



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

Frische Kräuter aus dem Ringmauer-Garten

Unmittelbar hinter dem Hotel-Restaurant Ringmauer beim Törlplatz liegt der Garten, in dem wir im Sommer Kräuter ernten. Der idyllische Garten ist bei schönem Wetter auch der ideale Ort für Apéros und andere Anlässe

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.

Küche von 11:30 – 13:30 Uhr und 18:00 – 21:00 Uhr

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Sehr geehrter Gast

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

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.

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.

Gerne servieren wir kleinere Portionen der Hauptgerichte, die Preisreduktion beträgt CHF 5.00. Hiervon ausgenommen ist das Entrecôte und das Perlhuhn.

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

Bezüglich unserem Weinangebot möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die Karte nicht bei jeder Jahrgangsänderung angepasst wird. Unsere Mitarbeitenden stehen für Auskünfte zur Verfügung und informieren gerne über den aktuellen Monatswein.

VORSPEISEN | ENTREES

Tomatencreme mit Basilikum 9.50
Crème de tomates au basilic

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat (zwei Stück) 12.50
Rouleaux de printemps végétariens, salade

Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette 9.50
Salade verte en vinaigrette à framboise

Gemischter Salat mit Ei 10.50
Salade mêlée aux œufs

Melone mit Rohschinken 16.00
Melon au jambon crû

FISCH | POISSON

Frittierte Eglifilets 29.00
Pommes frites und Tartarsauce
Filets de perche frits, pommes frites et sauce tartare

Eglifilets „Ringmauer“ 36.50
gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen
Filets de perche „Ringmauer“, gratin d'épinards, riz basmati

Riesencrevetten (vier Stück) mit Wokreis 29.00
Crevettes sautées au wok-riz

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte (CH 200g) 42.00
mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Marktgemüse
Entrecôte de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes frites, légumes

Knusprig gebratene Maispouarden-Brust 34.00
mit Aprikosen-Chutney, Basmatireis und Gemüse
Croustillant de suprême de poularde, chutney d abricots, riz basmati, légumes

„Fitness Teller“, gemischter Salat mit Entrecôte / Maispouarden-Brust 38.00 / 29.00
„Assiette Fitness“ avec entrecôte de bœuf / suprême de poularde sur une salade mêlée

Rindstatar Ringmauer 140g 34.00
serviert mit Butter und Toast
Tartare de bœuf, beurre, toast

Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes frites 32.00
Roastbeef avec sauce tartare et pommes frites

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat oder Basmatireis (vier Stück) 22.00
Rouleaux de printemps végétariens, salade ou riz basmati

Salatteller mit Melone 19.50
Salade mêlée avec melon

Ravioli gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten 29.00
Raviolis farcis au fromage frais et tomates séchées