

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM «RINGGI»

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

In den Sommermonaten ist das temporäre Gartenrestaurant «**Ringgi-Pärkli**», beim Erlach-Denkmal, der Place to be. Hier kommt bei kreativen mediterranen Menüs, Salaten und unserem feinen Tartar, Ferienstimmung auf.

Unsere grüne Oase inmitten der Berner Altstadt lädt an warmen Sommerabenden zu einem Apéro mit Tapas oder einem entspannten Feierabendbier ein.

Wir wünschen Ihnen einen Angenehmen Aufenthalt bei uns und Bonne Appetit!

Herzlichst,
Ihr Ringgi Team

VORSPEISEN

Gemischter Frühlingsalat

Geröstete Kerne
Gemüwestreifen
Radisli
Honig-Senfsauce
Karamellierte Haferflocken

(L)(V)

13.50

Spargel Tartar

Kräutersalat mit Limette Vinaigrette
Radisli
Onsen Ei

(V)(G)

21.50

Salatschüssel

Geröstete Kerne
Gemüwestreifen
Spargel
Fenchel
Croutons
Radisli

(V)

24.50

Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam
Ur Rüblicreme
Balsamico Champignons
Smoked Peperoni Creme
Mozzarella Kugeln
Oliven
Pomodori Secchi
Focaccia

als Hauptgang oder zum
Teilen

(V)

28.50

Gratinierter Ziegenkäse

Thymian Honig
Grüne Linsen
Rucola
Radisli
Bärlauch

(G)(V)

18.50

26.50

Riesling Suppe

Bärlauch Flan
Nuss- Blüten Crumble

(V)

15.50

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl 8.1% Mwst.

(G) Glutenfrei

(L) Laktosefrei

(V) Vegetarisch

(V) Vegan



HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Linguine

Bärlauch- Mascarpone Pesto
Cherry Tomaten

Schwarzwälder Schinken + 5.50

Ⓥ 28.50

Grüne und Weisse Spargeln (400g)

Hollandaise
Kartoffelsalat

+ Schwarzwälder Schinken 5.50
+ Rauchlachs 6.50

Ⓢ 31.50

Duroc Flank Steak (Schwein/CH)

Marsala Jus
Venere Risotto
Weisse + Grüne Spargeln

36.50

Mistkratzerli (F) (Min. 20 Minuten)

Frühlingskartoffelsalat
Grillierter Maiskolben
Bärlauchbutter

38.50

Brasato di Manzo (Schulterspitz vom Black Angus Rind/CH)

Linguine
Glassierte Rotwein Radisli
Merlotsauce

38.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Mit Calvados
Cognac
Oder Whiskey + CHF 4.50

70g 26.50

130g 34.50

Täglich wechselnde Fisch und Fleisch Spezialitäten.

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl 8.1% Mwst.

Ⓢ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen (EU) mit Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	8.50
Ⓥ	Ur-Rüebli-Lorbeer Creme und Focaccia	8.50
Ⓥ	Smoked Peperoni Creme und Focaccia	8.50
Ⓥ	Balsamico Champignons	8.50
ⓐ Ⓥ	Gratiniertes Ziegenkäse mit Thymian-Honig	9.50
ⓐ Ⓥ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
Ⓛ	Warme Chorizo mit Brot	10.50
Ⓥ	Geröstete Honig-Nuss-Kern Mix	5.50
Ⓛ	Bauernschinken mit Brot (CH)	9.50

Brot

Focaccia mit Rosmarin	4.50
Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl	4.50

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 & Chilimayonaise	9.50	14.50

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl 8.1% Mwst.

