

Frühlingskarte



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

Der Zauber von Blüten und Knospen erweckt die Welt nach einem langen Winter zu neuem Leben...

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

| | |
|--|-------|
| Spargelcappuccino mit Morcheln und Spargelspitzen | 13.50 |
| <i>Cappuccino d'asperges aux morilles et pointes d'asperges</i> | |
| ohne Morcheln / sans morilles | 11.00 |
| Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat (zwei Stück) | 14.50 |
| <i>Rouleaux de printemps végétariens, faits maison, avec salade (2 pièces)</i> | |
| Frühlingsalat mit Holunderblüten-Vinaigrette | 10.00 |
| <i>Salade printanière avec vinaigrette de fleur de sureau</i> | |
| Gemischter Salat mit Ei | 11.50 |
| <i>Salade mêlée avec œuf</i> | |

FISCH | POISSON

| | |
|--|-------|
| Frittierte Zanderfilets | 29.50 |
| Frittierte Zanderfilets, Pommes frites oder Salat , Tartarsauce | |
| <i>Filets de Sandre frits, pommes frites ou salade, sauce tartare</i> | |
| Eglifilets „Ringmauer“ | 37.50 |
| Eglifilets Müllerinnen Art auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen | |
| <i>Filets de perches meunière sur gratin d'épinards maison et riz basmati avec julienne de légumes</i> | |
| Bärlauch-Riesencrevetten mit Wok Tagliatelle (vier Stück) | 30.00 |
| Riesencrevetten mit Bärlauch und Tagliatelle mit Gemüsestreifen aus dem Wok (4 Stück) | |
| <i>Crevettes géantes avec l'ail de l'ours et tagliatelle du wok (4 pièces)</i> | |

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

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendeckelung: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang. Kleinere Portionen der Hauptgerichte mit Ausnahme Entrecôte und Perlhuhn möglich, CHF 5.00 Preisreduktion.

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Schweins-Steak 200g 35.50

mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse

Steak de porc aux morilles à la crème, tagliatelle et légumes du marché

Rinds-Entrecôte 200g 44.00

mit Morchelrahmsauce, Pommes frites und Marktgemüse

Entrecôte de bœuf aux morilles à la crème, pommes frites, légumes du marché

Knusprig gebratene Maispouardenbrust 37.50

mit Rhabarber-Chutney, Basmatireis und Marktgemüse

Suprême de poulet jaune croustillante avec chutney de rhubarbe, riz basmati, légumes du marché

„Fitness Teller“, gemischter Salat mit Entrecôte oder Maispouardenbrust 39.00 / 29.50

*„Assiette Fitness,“ salade mêlée avec **Entrecôte de bœuf ou suprême de poulet jaune***

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Spargelravioli mit Morcheln 31.00

Raviolis d’asperges avec morilles

Tagliatelle mit Spargeln und Bärlauch 29.50

Tagliatelle avec asperges et l’ail de l’ours

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat oder Basmatireis (vier Stück) 25.00

*Rouleaux de printemps végétariens, faits maison, **avec salade ou riz basmati** (4 pièces)*

Grosser Salatteller 21.50

Grande assiette de salade

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

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendecklaration: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang. Kleinere Portionen der Hauptgerichte mit Ausnahme Entrecôte und Perlhuhn möglich, CHF 5.00 Preisreduktion.

08.05.25