

NACHMITTAGSKARTE

Ⓥ	Erbesen-Minze Suppe , Mini Seviettenknödeln	15.50
Ⓥ	Nüsslisalat aus Boll Ei, Croutons, gepickelte Rüebli, French-Dressing mit Speck + CHF 3.50	16.50
Ⓥ	Hausgemachte Strozzapreti Safran Burrata Sauce, Topinambur Chips, Federkohl, Mandeln	28.50
Ⓥ	Fondue von der Chäshütte ab 2 Personen (nur auf der Terrasse) Surre Most, Silberzwiebeln, Cornichons, Ruchbrot mit Fondue Kartoffeln vom Bauernhof in Boll + CHF 5.00 mit Kirschwasser 4cl + CHF 8.00	31.50
ⓐ	Rinds Entrecôte (CH) mit Café de Paris Butter Wurzel Gemüse, Pommes Frites	48.50
Ⓥⓐ	Chèvre Chaud Thymian-Honig, Nüsslisalat, Beluga Linsen, Gemüse Julienne	27.50
	Rindstatar (CH) mit Toast & Butter mit Calvados, Cognac oder Whiskey + CHF 4.50	70 g 26.50 130 g 34.50
	Moules Marinière (NL) Weisswein-Rahmsauce, Pommes Frites, Knoblauch & Chili-Mayonnaise	41.50

APERIO PLÄTTLI & SNACKS

Ⓛ	Büchse Sardinen und Focaccia	9.50
	Ringgi Fleisch Plättli Bauernschinken, Chorizo, Bergkäse Würfel, Oliven, Hummus und Focaccia mit Rosmarin	28.50
Ⓥ	Ringgi Vegi Plättli Bergkäse Würfel, gratinierter Ziegenkäse, Oliven, Hummus und Focaccia mit Rosmarin	26.50
	Chips & Schwarzwälder Schinken , Sprinz Flocken, Trüffelöl	16.50

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Kuchen	8.50
Ruby Rosa Schokoladenmouse , Kandierte Himbeeren	14.50
Tiramisu , Haselnüsse, Frangelico Haselnusslikör	12.50

SANDWICHES/FOCIACCA

(14.00 Uhr bis 18.00 Uhr)

	klein	gross
Focaccia mit Hummus, Rucola, Tomaten, MozzarellaⓋ	9.50	14.50
Toast mit Brie und Schinken, Tomaten, Chili Mayonnaise	9.50	14.50

ⓐ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



AFTERNOON MENU

Ⓥ	Peas mint soup , Dumplings, leek	15.50
Ⓥ	Lamb's lettuce salad from Boll Egg, croutons, pickled carrots, french dressing with bacon+ CHF 3.50	16.50
Ⓥ	Homemade strozzapreti pasta Saffron burrata sauce, Jerusalem artichoke, kale almond	28.50
Ⓥ	Swiss Cheese Fondue from the Chäshütte (served only on the terrace for two persons) Cheese fondue served with cider, pearl onions, cornichons, and rustic country bread Optional: farm potatoes from Boll + CHF 5.00 Add a shot of Swiss kirsch (4cl) + CHF 8.00	31.50
ⓖ	Beef entrecôte (CH) with Café de Paris butter Root vegetables, french fries	48.50
Ⓥⓖ	Baked goat cheese , thyme honey, beluga lentil, field salad, vegetable julienne	27.50
	Beef tatar (CH), toast & butter with calvados, cognac or whisky + CHF 4.50	70g 26.50 130g 34.50
ⓖ	Moules marinière (NL) , white wine - cream sauce French fries, garlic & chili-mayonnaise	41.50

APERIO & SNACKS

Ⓛ	Can of sardines and focaccia	9.50
	Chips & Black Forest Ham Sprinz cheese, Truffle oil	16.50
	Ringgi meat Plate Smoked Farmer's ham, chorizo, mountain cheese cubes, olives, served with hummus and rosemary focaccia	28.50
Ⓥ	Ringgi veggie Plate Mountain cheese cubes, gratinated goat cheese, olives, hummus and rosemary focaccia	26.50

HOMEMADE DESSERTS

Homemade cake	8.50
Ruby rose chocolate mousse , candied raspberries	14.50
Tiramisu , hazelnut, Frangelico (hazelnut liqueur)	12.50

SANDWICHES/FOCACCIA

(2pm till 6pm)

	small	large
Focaccia with Hummus, rocket salad, tomatoes, mozzarella Ⓥ	9.50	14.50
Toast with brie and ham, tomatoes, chili mayo	9.50	14.50

ⓖ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan

