











Vorspeisen.....

Tomaten-Apfelsuppe mit Kokos und Thaibasilikum   	11.50
Kleiner gemischter Blattsalat mit Honig-Senfsauce und gerösteten Kernen   	11.50
Grosse gemischte Blattsalatschüssel mit Fenchel, Karotten Randen, Cherry Tomaten, Kresse und gerösteten Kernen für einen oder zum Teilen   	21.50 mit Poulet (CH) plus 6.50 mit Büffelmozzarella plus 6.50
Grillierter Pulpo (Spanien) mit Knoblauch und Chili auf lauwarmen Kartoffeln und Rucola  	19.50 / 27.50
Falafel mit Granatapfeljoghurt auf orientalischem Couscous-Salat mit Avocado, Minze Gurken, getrockneten Aprikosen und Cashew Nüsse 	21.50 / 26.50
Geräuchertes Lachstatar (Schottland) auf marinierter Avocado mit Mangosauce und Pumpernickel serviert mit Kräuter-Salat	19.50 / 27.50
Gratiniertes Ziegenkäse auf warmem Linsensalat und Rucola  	17.50 / 25.50
Vorspeisenteller Humus mit Sesam, Falafel Randentziki, 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 	
Humus mit Sesam und Pitabrot 	
Falafel mit Granatapfeljoghurt 	
Gratiniertes Geisskäse 	
Pimientos de Padrón 	
Spinatcreme mit Cashew Nüsse und Pitabrot 	
Randentziki mit Pitabrot 	
Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot 	
Chorizo (CH)	
Rohschinken (CH)	
Pitabrot	3.50
Fladenbrot	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.....

Spinatquiche mit Rauchlachs (Schottland) und Dillsauerrahm dazu Sommersalat mit Cherry Tomaten, Kresse und Honig-Senfsauce	27.50
Veganes gelbes Gemüse-Thaicurry mit Kokosmilch Sprossen, Jasminreis, Papadums und Koriander   	26.50 mit Poulet (CH) plus 6.50
Strozzapreti mit grünen Spargeln & Pomodori Secchi an Zitronenrahmsauce mit Basilikum & Cashew Nüsse 	22.50 / 27.50
Marokkanische Poulet Pastilla (CH) mit Mandeln & Koriander an Joghurt-Granatapfelsauce und orientalischem Couscous	36.50
Ringgi Burger rosa gebraten (Rind/CH 200g) mit Raclette Käse BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebeln und Cole slow Salat	29.50
Grillierte Lammhuft (CH) mit Pinienkern-Crunch auf Aubergine-Peperonata, Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln	39.50
Geschnetztes vom Omoso Rind (CH/Jumi) an grüner Pfeffersauce mit Äpfeln serviert mit Frühlingsgemüse und frischen Taglierini 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	38.50
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 	70g 20.50 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 Früchtebrot 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.



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 (CH)	15.50
Berner Zopf (2 Stück) Butter, Konfi, Honig und Rohschinken 1 warmes Getränk, 1 Orangensaft	
Zopf Zmorge Lachs (Norwegen)	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 (CH), Käse, Rauchlachs (Norwegen) 1 Orangensaft, 1 warmes Getränk	
Prosecco Zmorge	
Spiegelei und Rauchlachs (Norwegen) auf warmer Spinatquiche mit Prosecco	19.50 25.50
Zum Kombinieren	
Spiegelei	4.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Mango-Passionsfrucht Müesli mit Joghurt, Bananen und Nüssen	10.50
Fleischplättli (80g / roh & gekochter Schinken/CH)	9.50
Chorizo oder Salsiz (CH)	7.50
Käseplättli (80g)	9.50
Portion Rauchlachs (80g/Norwegen)	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