

VORSPEISEN

Gemischter Frühlingssalat

Geröstete Kernen
Gemüstreifen
Honig-Senfsauce
Haferlocken
Radisli

 13.50

Salatschüssel

Geröstete Kernen
Gemüstreifen
Spargel
Fenchel
Haferflocken
Radisli

(Als Hauptgang oder zum teilen)
 24.50

Vorspeisen Teller

Hummus mit Sesam
Balsamico Champignons
Smoked Peperoni Creme
Ur-Rüebli-Lorbeer Creme
Mozzarella Kugeln
Oliven
Pomodori Secchi,Focaccia

(Als Hauptgang oder zum teilen)
 28.50

Gratinierter Ziegenkäse

Thymian-Honig
Grüne Linsen
Rucola
Radisli
Bärlauch

  26.50

HAUPTGERICHTE

Vegi Burger mit Hallumi

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

 28.50

Duroc Flanksteak (Schwein /CH)

Masala Jus
Venere Risotto
Grillierte Frühlingzwiebel

36.50

Roastbeef (kalt aufgeschnitten)

Käutersauerrahmsauce
Frühlingskartoffelsalat
Cherry Tomaten
Rucola, Kapern

 38.50

Grüne und Weisse Spargeln (Vechigen/400g)

Hollandaise
Kartoffelsalat

Schwarzwälder Rohschinken +5.50
Rauchlachs +6.50

  auch vegan erhältlich 31.50

Ringgi Black Angus- Burger mit (CH /Rind)

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

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

Rot

PINOT NOIR MALBEC, 2022
BIO, Nick Bösigler, 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

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,
Rhababer-Himbeer Kompott, weisse Schokolade, Amaretto 12.50

Dunkles Toblerone Mousse, Haselnuss Crumble 13.50

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

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

Über Allergien klären wir sie gerne auf.

 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Vegetarisch

 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

Rosato Spritz (Ramazotti Rosato, Rosmarin, Frizzante) 12.50

Aperol Spritz Aperol, Frizzante 12.00

Ringgi Spritz Rhabarbersirup, Granatapfelkerne, Rosmarin, Frizzante, Wasser 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 Mule (Berner Jinja Ingwerlikör, Ginger Beer) 15.00

