

# 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 Oktober 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 Kerne  
Gemüwestreifen  
Cranberry  
Honig-Senfsauce  
Croutons

Ⓛ Ⓥ

**13.50**

## Hummer Bisque (US)

Frittierte Crevetten Kissen  
Cognac  
Butter  
Rahm

**22.50**

## Vorspeisen Moules marinère

Miesmuscheln (NL)  
Weisswein-Rahmsauce  
Taralli  
(Apulisches Apero-Gebäck)

**22.50**

## Vorspeisenteller

Hummus mit Sesam  
Harissa-Kürbis Creme  
Ur-Rüebli-Lorbeer Creme  
Alpensbrinz Käse, Oliven,  
Pomodori Secchi  
Focaccia

als Hauptgang oder zum  
Teilen

Ⓥ

**28.50**

## Nüsslisalat aus Vechigen

Ei  
Croutons

Mit Speck

**+2.50**

**16.50**

## Gratinierter Ziegenkäse

Thymian Honig  
Quinoa  
Randensalat

ⓐ Ⓥ

**18.50**

## Apulische Vorspeisen Moules

Miesmuscheln (NL)  
Orangensaft  
Taralli  
(Apulisches Apero-Gebäck)

**22.50**

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

ⓐ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



# HAUPTGERICHTE

## Hausgemachte Safran Strozzapreti (Pasta)

Thymian Honig  
Blauschimmel Espuma  
Fenchel  
Baumnüsse

Guanciaie (Bäggelispeck) + 3.50

Ⓥ 29.50

## Winter Wurzelgemüse Gratin

Pastinake  
Sellerie  
Pfälzer Rüebli  
Randen  
Kartoffeln  
Süßkartoffeln  
Veganer Parmesan

ⓈⓋ Vegan 28.50

## Lamm Carré (IR)

Auberginen Brioche Soufflé  
Grillierter Cicorino Rosso  
Portwein Beurre Blanc

48.50

## Paniertes Schweinskotelette Milanese (Duroc/CH)

Pommes Frites  
Gebackene Ur-Rüebli  
Café de Paris

42.50

## Brasato di Manzo (Schulterspitz vom Black Angus Rind/CH)

Bramata Polenta  
Gebackener Lauch  
Merlotsauce

38.50

## Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

mit Calvados  
Cognac  
Oder Whiskey + CHF 4.50

70g 26.50

130g 34.50

**Täglich wechselnde Fisch und Fleisch Spezialitäten.**

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.



Ⓢ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan

# MOULES ET FRITES <sup>(NL)</sup>

## Moules Marinière

Weisswein-Rahmsauce  
Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

## Moules Provençale

Tomaten-Kräuter-Sauce  
Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

ⓄⓁ 41.50

## Moules Apulische Art

Taralli  
Orangensaft  
Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

41.50

## Moules Marseiller Art

Weisswein-Pastissauce  
Fenchel  
Crème fraîche  
Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

## Zu unseren Moules empfehlen wir:

	1 dl	2.5dl	3.3dl
Leffe Bier aus Belgien (6.6% Vol.)		7.50	8.80
Entre-Deux-Mers Blanc, Château Tour de Mirambeau, Bordeaux	8.00		

Über Allergene klären Wir Sie gerne auf.

Ⓞ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓟ *Vegan*



# TAPAS

Ⓛ	Eine Büchse Sardinen (EU) mit Focaccia	9.50
Ⓥ	Hummus mit Sesam und Focaccia	8.50
Ⓥ	Ur-Rüebli-Lorbeer Creme und Focaccia	8.50
Ⓥ	Harrisa Kürbiscreme und Focaccia	8.50
ⓐ Ⓥ	Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	9.50
ⓐ Ⓥ	Oliven & Pomodori Secchi	8.50
Ⓛ	Warme Chorizo mit Brot	10.50
Ⓥ	Geröstete Honig-Nuss-Kern Mix	5.50
Ⓛ	Bauernschinken mit Brot (CH)	9.50

## Brot

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

ⓐ *Glutenfrei*

Ⓛ *Laktosefrei*

Ⓥ *Vegetarisch*

Ⓥ *Vegan*



# DESSERTS

## Café Deluxe

Kaffee oder Espresso  
mit süssen Grüssen aus der  
Küche

Mit Grappa +2.50

12.50

## Hausgemachter Kuchen

Es het solang's het

8.50

## Crêpes Suzette

Vanille Glace  
Grand Marnier  
Apfel

15.50

## Dunkles Toblerone Mousse

Haselnuss Crumble

11.50

## Crema Leggera

Flammbierte Vanillecreme  
Schoggi Glace

Ⓞ

11.50

## Vanilleglacé

Warme Schoggi Sauce  
Schlagrahm

Ⓞ

12.50

## Käseauswahl

(von der Chäshütte)

Hausgemachtes  
Früchtebrot

19.50

## Affogato

Vanille Glacé  
Espresso

Mit Baileys Likör +4.50

Ⓞ

9.50

## Glacé

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.)

12.50

**Kalte Lust** (Glacé aus Olten)

Pistazie  

Kaffee 

Schwarze Schoggi  , Kokos-Stracciatella 

Sauerkirsche  

Becher 6.50

Vanille 

Zwetschgensorbet 

pro  
Kugel 4.00

+ Rahm

+1.80



 Glutenfrei

 Laktosefrei

 Vegetarisch

 Vegan

# FRÜHSTÜCK

Samstag 9.30 bis 15.00 Uhr + Sonntag 10.00 bis 15.00 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	<b>4.50</b>
<u>mit Speck</u>	<b>6.50</b>
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	<b>7.50</b>
<u>mit Speck (CH)</u>	<b>9.50</b>
Zwetschgenkompott Müsli, Joghurt & Nüsse Ⓥ	<b>10.50</b>
Portion Rauchlachs (80g NOR)	<b>12.50</b>
Kernen Brot	<b>3.00</b>
Gipfeli	<b>3.00</b>
Stück Zopf	<b>3.00</b>
Portion Bauernschinken	<b>9.50</b>

Bio-Milch und Käse beziehen wir von der Chäshütte um die Ecke  
Freilandeier beziehen wir vom Bauernhof Flury in Vechigen

Ⓤ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan



# LIEBE GÄSTE

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

	Olivenöl aus dem Priorat	5 dl	<b>13.50</b>
Ⓛ Ⓞ	Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	<b>12.50</b>
Ⓛ Ⓞ	Italienne-Dressing	5 dl	<b>12.50</b>
	Mocca Efti Espresso	1 kg	<b>25.00</b>

## Unsere Partner

<b>Metzgerei Simperl / Gümligen / Fideco</b>	Fleisch
<b>Etter &amp; Berno/ Bauernhof Flury/ Vechigen</b>	Diverses Gemüse/ Freiland Eier
<b>Bianchi / Zürich / Fideco/ Fam. Christinat/ Murten</b>	Fisch und Muscheln
<b>Christoph Gilgen / Perle Bleue</b>	Perle Bleue Muscheln/ Austern
<b>Chäshütte von nebenan</b>	Käse, Biomilch, Vermicelles
<b>Gasser / Schwarzenburg</b>	Tiefkühlprodukte
<b>Bohnenblust / Bern</b>	Brot, Zopf, Gipfeli
<b>Ingredienza GmbH / Bern</b>	Diverse Pasta
<b>Münsterkellerei / Bern</b>	Wein, Spirituosen, Limonaden
<b>Aprior / Bern</b>	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
<b>Feldschlössli / Rheinfelden</b>	Bier und alkoholfreie Getränke