

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. Die Hausspezialität «Moules et Frites» marinières, provençales oder au Cidre, sind in der Saison von Oktober bis März eines der Highlights auf unserer Speisekarte.

In den Sommermonaten ist das temporäre Gartenrestaurant «Ringgi-Pärkli», beim Erlach-Denkmal, an der Grabenpromenade, der Place to be. Hier kommt bei kreativen mediterranen Menüs, Salaten und unserem feinen Tartar, Ferienstimmung auf. Wer will, kann unter den schattenspendenden Linden, auch einfach ein Apéro mit ein paar Tapas an der Bar geniessen.

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

Herzlichst,

Ihr Ringgi Team

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen
Gemüwestreifen
Honig-Senfsoauce
Croutons

ⓁⓋ 13.50

Maroni-Dattelsuppe

Dattel Praline
Joghurt Dip
Lemongras karamellisiert

Ⓥⓖ 15.50

Saibling Tartar

Orangen Salat
Focaccia Grissini
Toast

24.50

Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam
Harissa-Kürbis Creme
Ur-Rüebli-Lorbeer Creme
Alpensbrinz Käse, Oliven,
Pomodori Secchi
Focaccia

als Hauptgang oder zum
Teilen

Ⓥ 28.50

Nüsslisalat aus Vechigen

Ei
Croutons

Mit Speck **+2.50**

Ⓛ 16.50

Gratinierter Ziegen Käse

Thymian Honig
Randen Carpaccio
Nüsslisalat

ⓖⓋ 18.50

Moules marinère als Vorspeise

Miesmuscheln (NL)
Weisswein-Rahmsauce
Knoblauchtoast

22.50

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

ⓖ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*



HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Quark-Kräuter Pizokel

Baumnüsse, Birnen
Spinat

Guanciale (Bäggelispeck) + 3.50

Ⓥ 31.50

Kräuterseitling

Gebackenen Pastinaken
Kräuter Emulsion
Ur-Rüebli-Lorbeercreme

ⓈⓋ Vegan 28.50

Lamm Carré (IR)

Brioche Auberginen Soufflé
Grillierter Cicorino Rosso
Portwein Bourre Blanc

48.50

Paniertes Schweinskotelette (Duroc/CH)

Pommes
Gebackene Ur-Rüebli
Café de Paris

42.50

Coq au vin (Poulet/CH)

Champignons
Randen
Kräuter Pizokel

Ⓢ 38.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

mit Calvados
Cognac
Oder Whiskey + CHF 4.50

70g 26.50

130g 34.50

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓢ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



MOULES ET FRITES ^(NL)

Moules Marinière

Weisswein-Rahmsauce
Frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

Moules Provençale

Tomaten-Kräuter-Sauce
Frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

ⓄⓁ 41.50

Moules au Cidre

Apfel Julienne
Cidre-Butter-Sauce
Frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

Zu unseren Moules empfehlen wir:

	1 dl	2.5dl	3.3dl
Leffe Bier aus Belgien (6.6% Vol.)		7.50	8.80
Entre-Deux-Mers Blanc, Château Tour de Mirambeau, Bordeaux	8.00		

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓞ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓟ *Vegan*



TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen mit Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	8.50
Ⓥ	Urüebli-Lorbeer Creme und Focaccia	8.50
Ⓥ	Harrisa Kürbiscreme und Focaccia	8.50
ⓐ Ⓥ	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	9.50
ⓐ Ⓥ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
Ⓛ	Bauernschinken mit Brot (CH)	9.50
Ⓛ	Warme Chorizo mit Brot	10.50
Ⓥ ⓐ	Geröstete Honig Nuss Kern Mix	5.50

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

ⓐ *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

Hausgemachte Oefelchüechli

Vanille Sauce
Zimt
Lorbeeröl

14.50

Schoggimousse

Orangenfilet
Schlagrahm

Ⓞ **10.50**

Crema Leggera

Flammierte Vanillecreme
Zwetschgen
Pistazien

Ⓞ **11.50**

Vanilleglacé

Warme Schoggi Sauce
Schlagrahm

Ⓞ **12.50**

Coupe Nesselrode Vermicelles

Maroni
Merengue
Vanille Glace

Ⓞ **19.50**

Affogato

Vanille Glacé
Espresso

Mit Baileys Likör **+4.50**

Ⓞ **9.50**

Käseauswahl

(von der Chäshütte)

Hausgemachtes
Früchtbrot

19.50

Glacé

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.) **12.50**

Kalte Lust (Glacé aus Olten)

Kokos-Stracciatella **V** Ⓞ

Kaffee Ⓞ

Schwarze Schoggi **V** Ⓞ, Heidelbeere Joghurt Ⓞ

Pistazie Ⓞ, Himbeere **V** Ⓞ

Becher **6.50**

Vanille **L**

Zwetschgensorbet **L**

pro Kugel **4.00**

+ Rahm

+1.80

Ⓞ *Glutenfrei*

L *Laktosefrei*

V *Vegetarisch*

V *Vegan*



FRÜHSTÜCK

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr + Sonntag 10.00 bis 16.00 Uhr

Egg Benedict auf Brioche

Rauchlachs (NOR)
Spinat und Hollandaise

22.50

mit Cava **27.50**

Kleines Zopf Zmorge

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Konfi und Honig

1 warmes Getränk

Ⓥ **12.50**

Zopf Zmorge Käse

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

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

Ⓥ **20.50**

Zopf Zmorge Bauernschinken

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Konfi, Honig
Bauernschinken (CH)

1 warmes Getränk,
1 Orangensaft

20.50

Zopf Zmorge Lachs

Berner Zopf (2 Stück)
Butter, Konfi, Honig
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

23.50

Der Klassiker

Gipfeli, Berner Zopf
Kernen Brot
Butter, 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**

Kernen Brot **3.00**

Gipfeli **3.00**

Stück Zopf **3.00**

Bio-Milch, Eier und Käse beziehen wir von der Chäshütte um die Ecke

Ⓞ *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

Unsere Partner

Metzgerei Simperl / Gümligen / Fideco	Fleisch
Etter & Berno/ Bauernhof Flury/ Boll	Diverses Gemüse
Bianchi / Zürich / Fideco	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
Aprior / Bern	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
Feldschlössli / Rheinfelden	Bier und alkoholfreie Getränke