



Herbstkarte

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

Der Herbst ist des Jahres schönstes farbiges Lächeln
Lasst uns den Herbst begrüßen,
der uns den süssen Augenblick der Früchte schenkt.
Lasst uns das warme Gold des Lichts geniessen,
das mit dem starken Duft der Wälder uns umfängt.

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

VORSPEISEN | ENTREES

Kürbiscrème verfeinert mit Ingwer und Amaretto 9.50

Crème de courge parfumé au gingembre et Amaretto

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons an Himbeervinaigrette 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 und 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

Herbststeller mit Spätzli und Gemüse garnitur 29.00

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

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte 200g **41.00**

mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites

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

Poulet Suprême mit Apfel-Aprikosen Chutney **36.00**

mit Herbstgemüse und Basmatireis

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

Hirschpfeffer «Ringmauer» **36.00**

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

Civet de cerf «Ringmauer», spätzli maison, garniture automnale

Hirschkarree mit Vin Cuit Sauce **42.00**

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

Carré de cerf au vin cuit, spätzli maison, garniture automnale

Rehgeschnetzeltes an Steinpilzsauce **39.00**

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

Emincé de chevreuil en crème des bolet, spätzli maison, 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.-

23.09.23