

NACHMITTAGSKARTE

ⓁⓋ	Gemischter Blattsalat, Kernen, Croutons, Honig-Senf-Dressing		13.50
ⓄⓋ	Gratiniertes Ziegenkäse, Thymian-Honig, grüne Linsen, Fenchelsalat, Radieschen	18.50	26.50
Ⓥ	Vegi Burger mit Räucher Tofu, Tzatziki, Tomaten, Rucola, Röstzwiebeln, Ringgi Sauce, Coleslaw Salat oder Berner Frites		27.50
Ⓥ	Fregola Sarda mit frischem Mozzarella, Artischocken, Bärlauch Pesto		29.50
	Ringgi Burger (CH/Rind) mit geräuchertem Raclette Käse, Tzatziki, Tomaten Rucola, Röstzwiebeln, Ringgisauce, Coleslaw Salat oder Berner Frites		33.50
	Rindstatar (CH) mit Toast & Butter mit Calvados oder Cognac + CHF 4.50	26.50	34.50

TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen mit Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	10.50
Ⓥ	Erbsen-Minze Creme und Focaccia	10.50
ⓄⓋ	Feta Käse mit Sesam und Honig mariniert	9.50
ⓄⓋ	Gratiniertes Ziegenkäse mit Thymian-Honig	9.50
ⓄⓋ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
	Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl (Priorat)	6.00
	Focaccia mit Rosmarin	6.00
	Geräucherter Bauernschinken mit Brot (CH)	10.50
	Chorizo mit Brot	10.50

Hausgemachte Desserts

Rhabarber-Himbeeruchen, Linzer Art	8.50
Ingwer-Kokos Panna Cotta, Rhabarber-Himbeer Kompott, Biskuite Crumble	12.50
Zitronensorbet mit Aperol	12.50

SANDWICHES/Focaccia (14.00 Uhr bis 18.00 Uhr)

	klein	gross
Focaccia mit Hummus, Spinat, getrocknete Tomaten & Mozzarella	9.50	14.50
Toast mit Brie und Schinken, Tomaten, Kräuter Mayo	9.50	14.50



AFTERNOON MENU

ⓁⓋ	Salad of fresh green leaves, roasted seeds, croutons, honey-mustard dressing		13.50
ⓐ Ⓥ	Baked goat cheese, thyme-honey, green lentils, Fennel salad, radish	18.50	26.50
Ⓥ	Vegi burger with Smoked Tofu, Tzatziki, Tomatoes, Arugula, Roasted onions, Ringgisauce, Coleslaw salad or French fries		27.50
Ⓥ	Fregola Sarda with fresh Mozzarella, Artichokes, Wild garlic pesto		29.50
	Ringgi Burger (CH/Beef) with smoked Raclette cheese, Tzatziki, Tomatoes, Arugula, Roasted onions, Ringgisauce Coleslaw salad or French fries		33.50
	Beef tatar (CH), toast & butter with calvados or cognac + CHF 4.50	26.50	34.50

TAPAS

Ⓛ	Can of sardines with focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus with sesame and focaccia	10.50
Ⓥ	Pea-mint cream and focaccia	10.50
ⓐ Ⓥ	Feta cheese with sesame and honey	9.50
ⓐ Ⓥ	Baked goat cheese with thyme-honey	9.50
ⓐ Ⓥ	Olives & sun-dried tomatoes	8.50
	Focaccia with rosemary	6.00
	Sourdough bread & olive oil	6.00
	Smoked Farmer`s ham (CH)	10.50
	Chorizo with bread	10.50

Homemade Desserts

Rhubarb-raspberry cake	8.50
Ginger-coconut panna cotta, rhubarb-raspberry compote, Sponge cake crumble	12.50
Lemon sorbet, with Aperol	12.50

SANDWICHES/Focaccia (2pm till 6pm)

	small	larg
Focaccia with Hummus, spinach, sun dried tomatoes & Mozzarella	9.50	14.50
Toast with brie and ham, tomatoes, herb mayo	9.50	14.50

ⓐ gluten-free

Ⓛ lactose free

Ⓥ vegetarian

Ⓥ vegan

