

VORSPEISEN

Rindstatar mit Toast und Butter

Mit Calvados, Cognac oder Whiskey

+4.50

26.50

34.50

Chèvre Chaud

Thymian-Honig
Beluga Linsen
Rucola
Gemüse Julienne
Aprikosen Chili Salat

19.50

27.50



Grillierter Pulpo (PT)

Chili, Knoblauch
Tomaten, Kräutersalat
Sellerie Püree,
Artischockenherzen
Bulgur

23.50

31.50



13.50

24.50



Mini Appetizer

Hummus mit Sesam, Bergkäse, Oliven, gepickelte Zucchini Focaccia **18.50**

Mini Tapas

Getrocknete Tomaten	8.50
Gratinierter Ziegenkäse	9.50
Sardinen mit Focaccia	9.50
Oliven mit Focaccia	8.50
Humus mit Focaccia	8.50
Grillierter Pulpo (PT)	12.50

HAUPTGERICHTE

Rinds Entrecote mit grüner Pfeffer Rahmsauce (200g)

Sommer Gemüse
Kartoffeln

48.50

Aubergine & Bulgur

Baumnessel, Joghurt
Petersilie, Granatapfel
Kichererbsen
Kräuter, Bulgur



26.50

Ringgi Vegan Burger

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

28.50

Ringgi Burger (Rind)

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

31.50



Muscheln (NL)

Weisswein Rahmsauce
Knoblauch Focaccia

33.50

Caesar Salat

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

Auch vegetarisch erhältlich
mit Halloumi



28.50

Roastbeef (180g) Entrecote vom Rind kalt aufgeschnitten

Bärlauch Dip, kleine Kartoffeln, Tomaten, Kapern, Rucola

38.50

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, 2024

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 2024

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

Erdbeertiramisu Haselnüsse Frangelico 12.50

Cheesecake im Glas

Beerenkompott 16.50

Dunkles Schokoladenmouse 14.50

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.



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

