

# **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 Pastis, sind in der Saison von September bis März eines der Highlights auf unserer Speisekarte.

In den Sommermonaten ist das temporäre Gartenrestaurant «Ringgi-Pärkli», beim Erlach-Denkmal, an der Grabenpromenade, ein entspannter Platz in der Altsatdt. Hier kommt bei kreativen mediterranen Menüs, Salaten und unserem feinen Tartar, Ferienstimmung auf.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und Bonne Appetit!

Herzlichst,

Ihr Ringgi Team

# VORSPEISEN

## Gemischter Blattsalat

Geröstete Kernen  
Gemüse Julienne  
Gepickelter Kürbis  
Honig-Senfsauce  
Croûtons

## Lauch-Birnen Suppe

Birnen Chutney  
Lauch Emulsion

## Nüsslisalat aus Boll

Ei  
Croûtons  
Gepickelter Kürbis  
French-Dressing

Mit Chorizo

+ 3.50

Mit Speck

+ 3.50

(L)V

**13.50**

(V)

**15.50**

(V)

**16.50**

## Mini Appetizer

Hummus mit Sesam  
Bergkäse  
Gepickelter Kürbis  
Focaccia

## Petit Moules marinières

Miesmuscheln (NL)  
Weisswein-Rahmsauce  
Focaccia

## Chèvre Chaud

Thymian-Honig  
Grüne Linsen  
Nüsslisalat  
Gemüse Julienne

**19.50**

(V)

**18.50**

**22.50**

(G)L

**27.50**



# HAUPTGERICHTE

## Hausgemachte Quark-Kräuter Spätzli

Sauerkraut  
Birnen  
Belper Knolle  
Lauch Emulsion

Mit Guanciale **+3.50**

⑤ **28.50**

## Kartoffel Lauch Gratin

Karamellisiertes Wurzelgemüse  
Pilz Creme  
Kräuter Öl

⑥⑤ **29.50**

## Rinds Entrecôte Cafe de Paris Butter (200g/CH)

Karamellisiertes Wurzelgemüse  
Pommes frites  
Jus

⑥ **48.50**

## Paniertes Schweins Schnitzel (CH)

Brokkoli  
Rote Mirabellen Konfitüre  
Salbei Risotto

**36.50**

## Geschmorte Lammschulter (UK/Wales)

Kartoffel Lauch Gratin  
Gebackene Randen  
Absinth-Sauce

⑥ **41.50**

## Rosa gebratene Entenbrust (FR)

Rotkraut  
Quark-Kräuter Spätzli  
Orangen Jus

**38.50**

## Rindstatar (CH) mit Toast und Butter

Mit Calvados,  
Cognac  
Oder Whiskey **+ 4.50**

**70g 26.50**

**130g 34.50**

## Täglich wechselnde Fischspezialitäten



# MOULES ET FRITES (NL)

## Moules Marinière

Weisswein-Rahmsauce  
Pommes Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

G

**41.50**

## Moules Provençale

Tomaten-Kräuter-Sauce  
Pommes Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

GL

**41.50**

## Moules Marseiller Art

Pastis  
Creme Fraiche  
Fenchel Julienne  
Pommes Frites  
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

G

**41.50**

## Zu unseren Moules empfehlen wir

1dl                    2.5dl                    3.3dl

Leffe Bier aus Belgien (6.6% Vol.)

**7.50                    8.80**

Entre-Deux-Mers Blanc  
Château Tour de Mirambeau, Bordeaux (12.5% Vol.)

**8.00**



# APERO PLÄTTLI

## Ringgi Fleisch Plättli

Bauernschinken, Chorizo, Bergkäse Würfel, Oliven,  
Hummus und Focaccia mit Rosmarin

**28.50**

## ⑤ Ringgi Vegi Plättli

Bergkäse Würfel, gratinierter Ziegenkäse, Oliven,  
Hummus und Focaccia mit Rosmarin

**26.50**

## Zum Kombinieren:

⑤	Oliven mit Focaccia	<b>8.50</b>
⑥⑤	Gerösteter Nuss-Kern Mix	<b>5.50</b>
⑤	Gepickelter Kürbis	<b>8.50</b>
⑤	Focaccia mit Rosmarin	<b>4.50</b>
⑤	Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl aus Spanien	<b>4.50</b>

