

# 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 <sup>(CH)</sup> 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.



# MOULES ET FRITES <sup>(NL)</sup>

## 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	<b>13.50</b>
Ⓛ Ⓞ	Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	<b>12.50</b>
Ⓛ Ⓞ	Italienne-Dressing	5 dl	<b>12.50</b>
	Mocca Efti Espresso	1 kg	<b>25.00</b>

## Unsere Partner

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