

VORSPEISEN

Rindstatar mit Toast und Butter (CH)	Chèvre Chaud
Mit Calvados, Cognac oder Whiskey	Thymian-Honig Grüne Linsen Rucola Caponata
+4.50	
26.50	19.50
34.50	27.50
Gemischter Blattsalat	Grillierter Pulpo mit Chimichurri (PRT)
Tomaten Geröstete Kerne Gemüsestreifen Honig-Senfsauce Haferflocken	Chili Knoblauch Tomaten Kräutersalat Mandel-Couscous
	23.50
13.50	31.50
Ringgi Salatschüssel	
Tomaten, Geröstete Kerne, Gemüsestreifen, Honig-Senfsauce, karamellisierte Haferflocken, Melone, Provolone, Gepickelte Zucchetti	26.50
Vorspeisen Teller	
Hummus, Smoked Peperoni Crème, Gepickelte Zucchetti, Cassis-Blumenkohl Creme, Provolone, Oliven, Pomodori Secchi, Focaccia	28.50

HAUPTGERICHTE

Vegi Burger mit Halloumi	Cesar Salat
Ciabatta Bun Chimichurri Tomaten, Rucola Gurke Zwiebel Chutney Ringgi Sauce, Kräuter Mayonnaise Serviert mit Coleslaw Salat	Lattich Tomaten Gehobelter Parmesan Croutons Poulet (CH)
	Speck Streifen +3.50 Auch vegetarisch erhältlich mit Halloumi
31.50	31.50
Pork Belly (CH)	Ringgi Black Angus Burger (Rind/CH)
Zweierlei Kartoffeln aus dem Ofen Gurken-Sesam Salat Teriyaki Jus	Ciabatta Bun Geräuchertem Raclette Käse Tomaten Rucola Gurke, Zwiebel Chutney Ringgi Sauce, Kräuter Mayonnaise Serviert mit Coleslaw Salat
38.50	33.50
Roastbeef (CH) (Entrecôte vom Rind/ kalt aufgeschnitten)	Grillierte Aubergine
Käutersauerrahmsauce Frühlingskartoffeln Tomaten Rucola Kapern	Granatapfel Frühlingszwiebel-Joghurt Salat Mandel-Couscous Zaatar (libanesisches Gewürz)
	Auch Vegan erhältlich
38.50	28.50

OFFENE WEINE

Weisswein	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
Rotwein	
PINOT NOIR MALBEC, 2022 BIO, Nick Bösiger, 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
Rosé 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 Cassis, weisse Schokolade, Amaretto	12.50
Kaffeecreme , Frangelico, Pistazien, Cantucci	11.50
Kalte Lust (Glacé aus Olten)	
Fragen Sie das Servicepersonal nach unserem Angebot	Becher 6.50

Sofern nichts anderes angegeben ist, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.

Über Allergene klären wir sie gerne auf.
Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch Vegan



Täglich wechselnde Fleisch und Fisch Spezialitäten



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	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

