

+1.80

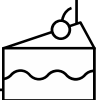
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓞ Glutenfrei

Ⓞ Laktosefrei

Ⓞ Vegetarisch

Ⓞ Vegan



FRÜHSTÜCK

Samstag 9.30 bis 15.00 Uhr + Sonntag 10.00 bis 15.00 Uhr

Egg Benedict auf Brioche

Rauchlachs (NOR)
Spinat und Hollandaise

22.50

mit Cava 27.50

Kleines Zopf Zmorge

Berner Zopf (2 Stück)
Butter,
Hausgemachte Konfitüre und
Honig

1 warmes Getränk

12.50

Zopf Zmorge Käse

Berner Zopf (2 Stück)
Butter,
Hausgemachte Konfitüre,
Honig und Käse

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

20.50

Zopf Zmorge Bauernschinken

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Honig,
Hausgemachte Konfitüre,
Bauernschinken (CH)

1 warmes Getränk,
1 Orangensaft

20.50

Zopf Zmorge Lachs

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Honig,
Hausgemachte Konfitüre
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

23.50

Der Klassiker

Gipfeli, Berner Zopf
Kernen Brot, Butter,
Hausgemachte Konfitüre,
Honig
Schinken (CH), Käse
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

28.50

Hausgemachte Pancakes (3 Stück) mit saisonalem Kompott 12.50

Zum Kombinieren

Spiegelei	4.50
mit Speck	6.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Müsli mit saisonalem Kompott, Joghurt & Nüsse	10.50
Portion Rauchlachs (80g NOR)	12.50
Kernen Brot	3.00
Gipfeli	3.00
Stück Zopf	3.00
Portion Bauernschinken	9.50

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan



LIEBE GÄSTE

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

	Olivenöl aus Spanien	5 dl	13.50
Ⓛ Ⓞ	Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	12.50
Ⓛ Ⓞ	Italienne-Dressing	5 dl	12.50
	Mocca Efti Espresso	1 kg	25.00

Unsere Partner

Metzgerei Simperl / Gümligen / Fideco / Murten	Fleisch
Fam. Flury/ Bauernhof / Boll	Gemüse, Obst, Freiland Eier
Bianchi / Zürich / Fideco / Familie Christinat Murtensee	Fisch und Muscheln
Christoph Gilgen / Perle Bleue	Perle Bleue Muscheln/ Austern
Chäshütte von nebenan	Käse, Biomilch, Freiland Eier, Vermicelles
Gasser / Schwarzenburg	Tiefkühlprodukte
Bohnenblust / Bern	Brot, Zopf, Gipfeli
Ingredienza GmbH / Bern	Diverse Pasta
Münsterkellerei / Bern	Wein, Spirituosen, Limonaden
Aprior / Bern	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
Feldschlössli / Rheinfelden	Bier und alkoholfreie Getränke

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓞ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*