

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 September 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
Gemüstreifen
Trauben
Honig-Senfauce
Croutons

ⓁⓋ

13.50

Kokos Kürbis Suppe

Kürbis Öl
Safran Quadrolini
Gemüsefüllung

Ⓥ

14.50

Herbstlicher Steinpilz Salat

Steinpilze
Kräuter Salat
Apfel Baric Essig Vinaigrette
Trauben
Gebackener Ricotta

Ⓥ

21.50

Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam
Harissa-Kürbis Creme
Blauschimmel Käse
Randencreme
Oliven
Pomodori Secchi
Focaccia

als Hauptgang oder zum
Teilen

Ⓥ

28.50

Vorspeisen Moules marinère

Miesmuscheln (NL)
Weisswein-Rahmsauce
Knoblauchtoast

22.50

Gratinierter Blauschimmel- käse

Thymian-Honig
Randen
Grüne Linsen Salat

ⓐⓁ

18.50

26.50

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

ⓐ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*



HAUPTGERICHTE

Vegi Herbst Teller

Maroni
Rotkraut
Rosenkohl
Waldpilz-Sauce
Portweinbirne
Kürbis
Kräuterspätzli
Buchweizenspätzli

Ⓥ 31.50

Kürbis-Pattision Risotto

Kürbiskernöl
Kürbiskerne
Ziegenkäse Flocken

Auch vegan erhältlich **Ⓥ**

ⓊⓋ 29.50

Bürgermeisterstück (CH) Cafe de Paris Butter

Pattision
Berner Fries
Jus

ⓊⓋ 43.50

Tranchen vom Wildschwein Entrecote (EU)

Sauerkisch Jus
Rotkraut
Rosenkohl
Maroni
Portweinbirne
Kräuterspätzli

38.50

Hirschpfeffer (EU)

Kakao Sauce
Rotkohl
Maroni
Rosenkohl
Portweinbirne
Buchweizenspätzli

36.50

Maispoularden Brust (CH)

Waldpilzsauce
Randen
Weisswein Risotto

36.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Mit Calvados,
Cognac
Oder Whiskey + 4.50

70g 26.50

130g 34.50

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

Ⓤ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



MOULES ET FRITES (NL)

Moules Marinière

Weisswein-Rahmsauce
Pommes
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

Moules Provençale

Tomaten-Kräuter-Sauce
Pommes
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

ⓄⓁ 41.50

Moules au Cidre

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

ⓄⓁ 41.50

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.)	7.30		

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
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
Ⓥ	Gratinierte Feige mit Blauschimmel Käse	10.50
Ⓥ	Randen Crème und Focaccia	8.50
Ⓞ Ⓥ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
Ⓞ Ⓥ	Gerösteter Nuss-Kern Mix	5.50
	Grillierte Chorizo mit Brot	10.50
Ⓥ	Harissa-Kürbis Creme mit Focaccia	8.50
	Bauernschinken mit Brot (CH)	9.50

Brot

Focaccia mit Rosmarin	4.50
Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl aus dem Priorat	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, getrocknete Tomaten & Mozzarella	9.50	14.50
Toast mit Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayonaise	9.50	14.50

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

Ⓞ Glutenfrei Ⓛ Laktosefrei Ⓥ Vegetarisch Ⓥ Vegan



DESSERTS

Café Deluxe

Kaffee oder Espresso
mit süssen Grüssen aus der
Küche

12.50

Warme Zwätschgen

Zwetschgen Kompott
Schoggi Glace

Schlagrahm + 1.80

Ⓞ

11.50

Öpfelchüechli

Vanille Sauce
Zimt

14.50

Hausgemachter Kuchen

Es het solang's het

8.50

Zwätschgen Tiramisu

12.50

Vanilleglacé

warme Schoggi Sauce
Schlagrahm

Ⓞ

12.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles
Merengue
Vanille Glace
Trauben
Schlagrahm

14.50

Affogato

Vanille Glacé
mit Espresso übergossen

mit Baileys Likör +4.50

Ⓞ **9.50**

Käseauswahl

(von der Chäshütte)

Hausgemachtes
Früchtebrot

14.50

19.50

Glacé

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.)

12.50

Kalte Lust (Glacé aus Olten)

Kokos-Stracciatella **V** Ⓞ

Kaffee Ⓞ

Schwarze Schoggi **V** Ⓞ

Sauerkirsche-Schokolade Ⓞ

Becher **6.50**

Vanille **L**

Zwetschgensorbet **L**

pro Kugel **4.00**

+ Schlagrahm

+1.80

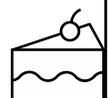
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.
Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓞ *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)

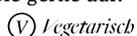
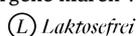
1 warmes Getränk
1 Orangensaft

28.50

Zum Kombinieren

Spiegelei	4.50
mit Speck	6.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Zwetschgen Müsli, 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

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



LIEBE GÄSTE

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

	Olivenöl aus dem Priorat	5 dl	11.50
Ⓛ Ⓞ	Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	11.50
Ⓛ Ⓞ	Italienne-Dressing	5 dl	11.50
	Mocca Efti Espresso	1 kg	25.00

Unsere Partner

Metzgerei Simperl / Gümligen / Fideco / Murten	Fleisch
Bianchi / Zürich / Fideco / Murten	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
Ingredianza GmbH / Bern	Diverse Pasta
Münsterkellerei / Bern	Wein, Spirituosen, Limonaden
Aprior / Bern	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
Feldschlössli / Rheinfelden	Bier und alkoholfreie Getränke

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

Ⓞ Glutenfrei Ⓛ Laktosefrei Ⓥ Vegetarisch Ⓥ Vegan