



Vorspeisen.....

Mais-Kokosmilchsuppe mit Chorizo Chips und Popcorn	12.50
Gemischter Blattsalat mit Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen	11.50 / 19.50
Pochiertes Ei auf Baslerbrot Crostini mit cremigem Spargel-Champignonragout	15.50
Geräuchertes Lachstatar auf marinierter Avocado mit Mangosauce, Pumpernickel und Portulak-Salat	19.50 / 27.50
Grüne Schüssel mit Schnittlauch-Ricotta & Äpfeln Spinat, Rucola, Portulak, grüne Spargeln, Minze und Erbsen Cashew Nüsse und Kresse	18.50 / 24.50
für einen oder zum Teilen	mit Speck (CH) plus 2.50
Gratinierter Ziegenkäse auf warmem Linsensalat und Rucola	17.50 / 25.50
Vorspeisenteller Hummus mit Sesam, Pimientos de Padròn Randentatziki, Spinatcreme mit Cashew Nüsse Oliven & Pomodori Secchi, Fladen und Pitabrot	18.50 / 27.50
Rindscarpaccio (CH) im Pfeffermantel mit Rucola und Parmesansplitter	20.50 / 30.50

Tapas.....

Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot	
Hummus mit Sesam und Pitabrot	
Grillierter Pulpo an Chili-Knoblauchaioli	
Gratinierter Geisskäse	
Pimientos de Padròn	
Spinatcreme mit Cashew Nüsse und Pitabrot	
Randentatziki mit Pitabrot	
Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot	
Chorizo (CH)	
Rohschinken (CH)	
Pitabrot	3.50
Fladenbrot	3.50
Knoblauchtoast	3.50

Stellen Sie sich Ihre Tapas selber zusammen

1 Tapa	8.50	4 Tapas	31.50	7 Tapas	53.50
2 Tapas	16.00	5 Tapas	39.00	8 Tapas	61.00
3 Tapas	24.00	6 Tapas	46.50	9 Tapas	69.00
				10 Tapas	76.50

Hauptgerichte.....

Büffel Mozzarella mit Oliventapenade auf Bärlauchrisotto und jungem Blattspinat mit Cherry Tomatenkompott	29.50
Veganes gelbes Gemüse-Thaicurry mit Kokosmilch Sprossen, Jasminreis, Papadums und Koriander	26.50
Pastinaken Pan Cakes mit Spinatcreme an Tomaten-Olivensauce mit marinierten Auberginen aus dem Ofen	29.50
Trilogie aus dem Meer Grillierter Rotbarsch, Pulpo und Miesmuscheln an Dill-Safransauce auf frischen Taglierini und gebratenen Gemüsestreifen	42.50
Geschmorte Schweinsbäckli (CH) in Hefe-Weissbiersauce auf grünen Spargeln und Senf-Kartoffelstock	36.50
Rosa Lammhuft (Irland) mit Knoblauch gespickt serviert mit Cherry Tomatenkompott, marinierten Auberginen und Bärlauchrisotto	39.50
Geschnetztes vom Omoso Rind (CH/Jumi) an grüner Pfeffersauce mit Äpfeln serviert mit Frühlingsgemüse und frischen Taglierini	38.50

Schweizer jung Rind welches unter dem Label "Omoso" gezüchtet wird.
"Omoso" begleitet das Tier von der Geburt an durch das ganze Leben, wir machen
uns Gedanken zur Schweizer Haltung, zum Futter aus der Schweiz, Verbot von
Leistungsfördernden Mitteln, zu einem möglichst kurzen Transport in einen kleinen
Schlachthof, Fleisch Reifung & Lagerung so wie die optimale Veredelung der Stücke.
JUMI AG in Boll

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter	70g	20.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50	130g	31.50

Wurst & Käse.....

Chorizo mit Brot	7.50
Salsiz mit Brot	7.50
Rezenter Hauskäse von der Chäshütte mit Brot	7.50
Chorizo & Salsiz mit Brot	13.50
Chorizo oder Salsiz und rezenter Hauskäse mit Brot	13.50

Käseauswahl von der Chäsehütte mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf	13.50 / 19.50
---	---------------

- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Lactosefrei

Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Wir bevorzugen Bargeld, Postcard oder EC-direkt. Merci vielmal.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.





Herkunft Fisch

Pulpo=Spanien
 Rotbarsch=Türkei
 Muscheln=Dänemark
 Lachs=Schottland

Liebe Gäste

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

Olivenöl aus dem Priorat	5dl	Fr. 10.50
Honigsenf-Salatsauce 	5dl	Fr. 10.50
Italienne-Dressing 	5dl	Fr. 10.50
Mocca Efti Espresso / Cafe	1kg Bohnen	Fr. 25.00

Apéritif.....

Spanischer Schaumwein CAVA EL CELLERET BRUT NATURE	8.50
Spritz Cava mit Aperol (11% Vol.)	10.50
Hugo mit Cava und frischer Minze	10.50
Prosecco mit Holunderblütensirup	9.00
Martini weiss, (15% Vol.) 4cl	8.00
Campari (23% Vol.) 4cl	8.00
Cynar (16.5% Vol.) 4cl mit Orangenjus	8.00 plus 1.50
Pastis (45% Vol.) 2.5cl	8.00

FRÜHSTÜCK IM RINGGI

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr & Sonntag 12.00 bis 16.00 Uhr

Kleines Zopf Zmorge	9.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi und Honig, 1 warmes Getränk	
Zopf Zmorge Käse	15.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Käse 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Schinken	15.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rohschinken 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Lachs	17.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rauchlachs 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Der Klassiker	23.50
Gipfeli, Berner Zopf und Kernen Brot Butter, Konfi, Honig, Rohschinken, Käse, Rauchlachs 1 Orangensaft, 1 warmes Getränk	
Prosecco Zmorge	19.50
Spiegelei und Rauchlachs auf warmer Spinatquiche mit Prosecco	
Zum Kombinieren	
Spiegelei	4.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck	9.50
Mango-Passionsfrucht Müesli mit Joghurt, Bananen und Nüssen	10.50
Fleischplättli (80g / roh & gekochter Schinken)	9.50
Chorizo oder Salsiz	7.50
Käseplättli (80g)	9.50
Portion Rauchlachs (80g)	11.50
Brot	
Gipfeli	2.00
Brioche	2.80
Stück Zopf oder Kernen Brot oder 2 Toast mit Butter&Konfi	3.80

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