

VORSPEISEN

Rindstatar mit Toast und Butter (CH)	Chèvre Chaud
Mit Calvados, Cognac oder Whisky	Thymian-Honig Beluga Linsen Rucola Gemüse Julienne Zwetschgen Chutney
+4.50	
26.50	19.50
34.50	27.50

Grillierter Pulpo (PT)	Gemischter Blattsalat
Chili, Knoblauch Tomaten, Kräutersalat Sellerie Püree, Artischockenherzen Safran Couscous	Geröstete Kerne Gemüsestreifen Honig-Senfsauc Zwetschgen Chutney Croutons Provolone
23.50	13.50
31.50	24.50

Mini Appetizer
Hummus mit Sesam, Provolone, Oliven, getrocknete Tomaten Focaccia**18.50**

Mini Tapas	
Getrocknete Tomaten	8.50
Gratinierter Ziegenkäse	9.50
Sardinen mit Focaccia	9.50
Oliven mit Focaccia	8.50
Humus mit Focaccia	8.50

HAUPTGERICHTE

Rinds Entrecote mit grüner Pfeffer Rahmsauce (200g/CH)	Aubergine Ragout
Grilliertes Gemüse Kartoffeln	Kichererbsen Minze, Raita Tomaten Salzzitrone, Kreuzkümmel Safran Couscous
48.50	27.50

Ringgi Vegan Burger	Ringgi Burger (Rind/CH)
Tomaten Patty Ciabatta Bun, Mojo Rosso Ajvar Tomaten, Rucola Zwiebel Chutney Eingelegten Gurken Serviirt mit Coleslaw Salat	Ciabatta Bun Geräuchertem Raclette Käse Tomaten Rucola Gurke, Zwiebel Chutney Ringgi Sauce, Kräuter Mayonnaise Serviirt mit Coleslaw Salat
28.50	31.50

Moules (NL)	Caesar Salad
Weisswein Rahmsauce Knoblauch Focaccia	Poulet Brust, Speck Lattich, Tomaten, gehobelter Parmesan, Croutons, Caesar Sauce
34.50	28.50

Pork Belly(CH)
Ingwer-Rüebli, Baked Potatoes, Schnittlauch, Sauerrahm, Apfel Cynar Sauce **38.50**

OFFENE WEINE

Weisswein	Pro dl
T BIANCO VIGNETO DELLE DOLOMITI ITG 2024 Alto Adige, Tramin Südtirol (12.5% Vol.)	7.10
DOMAINE DES COCCINELLES BIO SUISSE 2024 Saint-Aubin-Sauges (12.5% Vol.)	7.30
ENTRE-DEUX-MERS BLANC 2024 Chateau Tour de Mirambeau, Bordeaux (13.0% Vol.)	8.00

Rosé

CRASTO DOC, 2024
Touriga National-Tinta Roriz
Quinta do Crasto, S.A. Douro (13% Vol.) **8.00**

Rotwein	
PINOT NOIR MALBEC, 2025 BIO, Nick Bösiger, Frauenkopf, Lac de Bienne, Twann (13% Vol.)	9.20
PARALLÈLE 45 ROUGE 2024 Côtes-du-Rhône, AC BIO (14% Vol)	8.50
VUALÀ CARUSO & MININI 2023 Sizilien BIO,Nero D'avola (13.5 % Vol.)	7.50

Rosé Magnum Flasche 1,5 Liter
CRASTO DOC, 2023
Touriga National-Tinta Roriz
Quinta do Crasto, S.A. Douro (13% Vol.) **80.00**

Dessert

Hausgemachter Früchtekuchen	8.50
mit Rahm	+1.80
Zwetschgentiramisu Haselnüsse, Vieille Prune	12.50
Lemon Curd Kekscrumbel, Beeren	11.50
Dunkles Schokoladenmouse	14.50
Kalte Lust (Glacé aus Olten)	
Fragen Sie das Servicepersonal nach unserem Angebot	Becher 6.50

Sofern nichts anderes angeben ist, kommt unser Fleisch aus der Schweiz.
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.
Über Allergene klären wir sie gerne auf.



Verschenke einen Gutschein **Tägliche wechselnde Fleisch und Fisch Spezialitäten** Vollständige Getränkekarte



DRINKS

Ginger Fresh Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Soda	9.50
Gin Tonic Zero Lateltin G'nuine Zero alcohol-free Gin, Tonic Water	11.50
Rosato Spritz Ramazotti Rosato, Rosmarin, Frizzante	12.50
Aperol Spritz Aperol, Frizzante	12.00
Ringgi Spritz Rhabarbersirup, Granatapfelkerne, Rosmarin, Frizzante	13.50
Yuzo Spritz Yuzo, Frizzante, Rosmarin	13.50
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
Bestheim Rose Cremant d'Alsace AC (12.5% Vol.)	1 dl 9.50 7.5 dl 55.50

