



Winterkarte

Der Geschäftsführer und Küchenchef Nawarathna Padmakumara (Mäxu) mit Familie und Team heissen Sie im Hotel-Restaurant Ringmauer herzlich willkommen. Wir wünschen einen angenehmen und genüsslichen Aufenthalt.

Ob klassisches Wintergemüse, vitaminreiche Salate oder feine Gewürze – der Winter bietet uns wie alle anderen Jahreszeiten eine enorm grosse kulinarische Vielfalt.

Wir servieren saisonale Gerichte kombiniert mit harmonischen Düften von Kräutern und Gewürzen. Hierbei achten wir auf klassische Zubereitungsarten und bereiten unsere Speisen frisch zu. Wir bitten Sie um entsprechende Geduld.

VORSPEISEN | ENTREES

Pastinakensuppe mit grillierter Riesencrevette	13.50
<i>Potage de panais avec crevette geante, ohne Crevette / sans crevette</i>	9.50

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeli und Croûtons an Himbeervinaigrette	14.50
<i>Salade doucette aux œufs, lardons et croûtons en vinaigrette de framboise</i>	

Blattsalat mit hausgemachter Himbeer-Vinaigrette	9.50
<i>Salade verte au vinaigrette de framboise maison</i>	

Gemischter Salat	10.50
<i>Salade mêlée</i>	

FISCH | POISSON

Zander Knusperli	29.00
mit Pommes frites und Tartarsauce	
<i>Filets de sandre frits, pommes frites et sauce tartare</i>	

Eglifilets " Ringmayer "	37.50
gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen	
<i>Filets de perche „Ringmayer“, sur gratin d'épinards „maison“, riz basmati</i>	

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Feine Ricotta – Spinat – Ravioli mit Steinpilzen und Lauchstreifen	29.50
<i>Raviolis ricotta er épinards avec cèpes et julienne de poireaux</i>	

Reis Nudeln mit Gemüse im Wok zubereitet	26.50
<i>Nouilles de riz avec légumes préparées au wok</i>	

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte grilliert (200g) mit Sauce béarnaise, Pommes frites und Marktgemüse <i>Entrecôte de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes frites et légumes de marché</i>	44.00
Knusprig gebratene Entenbrust mit Orangen-Whisky Sauce Marktgemüse und Basmatireis <i>Magret de canard rôti, avec sauce Orange et Whisky, riz basmati, légumes de marché</i>	38.00
Ringmauer Coq au vin mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse <i>Coq au vin Ringmauer accompagné de spätzli maison et légumes de marché</i>	39.00
Suure Mocke mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse <i>Rôti de bœuf au filet de vinaigre, spätzli maison et légumes de marché</i>	38.50

Werter Gast

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zur Herkunft unserer Produkte und Inhaltsstoffen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Das Ringmauer Team bedankt sich für das Vertrauen.

Chers clients

Sur demande, nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur la provenance de nos produits tout comme sur leur composition qui pourraient déclencher une allergie ou une intolérance.

La Ringmauer Team vous remercient pour la confiance que vous accordez à notre profession.

Küche von 11:30 bis 13:30 Uhr und 18:00 bis ca. 21:00 Uhr

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

Warendeklaration: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang.

Kleinere Portionen der Hauptgerichte mit Ausnahme Entrecôte, Coq au vin und Entenbrust möglich, Reduktion CHF 5.00. Zusätzliches Gedeck CHF 7.00.