# SANDWICHES

(Sandwiches täglich 14:00 - 18:00 Uhr, Samstag & Sonntag von 10:00 - 18:00 Uhr)  
**(keine Änderungen möglich)**

klein      gross

⑤	Focaccia mit Hummus, Rucola, Tomaten & Mozzarella	<b>9.50</b>	<b>14.50</b>
	Toast mit Schinken (CH), Brie, Tomaten & Chilimayonaise	<b>9.50</b>	<b>14.50</b>



# DESSERTS

## Café Deluxe

Kaffee oder Espresso  
mit süßen Grüßen aus der  
Küche

**12.50**

## Vermicelles

Meringue  
Rahm  
Trauben  
Kirschwasser

**(G)**

**13.50**

## Schoggi Küchlein mit flüssigem Kern

Sauerkirsch Glace

**14.50**

## Hausgemachter Kuchen

Es het solang's het

**8.50**

## Tiramisu

Frangelico Haselnusslikör  
Haselnüsse

**12.50**

## Vanilleglacé

Warme Schoggi Sauce  
Schlagrahm

**12.50**

## Coupe Nesselrode

Vermicelles  
Meringue  
Vanille Glace  
Trauben  
Rahm  
Kirschwasser

**(G)**

**16.50**

## Affogato

Vanille Glacé  
mit Espresso  
mit Frangelico Haselnusslikör  
**+4.50**

**(G)**

**9.50**

## Käseauswahl (von der Chäshütte)

Hausgemachtes  
Früchtebrot

**14.50**

**(V)**

**19.50**

## Glacé

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune (24% Vol.)

**12.50**

**Kalte Lust** (Glacé aus Olten)

Kokos-Stracciatella **V (G)**

Kaffee **(G)**

Schwarze Schoggi **V (G)**

Sauerkirsche-Schokolade **(G)**

Becher **6.50**

Vanille **(L)**

Zwetschgensorbet **(L)**

pro Kugel **4.00**

+ Schlagrahm

**+1.80**



# 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,  
Hausgemachte Konfitüre und  
Honig

1 warmes Getränk

**12.50**

**12.50**

## Zopf Zmorge Käse

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter,  
Hausgemachte Konfitüre,  
Honig und Käse

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**20.50**

**20.50**

## Zopf Zmorge Bauernschinken

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Honig,  
Hausgemachte Konfitüre,  
Bauernschinken (CH)

1 warmes Getränk,  
1 Orangensaft

**20.50**

## Zopf Zmorge Lachs

Berner Zopf (2 Stück)  
Butter, Honig,  
Hausgemachte Konfitüre  
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**23.50**

## Der Klassiker

Gipfeli, Berner Zopf  
Kernen Brot, Butter,  
Hausgemachte Konfitüre,  
Honig  
Schinken (CH), Käse  
Rauchlachs (NOR)

1 warmes Getränk  
1 Orangensaft

**28.50**

**12.50**

⑤Hausgemachte Pancakes mit saisonalem Kompott

## Zum Kombinieren

Spiegelei	<b>4.50</b>
mit Speck (CH)	<b>6.50</b>
Rührei oder Spiegelei (2 Eier)	<b>7.50</b>
mit Speck (CH)	<b>9.50</b>
Müsli mit saisonalem Kompott, 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>



# LIEBE GÄSTE

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

Olivenöl aus Spanien	5 dl	<b>13.50</b>
⑥ ⑦ Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	<b>12.50</b>
⑥ ⑦ Italiener-Dressing	5 dl	<b>12.50</b>
Mocca Efti Espresso	1 kg	<b>25.00</b>

## Unsere Partner

<b>Metzgerei Simperl Gümligen</b>	
<b>Fideco Murten</b>	Fleisch und Wurstwaren
<b>Fam. Flury Bauernhof Boll</b>	Gemüse, Obst, Freiland Eier
<b>Bianchi Zürich / Fideco Murten</b>	
<b>Familie Christinat Murtensee</b>	Fisch und Muscheln
<b>Christoph Gilgen Perle Bleue</b>	Perle Bleue Muscheln/ Austern
<b>Chäshütte von nebenan</b>	Käse, Biomilch, Freiland Eier, 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>Enotecia di Berna Bern</b>	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
<b>Feldschlössli Rheinfelden</b>	Bier und alkoholfreie Getränke

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

⑥ Glutenfrei

⑦ Laktosefrei

⑧ Vegetarisch

⑨ Vegan