ⓐ Glutenfrei Ⓛ Laktosefrei Ⓥ Vegetarisch Ⓥ Vegan

DESSERTS

Café Deluxe

Kaffee oder Espresso
mit süssen Grüssen aus der
Küche

Mit Grappa **+2.50**

12.50

Hausgemachter Kuchen

Es het solang's het

8.50

Kaiserschmarrn

Rhabarber- Himbeer Kompott

15.50

Dunkles Toblerone Mousse

Haselnuss Crumble

13.50

Caramel Köpfli

Amarena Kirschen
Rahm

Ⓞ

11.50

Vanilleglacé

Lauwarmes Rhabarber- Himbeer
Kompott
Rahm

Ⓞ

12.50

Käseauswahl

(von der Chäshütte)

Hausgemachtes
Früchtebrot

Ⓞ

19.50

Affogato

Vanille Glacé
Espresso

Mit Frangelico Likör **+4.50**

Ⓞ

9.50

Vanilleglacé

Lauwarme Schoggisauce
Rahm

12.50

Glacé

Zitronensorbet mit Aperol (15% Vol.)

12.50

Kalte Lust (Glacé aus Olten)

Pistazie **V** Ⓞ

Kaffee Ⓞ

Schwarze Schoggi **V** Ⓞ, Kokos-Stracciatella Ⓞ

Tiramisu Ⓞ, Mango **V** Ⓞ, Himbeere **V** Ⓞ

Becher **6.50**

Vanille **L**

Zitronensorbet **L**

pro
Kugel **4.00**

+ Rahm

+1.80

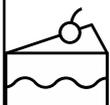
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl 8.1% Mwst.

Ⓞ *Glutenfrei*

L *Laktosefrei*

V *Vegetarisch*

V *Vegan*



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 Konfi und
Honig

1 warmes Getränk

Ⓥ **12.50**

Zopf Zmorge Käse

Berner Zopf (2 Stück)
Butter
Hausgemachte Konfi, Honig
und Käse

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

Ⓥ **20.50**

Zopf Zmorge Bauernschinken

Berner Zopf (2 Stück)
Butter
Bauernschinken (CH)

1 warmes Getränk,
1 Orangensaft

20.50

Zopf Zmorge Lachs

Berner Zopf (2 Stück)
Butter
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

23.50

Der Klassiker

Gipfeli, Berner Zopf
Kernen Brot
Butter
Hausgemachte Konfi, Honig
Schinken (CH), Käse
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

28.50

Zum Kombinieren

Spiegelei	4.50
mit Speck	6.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Zwetschgenkompott Müsli, Joghurt & Nüsse Ⓥ	10.50
Portion Rauchlachs (80g NOR)	12.50
Portion Bauernschinken	9.50
Kernen Brot	3.00
Gipfeli	3.00
Stück Zopf	3.00
Portion Hausgemachte Konfi und Honig	3.50

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl 8.1% Mwst.

Ⓤ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



LIEBE GÄSTE

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

	Olivenöl aus dem Priorat	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

Herkunftskdeklaration

Sofern nichts anderes angegeben ist, kommt unser Fleisch aus der Schweiz

Fisch	Norwegen
Crevetten	Vietnam
Geflügel	Schweiz/ Frankreich/Ungarn
Lamm	Großbritannien
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Backwaren	Schweiz/Bern

Unsere Partner

Metzgerei Simperl / Gümligen / Fideco	Fleisch
Etter & Berno/ Bauernhof Flury/ Vechigen	Diverses Gemüse/ Freiland Eier
Bianchi / Zürich / Fideco/ Fam. Christinat/ Murten	Fisch und Muscheln
Christoph Gilgen / Perle Bleue	Perle Bleue Muscheln/ Austern
Chäshütte von nebenan	Käse, Biomilch, Vermicelles
Gasser / Schwarzenburg	Tiefkühlprodukte
Bohnenblust / Bern	Brot, Zopf, Gipfeli
Ingredienza GmbH / Bern	Diverse Pasta
Münsterkellerei / Bern	Wein, Spirituosen, Limonaden
Aprior / Bern	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
Feldschlössli / Rheinfelden	Bier und alkoholfreie Getränke

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl 8.1% Mwst.

Ⓞ *Glutenfrei* Ⓛ *Laktosefrei* Ⓥ *Vegetarisch* Ⓟ *Vegan*