

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

Ⓛ Ⓥ

13.50

Lauch-Birnen Suppe

Birnen Chutney
Lauch Emulsion

Mit Chorizo

+ 3.50

Ⓥ

15.50

Nüsslissalat aus Boll

Ei
Croûtons
Gepickelter Kürbis
French-Dressing

Mit Speck

+ 3.50

Ⓥ

16.50

Mini Appetizer

Hummus mit Sesam
Bergkäse
Gepickelter Kürbis
Focaccia

Ⓥ

18.50

Petit Moules marinières

Miesmuscheln (NL)
Weisswein-Rahmsauce
Focaccia

22.50

Chèvre Chaud

Thymian-Honig
Grüne Linsen
Nüsslissalat
Gemüse Julienne

19.50

ⓐ Ⓛ

27.50



HAUPTGERICHTE

Hausgemachte
Quark-Kräuter
Spätzli

Sauerkraut
Birnen
Belper Knolle
Lauch Emulsion

Mit Guanciale +3.50

Ⓥ 28.50

Kartoffel Lauch
Gratin

Karamellisiertes Wurzelgemüse
Pilz Creme
Kräuter Öl

ⓐⓋ 29.50

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

Karamellisiertes Wurzelgemüse
Pommes frites
Jus

ⓐ 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

ⓐ 41.50

Rosa gebratene
Entenbrust (FR)

Rotkraut
Quark-Kräuter Spätzli
Orangen Jus

38.50

Rindstatar (CH)
mit Toast und
Butter

Mit Calvados,
Cognac + 4.50
Oder Whiskey

70g 26.50

130g 34.50

Täglich wechselnde Fischspezialitäten



MOULES ET FRITES (NL)

Moules Marinière

Weisswein-Rahmsauce
Pommes Frites
Knoblauch & Chili-Mayonnaise

Ⓞ 41.50

Moules Provençale

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

ⓄⓁ 41.50

Moules Marseiller Art

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

Ⓞ 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		



APERÖ PLÄTTLI

Ringgi Fleisch Plättli

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

28.50

Ⓥ Ringgi Vegi Plättli

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

26.50

Zum Kombinieren:

Ⓥ	Oliven mit Focaccia	8.50
ⓄⓋ	Gerösteter Nuss-Kern Mix	5.50
●Ⓥ	Gepickelter Kürbis	8.50
Ⓥ	Focaccia mit Rosmarin	4.50
Ⓥ	Sauerteig Brot von Bohnenblust & Olivenöl aus Spanien	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



DESSERTS

Café Deluxe

Kaffee oder Espresso
mit süssen Grüssen aus der
Küche

12.50

Vermicelles

Meringue
Rahm
Trauben
Kirschwasser

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

16.50

Affogato

Vanille Glacé
mit Espresso

mit Frangelico Haselnusslikör
+4.50

9.50

Käseauswahl (von der Chäshütte)

Hausgemachtes
Früchtebrot

14.50

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**

Zopf Zmorge Käse

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

1 warmes Getränk
1 Orangensaft

Ⓥ **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

Ⓥ Hausgemachte Pancakes mit saisonalem Kompott **12.50**

Zum Kombinieren

Spiegelei	4.50
mit Speck (CH)	6.50
Rührei oder Spiegeleier (2 Eier)	7.50
mit Speck (CH)	9.50
Müsli mit saisonalem Kompott, Joghurt & Nüsse	10.50
Portion Rauchlachs (80g NOR)	12.50
Kernen Brot	3.00
Gipfeli	3.00
Stück Zopf	3.00
Portion Bauernschinken	9.50



LIEBE GÄSTE

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

	Olivenöl aus Spanien	5 dl	13.50
Ⓛ Ⓞ	Honig-Senf-Salat-Sauce	5 dl	12.50
Ⓛ Ⓞ	Italienne-Dressing	5 dl	12.50
	Mocca Efti Espresso	1 kg	25.00

Unsere Partner

Metzgerei Simperl Gümligen	Fleisch und Wurstwaren
Fideco Murten	
Fam. Flury Bauernhof Boll	Gemüse, Obst, Freiland Eier
Bianchi Zürich / Fideco Murten	
Familie Christinat Murtensee	Fisch und Muscheln
Christoph Gilgen Perle Bleue	Perle Bleue Muscheln/ Austern
Chäshütte von nebenan	Käse, Biomilch, Freiland Eier, Vermicelles
Gasser Schwarzenburg	Tiefkühlprodukte
Bohnenblust Bern	Brot, Zopf, Gipfeli
Ingredienza GmbH Bern	Diverse Pasta
Münsterkellerei Bern	Wein, Spirituosen, Limonaden
Enotecia di Berna Bern	Wein, Olivenöl, Pomodori Secchi
Feldschlössli Rheinfelden	Bier und alkoholfreie Getränke

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

Ⓞ Glutenfrei

Ⓛ Laktosefrei

Ⓥ Vegetarisch

Ⓥ Vegan