

LIEBE GÄSTE HERZLICH WILLKOMMEN IM «RINGGI»

Im Ringgi trifft sich ein diverses Publikum in gemütlicher Brasserie-Atmosphäre und familiärem Ambiente.
Wir servieren eine abwechslungsreiche, mediterrane Küche.

Unsere Hausspezialität «Moules et Frites» – ob Marinières, Provençales oder au Pastis – ist in der Saison von September bis März eines der Highlights auf unserer Speisekarte.

In den Sommermonaten bietet das temporäre Gartenrestaurant «Ringgi-Pärkli» beim Erlach-Denkmal an der Grabenpromenade einen entspannten Platz in der Altstadt.
Lassen Sie sich von unseren kreativen Kompositionen begeistern.
Ob leichte Salate oder unser beliebtes Tatar, wir bringen die Ferienstimmung direkt zu Ihnen an den Tisch.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und Bon Appétit!

Herzlichst, Ihr Ringgi-Team

APERÖ PLÄTTLI

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

Tapas

Oliven mit Focaccia	Ⓥ	8.50
Gerösteter Nuss-Kern Mix	Ⓒ	5.50
Getrocknete Tomaten	Ⓥ Ⓥ	8.50
Focaccia mit Rosmarin	Ⓥ	4.50
Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl aus Spanien	Ⓥ	4.50
Chips & Schwarzwälder Schinken, Sprinz Flocken, Trüffelöl		16.50
Sardinen mit Focaccia		9.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian Honig		9.50
Hummus mit Focaccia		8.50

SANDWICHES

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

	klein	gross
Focaccia mit Hummus, Rucola, Tomaten & Mozzarella Ⓥ	9.50	14.50
Toast mit Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayonnaise	9.50	14.50



VORSPEISEN

Gemischter Frühlingsalat

Geröstete Kernen
Gemüse Julienne
Gepickelte Radisli
Honig Senfsauce
Croûtons

13.50

ⓁⓋ

24.50

Grüner Spargelsalat

Wildkräuter
Rhabarber
Gartenkresse Vinaigrette

Ⓥ

18.50

Junge Knoblauchsuppe

Brennessel Pesto
Spargelravioli

Ⓥ

15.50

Mini Appetizer

Hummus mit Sesam
Bergkäse
Oliven
Focaccia

Ⓥ

18.50

Petit Moules Marinières

Miesmuscheln (NL)
Weisswein-Rahmsauce
Focaccia

22.50

Chèvre Chaud

Thymian-Honig
Beluga Linsen
Rucola
Gemüse Julienne

19.50

ⓐⓁ

27.50

ⓐ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*



HAUPTGERICHTE

Bärlauch Risotto mit Zitronen- Ricotta Creme

Baumnüsse
Baumnussöl

Ⓥ 26.50

Grüne und weisse Spargeln (350g)

Sauce Hollandaise
Frühlings Kartoffeln

Schwarzwälder Schinken +5.50
Rauchlachs + 6.50

ⓊⓋ 31.50

Rinds Entrecôte mit grüner Pfeffer- Rahmsauce (200g/CH)

Frühlings Gemüse
Pommes Frites

Ⓒ 48.50

Schweins Filet mit Bärlauchkruste (CH)

Grüne Spargeln
Weisswein Risotto
Sauerampfer Butter

38.50

Emmentaler Lammvoressen (CH)

Schmorgemüse
Bundkarotten
Kerbel-Kartoffelstock
Safransauce

36.50

Ringgi Burger (Rind/CH)

Ciabatta Bun, Ringgi Sauce
Geräuchertem Raclette Käse
Tomaten, Rucola,
Zwiebel Chutney
Eingelegte Gurken
Serviirt mit Coleslaw Salat
Oder Pommes Frites

31.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Mit Calvados,
Cognac
Oder Whiskey +4.50

70g 26.50

130g 34.50

Ringgi Vegan Burger

Tomaten Patty
Ciabatta Bun, Ringgi Sauce
Ajvar
Tomaten, Rucola
Zwiebel Chutney
Eingelegten Gurken
Serviirt mit kleinem Salat
Oder Pommes Frites

Ⓥ 28.50

Täglich wechselnde Tagesspezialitäten



MOULES ET FRITES (NL)

Moules Marinières

Weisswein-Rahmsauce
Pommes Frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓒ

39.50

Moules Provençales

Tomaten-Kräutersauce
Pommes Frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

ⒸⒻ

39.50

Moules Marseiller Art

Pastis
Crème fraîche
Fenchel Julienne
Pommes Frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓒ

39.50

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		



DESSERTS

Café Deluxe

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

Ⓥ **12.50**

Dunkles Schokoladenmouse

Ⓤ Ⓥ **14.50**

Cheesecake im Glas

Rhabarberkompott

Ⓥ **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)

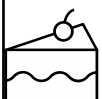
Kokos-Stracciatella Ⓥ Ⓤ

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

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



LIEBE GÄSTE

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

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

Unsere Partner

Metzgerei Simperl Gümligen	Fleisch und Wurstwaren
Fam. Flury Bauernhof Boll	Gemüse, Obst, Freiland Eier
Bianchi Zürich / Fideco Murten Familie Christinat Murtensee	Fisch und Muscheln
Christoph Gilgen Perle Bleue	Perle Bleue Muscheln/ Austern
Chäshütte von nebenan	Käse, Biomilch, Freiland Eier, Vermicelles
Gasser Schwarzenburg	Tiefkühlprodukte
Bohnenblust Bern	Brot, Zopf, Gipfeli
Ingredienza GmbH Bern	Diverse Pasta
Münsterkellerei Bern	Wein, Spirituosen, Limonaden
Cultivino	Wein
Feldschlössli Rheinfelden	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*