

# **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 Pastis, sind in der Saison von September bis März eines der Highlights auf unserer Speisekarte.

In den Sommermonaten ist das temporäre Gartenrestaurant «Ringgi-Pärkli», beim Erlach-Denkmal, an der Grabenpromenade, ein entspannter Platz in der Altsatdt.  
Hier kommt bei kreativen mediterranen Menüs, Salaten und unserem feinen Tartar, Ferienstimmung auf.

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

Herzlichst,

Ihr Ringgi Team

# VORSPEISEN

## Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen  
Gemüse Julienne  
Gepickelte Rüebli  
Honig-Senfsauce  
Croûtons

ⓁⓋ

**13.50**

## Erbsen-Minze Suppe

Miniserviettenknödeln  
Lauchstroh

ⓋⓁⓖ

**15.50**

## Nüsslisalat aus Boll

Ei  
Croûtons  
Gepickelte Rüebli  
French-Dressing

Mit Speck

**+ 3.50**

Ⓥ

**16.50**

## Mini Appetizer

Hummus mit Sesam  
Bergkäse  
Gepickelte Rüebli  
Focaccia

Ⓥ

**18.50**

## Petit Moules Marinières

Miesmuscheln (NL)  
Weisswein-Rahmsauce  
Focaccia

**22.50**

## Chèvre Chaud

Thymian-Honig  
Beluga Linsen  
Nüsslisalat  
Gemüse Julienne

**19.50**

ⓖⓁ

**27.50**

ⓖ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*



# HAUPTGERICHTE

## Hausgemachte Strozzapreti

Tobinambur Chips  
Federhohl  
Mandelstifte  
Pomodorie Secchi Öl  
Safran Burrata Sauce

Ⓥ 28.50

## Geräucherte Karotten mit Beluga Linsen

Randen  
Frittierte Kapern  
Kräuter Öl  
Zitronen Sauce

Kann auch vegan bestellt werden

ⓊⓋ 31.50

## Rinds Entrecôte Cafe de Paris Butter (200g/CH)

Karamellisiertes Wurzelgemüse  
Pommes Frites  
Jus

Ⓤ 48.50

## Paniertes Schweins Schnitzel (CH)

Rüebli  
Birnen-Karamell Konfitüre  
Risotto

36.50

## Alpenzander Filet (CH)

Rahmsauerkraut  
Salzkartoffeln  
Kerbelsauce

Ⓤ 46.50

## Schweinswurst (CH) mit Aligot Kartoffel- Püree

Lauch  
Käse aus dem Jura  
Pommery Senf  
Zwiebel Sauce

Ⓤ 35.50

## Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Mit Calvados,  
Cognac  
Oder Whiskey **+4.50**

70g 26.50

130g 34.50

## Täglich wechselnde Tages Spezialitäten



# MOULES ET FRITES (NL)

## Moules Marinières

Weisswein-Rahmsauce  
Pommes Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

## Moules Provençales

Tomaten-Kräuter-Sauce  
Pommes Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

ⓄⓁ 41.50

## Moules Marseiller Art

Pastis  
Creme Fraiche  
Fenchel Julienne  
Pommes Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

## Zu unseren Moules empfehlen wir

	1dl	2.5dl	3.3dl
Leffe Bier aus Belgien (6.6% Vol)		7.50	8.80
Entre-Deux-Mers Blanc Château Tour de Mirambeau, Bordeaux (12.5% Vol.)	8.00		



# APERÖ PLÄTTLI

## Ringgi Fleisch Plättli

Bauernschinken, Chorizo, Bergkäse Würfel, Oliven,  
Hummus und Focaccia mit Rosmarin

**28.50**

## ① Ringgi Vegi Plättli

Bergkäse Würfel, gratinierter Ziegenkäse, Oliven,  
Hummus und Focaccia mit Rosmarin

**26.50**

## Zum Kombinieren:

①	Oliven mit Focaccia	<b>8.50</b>
①	Gerösteter Nuss-Kern Mix	<b>5.50</b>
①	Gepickelte Rüebli	<b>8.50</b>
①	Focaccia mit Rosmarin	<b>4.50</b>
①	Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl aus Spanien	<b>4.50</b>
	Chips & Schwarzwälder Schinken, Sprinz Flocken, Trüffelöl	<b>16.50</b>

# SANDWICHES

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

	klein	gross
① Focaccia mit Hummus, Rucola, Tomaten & Mozzarella	<b>9.50</b>	<b>14.50</b>
① Toast mit Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayonaise	<b>9.50</b>	<b>14.50</b>



# DESSERTS

## Café Deluxe

Kaffee oder Espresso  
mit süssen Grüssen aus der  
Küche  
Weisser Grappa      **+4.50**

Ⓥ      **12.50**

## Ruby Rosa Schokoladenmouse

Kandierte Himbeeren

ⓊⓋ      **14.50**

## Cheesecake im Glas

Passionsfrucht  
Mango Coulis  
Macadamia  
Weisse Schokolade  
Cantuccini

Ⓥ      **16.50**

## Hausgemachter Kuchen

Es het solang's het

Ⓥ      **8.50**

## Tiramisu

Frangelico  
Haselnüsse

Ⓥ      **12.50**

## Vanilleglacé

Warme Schoggi Sauce  
Schlagrahm

Ⓤ      **12.50**

## Un dernier Verre

Espresso Martini  
Amaretto Sour  
Armagnac 8 yr.  
Plantation Rum X.O. 15 yr.  
Lagavullin, singel malt 16 yr.  
Yuzu Kiyoko Likör  
Quitten Edelbrand  
Grappa

\_\_\_\_\_

## Affogato

Vanille Glacé  
mit Espresso  
  
mit Frangelico oder  
Baileys      **+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 Ⓥ Ⓤ

Schwarze Schoggi Sorbet Ⓥ Ⓤ

Himbeer Sorbet, Mango Sorbet      Becher      **6.50**

Vanille Ⓤ Zitronen Sorbet,  
Zwetschgensorbet Ⓤ      pro Kugel      **4.00**

+ Schlagrahm      **+1.80**



# FRÜHSTÜCK

Samstag 9.30 bis 15.00 Uhr + Sonntag 10.00 bis 15.00 Uhr

## Egg Benedict auf Brioche

Rauchlachs (NOR)  
Spinat und Hollandaise

**22.50**

mit Cava **27.50**

## Kleines Zopf Zmorge

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter,  
Hausgemachte Konfitüre und  
Honig

1 warmes Getränk

Ⓥ **12.50**

## Zopf Zmorge Käse

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter,  
Hausgemachte Konfitüre,  
Honig und Käse

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

Ⓥ **20.50**

## Zopf Zmorge Bauernschinken

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Honig,  
Hausgemachte Konfitüre,  
Bauernschinken (CH)

1 warmes Getränk,  
1 Orangensaft

**20.50**

## Zopf Zmorge Lachs

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Honig,  
Hausgemachte Konfitüre  
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**23.50**

## Der Klassiker

Gipfeli, Berner Zopf  
Kernen Brot, Butter,  
Hausgemachte Konfitüre,  
Honig  
Bauernschinken (CH), Käse  
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**28.50**

Ⓥ Hausgemachte Pancakes mit saisonalem Kompott **12.50**

## Zum Kombinieren

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



# LIEBE GÄSTE

Möchten Sie das Ringgi Olivenöl,  
Honig-Senf-Salatsauce oder unseren  
Kaffee auch zu Hause geniessen?

	Olivenöl aus Spanien	5 dl	<b>13.50</b>
Ⓛ Ⓞ	Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	<b>12.50</b>
Ⓛ Ⓞ	Italienne-Dressing	5 dl	<b>12.50</b>
	Mocca Efti Espresso	1 kg	<b>25.00</b>

## Unsere Partner

<b>Metzgerei Simperl Gümligen</b>	Fleisch und Wurstwaren
<b>Fideco Murten</b>	
<b>Fam. Flury Bauernhof Boll</b>	Gemüse, Obst, Freiland Eier
<b>Bianchi Zürich / Fideco Murten</b>	
<b>Familie Christinat Murtensee</b>	Fisch und Muscheln
<b>Christoph Gilgen Perle Bleue</b>	Perle Bleue Muscheln/ Austern
<b>Chäshütte von nebenan</b>	Käse, Biomilch, Freiland Eier, Vermicelles
<b>Gasser Schwarzenburg</b>	Tiefkühlprodukte
<b>Bohnenblust Bern</b>	Brot, Zopf, Gipfeli
<b>Ingredienza GmbH Bern</b>	Diverse Pasta
<b>Münsterkellerei Bern</b>	Wein, Spirituosen, Limonaden
<b>Enoteca di Berna Bern</b>	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
<b>Feldschlössli Rheinfelden</b>	Bier und alkoholfreie Getränke

Einzelinkasso über 8 Personen können bei uns nicht getätigt werden  
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.  
Über Allergene klären wir Sie gerne auf.

Ⓞ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan