

## VORSPEISEN

### Rindstatar mit Toast und Butter (CH)

Mit Calvados, Cognac oder Whiskey

+4.50

26.50

34.50

### Chèvre Chaud

Thymian-Honig  
Beluga Linsen  
Rucola  
Gemüse Julienne

19.50

27.50

### Grüner Spargelsalat

Wildkräuter  
Rhabarber  
Gartenkresse Vinaigrette

(V)

18.50

### Gemischter Frühlingssalat

Geröstete Kerne  
Gemüstreifen  
Honig-Senfsauce  
Gepickelte Radieschen

Grosse Portion  
Bergkäse, Cherrytomaten  
Grüner Spargel

13.50

(V)

24.50

### Mini Appetizer

Hummus mit Sesam, Bergkäse, Oliven, Focaccia

18.50

### Mini Tapas

Getrocknete Tomaten	8.50
gratinierter Ziegenkäse	9.50
Sardinien mit Focaccia	9.50
Oliven und Humus	8.50
Bergkäsewürfel	8.50

## HAUPTGERICHTE

### Rinds Entrecote mit grüner Pfeffer-Rahmsauce (200g)

Frühlings Gemüse  
Kartoffeln

(V)

48.50

### Grüne und Weisse Spargeln (350g)

Hollandaise  
Frühlingskartoffeln

Schwarzwälder Schinken +5.50  
Rauchlachs +6.50

31.50

### Ringgi Vegan Burger

Tomaten Patty  
Ciabatta Bun, Ringgi Sauce  
Ajvar  
Tomaten, Rucola  
Zwiebel Chutney  
Eingelegten Gurken  
Serviert mit kleinem Salat

(V)

28.50

### Ringgi Burger (Rind)

Ciabatta Bun  
Geräuchertem Raclette Käse  
Tomaten  
Rucola  
Gurke, Zwiebel Chutney  
Ringgi Sauce, Kräuter Mayonnaise  
Serviert mit Coleslaw Salat

31.50

### Muscheln (NL)

Weisswein Rahmsauce  
Knoblauch Focaccia

33.50

### Cesar Salat

Pouletbrust, Speck  
Lattich, Tomaten, gehobelter Parmesan,  
Croutons, Cesar Sauce

Auch vegetarisch erhältlich  
mit Halloumi

(V)

28.50

## OFFENE WEINE

### Weisswein

Pro dl

**T BIANCO VIGNETO DELLE DOLOMITI ITG 2024**  
Alto Adige, Tramin Südtirol (12.5% Vol.)

7.10

**DOMAINE DES COCCINELLES BIO SUISSE 2024**  
Venezie DOC (12.5% Vol.)

7.30

**ENTRE-DEUX-MERS BLANC 2024**

Chateau Tour de Mirambeau, Bordeaux (13.0% Vol.)

8.00

### Rosé

**CRASTO DOC, 2023**

Touriga National-Tinta Roriz  
Quinta do Crasto, S.A. Douro (13% Vol.)

8.00

### Rotwein

**PINOT NOIR MALBEC, 2025**

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

**VUALÀ CARUSO & MININI 2023**

Sizilien BIO, Nero D'avola (13.5 % Vol.)

7.50

### Rosé Magnum Flasche 1,5 Liter

**CRASTO DOC, 2023**

Touriga National-Tinta Roriz  
Quinta do Crasto, S.A. Douro (13% Vol.)

80.00

## Dessert

**Hausgemachter Früchtekuchen** 8.50

mit Rahm +1.80

**Tiramisu, Haselnüsse, Frangelico** 12.50

**Cheesecake im Glas**  
Rhabarberkompott 16.50

**Dunkles Schokoladenmouse** 11.50

**Kalte Lust** (Glacé aus Olten) (G)

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.

(G) Glutenfrei

(L) Laktosefrei

(V) Vegetarisch

(V) Vegan

Ringgi  
im  
Park



Verschenke

einen Gutschein



**Tägliche wechselnde Fleisch  
Spezialitäten auf dem  
Heissen Stein**

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 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

