



Herbstkarte

Der Geschäftsführer und Küchenchef Nawarathna Padmakumara (Mäxu) sowie seine Familie und das Team des Hotel-Restaurants Ringmauer, heissen Sie herzlich willkommen. Wir wünschen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.

Der Herbst – das schönste, farbenfrohe Lächeln des Jahres.

Lasst uns den Herbst willkommen heissen,
der uns die süssen Momente der Früchte schenkt.
Lasst uns das warme Gold des Lichts geniessen,
das uns mit dem intensiven Duft der Wälder umhüllt.

Wir servieren saisonale Gerichte, kombiniert mit harmonischen Aromen von Kräutern und Gewürzen. Dabei legen wir Wert auf klassische Zubereitungsarten und bereiten unsere Speisen frisch zu. Wir bitten Sie entsprechend um Geduld.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN / INFORMATIONS GÉNÉRALES

Sehr geehrter Gast

Cher client

Für genauere Hinweise bezüglich Preise, Warendecklaration und Angaben zu Allergien, beachten Sie bitte den Aushang im Windfang.

Pour des informations plus précises concernant les prix, la déclaration des marchandises et les indications relatives aux allergies, veuillez consulter l'affichage dans le hall d'entrée.

Für Gesellschaften und Gruppen ab 10 Personen ist ein Einzelinkasso NICHT möglich, sofern das Total der Konsumation nicht durch die Anzahl der Gäste geteilt wird.

Wir bitten Sie um Verständnis.

Pour les sociétés et les groupes à partir de 10 personnes, un encaissement individuel n'est PAS possible, à moins que le total de la consommation ne soit divisé par le nombre de convives. Nous vous remercions de votre compréhension.

TWINT wird nicht akzeptiert. Bitte bezahlen Sie bar. Ab einer Konsumation von CHF 20.00 ist die Zahlung mit einer Post- Maestro, Master- oder Visakarte möglich.

TWINT n'est pas accepté. À partir d'une consommation de CHF 20.00, le paiement est possible avec une carte Post- Maestro, Master ou Visa.

Gerne servieren wir kleinere Portionen der Hauptgerichte, die Preisreduktion beträgt CHF 5.00. Ausgenommen Entrecôte und Poulet Suprême.

Nous servons volontiers des portions plus petites des plats principaux, la réduction de prix est de CHF 5.00, à l'exception toutefois de l'entrecôte et du suprême de poulet.

Für ein zusätzliches Gedeck wird Ihnen eine Aufwandsgebühr von CHF 7.00 in Rechnung gestellt.

Pour un couvert supplémentaire, des frais de CHF 7.00 vous seront facturés.

Jahrgangswechsel und Angebotsänderungen werden nicht ständig in der Weinkarte angepasst. Unsere Mitarbeitenden stehen für Auskünfte zur Verfügung und informieren gerne über den jeweiligen Monatswein.

Nous attirons votre attention sur le fait que tous les changements de millésime et d'offre ne sont pas immédiatement adaptés dans la carte des vins. Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement et vous informeront volontiers sur le vin du mois en question.

VORSPEISEN | ENTREES

Kürbiscreme verfeinert mit Ingwer und Amaretto 9.50

Crème de courge parfumé au gingembre et Amaretto

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons an Himbeer-Vinaigrette 14.50

Salade de doucette aux œufs, lardon et croûtons en vinaigrette de framboise

Blattsalat mit hausgemachter Himbeer-Vinaigrette 9.50

Salade verte en vinaigrette de framboise maison

Gemischter Salat 10.50

Salade mêlée

FISCH | POISSON

Eglifilets «Ringmauer» 36.50

gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin dazu Basmatireis mit Gemüsestreifen

Filets de perche « Ringmauer », gratin d'épinards « maison », riz basmati

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Feine Kürbistravioli mit Steinpilzen und Lauch Streifen 28.00

Ravioli à la courge avec bolets et poireaux

Herbstteller mit Spätzli und Gemüse garnitur 29.00

Assiette d'automne, spätzle maison, légumes de saison et garniture automnale

Küche von 11:30 – ca. 14:00 Uhr und 18:00 – ca. 21:00 Uhr

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendecklaration und Angaben zu Allergien: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang. Zusätzliches Gedeck CHF 7.-

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte 200g	43.00
-----------------------------	--------------

mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites

Entrecôte de bœuf grillé, beurre aux fines herbes, légumes et pommes frites

Poulet Suprême mit Apfel-Aprikosen Chutney	38.00
---	--------------

mit Herbstgemüse und Basmatireis

Suprême de poulet, chutney aux pommes et abricots, légumes de saison, riz basmati

Hirschpfeffer «Jäger Art»	38.50
----------------------------------	--------------

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

Civet de cerf « Chasseur » spätzle maison, garniture automnale

Rehgeschnetzeltes «Nana Battaglia»	39.50
---	--------------

an Wildrahmsauce mit Feigen und Datteln mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

Emincé de chevreuil « Nana Battaglia », dans une sauce à la crème gibier avec figues et dattes, spätzle maison, garniture automnale

Rehschnitzel «Ringmauer»	42.00
---------------------------------	--------------

an Wildrahmsauce mit konfierten Melonen, hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

Escalopes de chevreuil « Ringmauer », dans une sauce à la crème gibier et melon confit, spätzle maison, garniture automnale

Hirsch-Entrecôte in vin cuit	42.00
-------------------------------------	--------------

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

Entrecôte de cerf au vin cuit, spätzle maison, garniture automnale

Küche von 11:30 – ca. 14:00 Uhr und 18:00 – ca. 21:00 Uhr

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendeklaration und Angaben zu Allergien: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang. Zusätzliches Gedeck CHF 7.-