

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen
Gemüwestreifen
Honig-Senfauce
Croûtons

V 13.50

Salatschüssel mit Feta Streuseln

Sesam, Cherry Tomaten
Blattsalat, Gemüwestreifen,
Radieschen,
Karamellisierte
Haferflocken, Honig-Senfauce
(Als Hauptgang oder zum teilen)

V 26.50

Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam, Randencreme, Marinierte Artischocken,
Erbsen-Minze Creme, Feta mit Honig und Sesam, Oliven, Pomodori Secchi,
Focaccia
(Als Hauptgang oder zum teilen)

V 28.50

Grillierter Pulpo Salat

Kartoffeln
Hummus
Rucola
Cherry Tomaten
Salsa Verde, Chili

19.50

G 29.50

Gratinierter Ziegenkäse

Thymian-Honig,
Grüne Linsen,
Fenchel Salat,
Radieschen

18.50

G **V** 26.50

HAUPTGERICHTE

Gemüse Bulgur mit eingelegtem Porto Bello (Teriyakisauce)

Stangensellerie
Paprika, Frühlingszwiebeln
Fenchel

V 28.50

Vegi Burger mit Räucher Tofu

Tzatziki
Tomaten
Rucola
Röstzwiebeln
Ringgi Sauce und Coleslaw Salat

V 27.50

Ringgi Burger mit geräuchertem Raclette Käse (CH / Rind)

Tzatziki
Tomaten
Rucola
Röstzwiebeln
Ringgi Sauce
Coleslaw Salat

33.50

Cesar Salat mit Pouletbrust (CH)

Lattich Salat,
Grana Padano, Speck
Croûtons, Cesar-Dressing

31.50

Glasierte Pork-Ribs mit Brandy-Honig mariniert

Grilliertes Gemüse
Bratkartoffeln

G 38.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

mit Calvados
oder Cognac
oder Whiskey **+ CHF 4.50**

70g 26.50

130g 34.50

OFFENE WEINE

Weiss

Pro dl

PINOT GRIGIO PIGIO Bio 2023
Venezie DOC (12.5.0% Vol.) 7.50

NEZ NOIR BLANC Bio 2021/2022
Valais AOC (13.5% Vol.) 8.50

ENTRE-DEUX-MERS BLANC
Château Tour de Mirambeau, Bordeaux (12.5% Vol.) 8.00

VERDEJO DO, 2022
Marqués de Cáceres, Rueda (13.5% Vol.) 7.30

Rosé

OEIL DE PERDRIX AOC, 2022
Pinot Noir, Famille Rouvriez, Orsat, Martigny (13.5% Vol.) 8.00

Rot

PINOT NOIR MALBEC, 2022
BIO, Nick Bösiger, Frauenkopf, Lac de Bienne, Twann (13% Vol.) 8.00

LANGHE NEBBIOLO VIETTI DOC, 2020
Nebbiolo, Piemont (14% Vol.) 9.50

RESALTE VENDIMIA, DO 2020
Tempranillo, Barrique Ausbau, Resalte, Ribera del Duero (14.5% Vol.) 8.50

DESSERTS

Hausgemachter Früchtekuchen 8.50

mit Rahm +1.80

Erdbeertiramisu 12.50
Zitronenmelisse, Grand Marnier

Ingwer-Kokos Panna Cotta **G** 12.50
Kirsch Kompott, Biskuit Crumble

Blutorangenmousse, Meringues **G** 10.50

Zitronensorbet mit Aperol (11% Vol.) 12.50

Kalte Lust (Glacé aus Olten) **G** 6.00
Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Täglichen Angebot Becher

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.

Über Allergien klären wir sie gerne auf.
G Glutenfrei **L** Laktosefrei **V** Vegetarisch **V** Vegan

Ringgi im Park



Verschenke
Einen Gutschein



Vollständige
Getränkkarte



DRINKS

Ginger Fresh Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Soda 9.50

Gin Tonic Zero Lateltin G'nuine Zero alcohol-free Gin, Tonic Water 11.50

Giselle Spritz Ingwer-Quitten Liqueur, Frizzante 12.50

Aperol Spritz Aperol, Frizzante 12.00

Ringgi Spritz Rhabarbersirup, Granatapfelkerne, Rosmarin, Frizzante, Wasser 12.50

Limoncello Spritz Limoncello, Frizzante, Rosmarin 12.50

Wirt, Lager offen (5.2% Vol.) 3 dl 5.60 5 dl 8.60

Wirt, Märzen offen (5.2% Vol.) 3 dl 5.90 5 dl 8.90

Cava l'azinar Brut Reserva (12.5% Vol.)
Parellada Macabeo, Xarel-lo, Barcelona, Spanien 1 dl 9.50 7,5 dl 55.50

