

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 im ganzen Jahr 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, Provolone Würfel, Oliven,
Hummus und Focaccia mit Rosmarin

28.50

Ringgi Vegi Plättli

Provolone 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 Blattsalat

Geröstete Kernen
Gemüse Julienne
Zwetschgen Chutney
Croûtons, Provolone
Honig Senfsauce

13.50

Ⓥ

24.50

Grillierter Pulpo (PT)

Chilli, Knoblauch
Tomaten, Kräutersalat
Sellerie Püree
Artischockenherzen
Safran Couscous

23.50

31.50

Mini Appetizer

Hummus mit Sesam
Provolone
Oliven, getrocknete Tomaten
Focaccia

18.50

Ⓥ

Petit Moules Marinières

Miesmuscheln (NL)
Weisswein-Rahmsauce
Focaccia

22.50

Chèvre Chaud

Thymian-Honig
Beluga Linsen
Rucola
Gemüse Julienne
Zwetschgen Chutney

19.50

ⓖⓁⓋ

27.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Mit Calvados,
Cognac
oder Whisky
+4.50

70g 26.50

130g 34.50

ⓖ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*



HAUPTGERICHTE

Auberginen Ragout

Kichererbsen
Minze, Raita
Tomate
Salzzitrone, Kreuzkümmel
Safran Couscous

Ⓥ 27.50

Kalbsleber (CH) Geschnetzeltes

Risotto
Salbei
Portwein Jus
Kräuter

39.50

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

Grilliertes Gemüse
Pommes Frites

Ⓒ 48.50

Pork Belly (CH)

Cynar Apfelsauce
Ingwer, Rüebli
Baked Potato
Schnittlauch, Sauerrahm

38.50

Linguine mit Moules (NL)

Petersilie
Chorizo
Knoblauch
Chili

36.50

Ringgi Burger (Rind/CH)

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

31.50

Caesar Salad

Poulet Brust (CH), Speck
Lattichsalat, Tomaten
Gehobelter Parmesan
Croûtons, Cesar Sauce

Auch vegetarisch mit
Halloumi erhältlich

28.50

Ringgi Vegan Burger



Tomaten Patty
Ciabatta Bun
Aivar, Mojo Rosso
Tomaten, Rucola,
Zwiebel Chutney
Eingelegte Gurken
Serviert mit Coleslaw 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
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 V 12.50 +4.50	Dunkles Schokoladenmouse G V 14.50	Lemon Curd im Glas Keks Crumble, Beeren V 11.50
Hausgemachter Kuchen Es het solang's het V 8.50	Zwetschgen Tiramisu Vieille Prune Haselnüsse V 12.50	Vanilleglace Warme Schoggi Sauce Schlagrahm G V 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 Glace mit Espresso mit Frangelico oder Baileys G 9.50 +4.50	Käseauswahl (von der Chäshütte) Hausgemachtes Früchtebrot V 14.50 19.50
Glace Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.) Kalte Lust (Glace aus Olten) Kokos-Stracciatella Schwarze Schoggi Sorbet Himbeeren Sorbet, Mango Sorbet Vanille Zitronen Sorbet, Zwetschgensorbet + Schlagrahm		
Becher pro Kugel		
6.50 4.00 +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	4.50
mit Speck (CH)	6.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Müsli mit saisonalem Kompott, Joghurt & Nüsse	10.50
Portion Rauchlachs (80g NOR)	12.50
Kernen Brot	3.00
Gipfeli	3.00
Stück Zopf	3.00
Portion Bauernschinken	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