

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 Cidre, sind in der Saison von Oktober 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 unter den schattenspendenden Linden, auch einfach ein Apéro mit ein paar Tapas an der Bar geniessen.

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

Herzlichst,

Ihr Ringgi Team

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen
Gemüwestreifen
Honig-Senfsauce
Croutons

(L) (V)

13.50

Süßkartoffel Suppe

Lauch Stroh
Joghurt Gnocchetti
Lauch Öl

(V) (G) Ohne
Gnocchetti

15.50

Makrelenfilet (FR) mit Dill und Orangen mariniert

Orangen- Safran Gel
Zweierlei Sellerie
Buttermilch
Kräutersalat

(G)

24.50

Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam
Artischocken mariniert
Zweierlei Sellerie
Apfel Selleriecreme
Marinierter Stangensellerie
Tête Moine Käse, Oliven,
Pomodori Secchi
Focaccia

als Hauptgang oder zum
Teilen

(V)

28.50

Salatschüssel

Dörrapfel im Cidre eingelegt
Tête Moine Käse
Blattsalat, Karotten
Randen, Sellerie
Karamellierte Haferflocken
Honig-Senfsauce

als Hauptgang oder zum
Teilen

(V)

26.50

Gratinierter Ziegenkäse

Thymian-Honig
Randen Creme
Frischer Spinat Salat

18.50

(G) (L) (V)

26.50

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

Karotten Variation

Gebackene Ur-Rüebli
Pfälzer Püree
Rüebli Salat
Karotten-Mascarpone-Senf-Sauce
Blaue St. Gallener Kartoffel
Auch vegan erhältlich mit
Salsa Verde



31.50

Fregola Sarda mit Ziegenkäse Espuma

Kürbis
Blumenkohl
Federkohl



29.50

Schweins- Kotelette (CH/250g) Milanese (paniert)

Ofen Karotten
Kräutersauerrahm
Parmesanrisotto

43.50

Kalbshuft (CH) Schnitzel

Artischocken
Cicorino Rosso Salat
Fregola Sarda

49.50

Rindsbäggli (CH) geschmort in Porter Bier Sauce

Pastinaken
Lauch Stroh
Kartoffelstock
gepickelte Randen

42.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

mit
Calvados
Whiskey
oder Cognac **+ CHF 4.50**

70g **23.50**

130g **34.50**

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



TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen mit Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	10.50
Ⓥ	Randen Crème mit Pistazien und Focaccia	10.50
ⓐ Ⓥ	Tête Moine Käse	11.50
ⓐ Ⓥ	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	9.50
ⓐ Ⓥ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
ⓐ	Schinken mit Brot (CH)	12.50

Brot

Focaccia mit Rosmarin	6.00
Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl aus dem Priorat	6.00

SANDWICHES/FOCACCIA

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

	klein	gross
Focaccia mit Hummus, Spinat, getrocknete Tomaten & Mozzarella	9.50	14.50
Warmer Toast mit Schinken (CH), Brie, Tomaten & Kräutermayonaise	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

Hausgemachter Apfel Kuchen mit Mandeln

Es het solang's het

8.50

Birnen mit William Schnaps Sirup

Schokoladen Sauce,
Lorbeer Öl
Karamellisierte Nüsse

Ⓞ 14.50

Crème Brûlée mit Mango

Schokoladen Crumble

Ⓞ 10.50

Hausgemachtes Birramisu

12.50

Vanilleglacé

warme Schoggi Sauce
Schlagrahm

Ⓞ 12.50

Dessert Variation

Zwetschgen Glace
Creme Brûlée
Birnen Sous vide

Alleine oder zum teilen

19.50

Affogato

Vanille Glacé
mit Espresso übergossen

mit Baileys Likör +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 **V** Ⓞ

Kaffee Ⓞ

Schwarze Schoggi **V** Ⓞ

Sauerkirsche-Schokolade Ⓞ 6.50 Becher

Vanille **L**

Zwetschgensorbet **L** 4.00 pro Kugel

+ Rahm +1.80

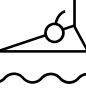
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓞ *Glutenfrei*

L *Laktosefrei*

V *Vegetarisch*

V *Vegan*



FRÜHSTÜCK

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr + Sonntag 10.00 bis 16.00 Uhr

Egg Benedict auf Brioche

Rauchlachs (NOR)
Spinat und Hollandaise

22.50

mit Prosecco **27.50**

Kleines Zopf Zmorge

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Konfi und Honig

1 warmes Getränk

11.50

Zopf Zmorge Käse

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Konfi, Honig und Käse

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

18.50

Zopf Zmorge Schinken

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Konfi, Honig
Schinken (CH)

1 warmes Getränk,
1 Orangensaft

18.50

Zopf Zmorge Lachs

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Konfi, Honig
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

21.50

Der Klassiker

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

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

26.50

Zum Kombinieren

<u>Spiegelei</u>	4.50
<u>mit Speck</u>	6.50
<u>Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)</u>	7.50
<u>mit Speck (CH)</u>	9.50
<u>Mango-Passionsfrucht Müsli, Joghurt, Datteln & Nüsse</u>	10.50
<u>Portion Rauchlachs (80g NOR)</u>	12.50
<u>Kernen Brot</u>	3.00
<u>Gipfeli</u>	3.00
<u>Stück Zopf</u>	3.00

Bio-Milch, Eier und Käse beziehen wir von der Chäshütte um die Ecke

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,
die Honig-Senf-Salatsauce oder unseren
Kaffee auch zu Hause geniessen?

	Olivenöl aus dem Priorat	5 dl	13.50
Ⓛ Ⓞ	Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	11.50
Ⓛ Ⓞ	Italienne-Dressing	5 dl	11.50
	Mocca Efti Espresso	1 kg	25.00

Unsere Partner

Metzgerei Simperl / Gümligen / Fideco	Fleisch
Bianchi / Zürich / Fideco	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*