

Sommerkarte



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.

VORSPEISEN | ENTREES

Gazpacho Andaluz (Spezialität) 12.50
Gazpacho à l'andalouse (spécialité)

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat (zwei Stück) 15.50
Rouleaux de printemps végétariens, faits maison, avec salade (deux pièces)

Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette 9.50
Salade verte avec vinaigrette de framboise

Gemischter Salat mit Ei 11.50
Salade mêlée aux œufs

Melone mit Rohschinken 18.50
Melon au jambon cru

FISCH | POISSON

Frittierte Zanderfilets 29.50
mit Pommes frites und Tartarsauce
Filets de sandre frits, pommes frites, sauce tartare

Eglifilets „Ringmauer“ 37.50
Eglifilets Müllerinnen Art auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen
Filets de perches meunière sur gratin d'épinards maison et riz basmati avec julienne de légumes

Riesencrevetten mit einem Salatbouquet an Holundervinaigrette (vier Stück) 29.50
sautierte Riesencrevetten mit sommerlichem Salat
Crevettes géantes, avec une salade d'été, sauce vinaigrette de sureau (quatre pièces)

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

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

25.06.25

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte (CH 200g) 44.50

mit Sauce béarnaise, Pommes frites und Marktgemüse

Entrecôte de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes frites, légumes du marché

Knusprig gebratene Maispouarden-Brust 37.50

mit Aprikosen-Chutney, Basmatireis und Gemüse

Suprême de poularde jaune croustillante, chutney d'abricots, riz basmati, légumes

„Fitness Teller“, gemischter Salat mit Entrecôte oder Maispouarden-Brust 39.50 / 29.50

„Assiette Fitness“ avec entrecôte de bœuf ou suprême de poularde jaune, salade mêlée

Rindstatar Ringmauer 33.50

serviert mit Butter und Toast

Tatare de bœuf, beurre et toast

Schweins-Steak 30.50

mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites

Steak de porc rôti avec beurre aux herbes, légumes et pommes frites

Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes frites 32.50

Roastbeef avec sauce tartare et pommes frites

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat oder Basmatireis (vier Stück) 25.50

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

Salatteller mit Melone 19.50

Assiette de salade avec melon

Ravioli gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten 31.50

Raviolis farcis au fromage frais et tomates séchées

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

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

25.06.25