

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen,
Gemüwestreifen,
Honig-Senfsauce
Croûtons

(V) 13.50

Grillierter Pulpo Salat

Kartoffeln
Hummus
Rucola
Cherry Tomaten
Salsa Verde

19.50

(G) 29.50

Salatschüssel mit Feta Streuseln

Sesam, Cherry Tomaten
Blattsalat,
Gemüwestreifen
Radieschen
Wassermelone, Sesam
Honig-Senfsauce

(Als Hauptgang oder zum teilen)

(V) 26.50

Gratinierter Ziegenkäse

Thymian-Honig
Grüne Linsen
Fenchel Salat
Radieschen

18.50

(G)(V) 26.50

Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam, Marinierte Artischocken, Erbsen-Minze Creme,
Feta mit Honig und Sesam, Oliven, Pomodori Secchi, Focaccia
(Als Hauptgang oder zum teilen)

(V) 28.50

HAUPTGERICHTE

Gemüse Bulgur mit eingelegtem Porto Bello

Stangensellerie,
Frühlingszwiebeln, Fenchel,
Paprika

28.50

Cesar Salat mit Pouletbrust (CH)

Lattich Salat,
Grana Padano, Speck
Croûtons, Cesar-Dressing

31.50

Vegi Burger mit Räucher Tofu

Tzatziki,
Tomaten
Rucola
Röstzwiebeln
Ringgi Sauce und Coleslaw Salat

(V) 27.50

Bürgermeisterstück (Rind/CH) mit Chimichurri

Saisonales Gemüse
Kartoffelsalat

(G) 42.50

Ringgi Burger mit geräuchertem Raclette Käse (CH / Rind)

Tzatziki
Tomaten
Rucola
Röstzwiebeln
Ringgi Sauce
Coleslaw Salat

33.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

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

70g 26.50

130g 34.50

OFFENE WEINE

Weiss

Pro dl

PINOT GRIGIO PIGIO Bio 2023
Venezie DOC (12.5.0% Vol.)

7.50

NEZ NOIR BLANC Bio 2021/2022
Valais AOC (13.5% Vol.)

8.50

ENTRE-DEUX-MERS BLANC
Château Tour de Mirambeau, Bordeaux (12.5% Vol.)

8.00

FILARMONIA D.O., 2023
Bodegas La Purisima, Yecla (12.0% Vol.)

7.30

Rosé

OEIL DE PERDRIX AOC, 2022
Pinot Noir, Famille Rouvriez, Orsat, Martigny (13.5% Vol.)

8.00

Rot

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

8.00

LANGHE NEBBIOLO VIETTI DOC, 2020
Nebbiolo, Piemont (14% Vol.)

9.50

LA PURISIMA SINS SULFITOS, DO 2023
Bodegas La Purisima, Monsastrell, Yecla (13.0% Vol.)

8.50

DESSERTS

Hausgemachter Früchtekuchen 8.50

mit Rahm +1.80

Tiramisu 12.50
Brombeeren Kompott

Panna Cotta (G) 12.50
Eingelegte Kirschen, Biskuit Crumble

Zitronensorbet mit Aperol (11% Vol.) 12.50

Kalte Lust (Glacé aus Olten) (G) 6.50
Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Täglichen Angebot Becher

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

Über Allergien klären wir sie gerne auf.

(G) Glutenfrei (L) Laktosefrei (V) Vegetarisch (V) Vegan

Ringgi im Park



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

Giselle Spritz Ingwer-Quitten Liqueur, Frizzante 12.50

Aperol Spritz Aperol, Frizzante 12.00

Ringgi Spritz Rhabarbersirup, Granatapfelkerne, Rosmarin, Frizzante, Wasser 12.50

Limoncello Spritz Limoncello, Frizzante, Rosmarin 12.50

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

