



Winterkarte

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.

Ob klassisches Wintergemüse, vitaminreiche Salate oder feine Gewürze – der Winter bietet uns wie alle anderen Jahreszeiten eine enorm grosse kulinarische Vielfalt.

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

Pastinakensuppe mit grillierter Riesencrevette 13.50
Queue de crevette géante grillée en potage de panais ohne Crevette / sans crevette 9.50

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeli 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 mit Ei 10.50
Salade mêlée aux œufs

FISCH | POISSON

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

Eglifilets „Ringmauer“ 37.00
 gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen
Filets de perche „Ringmauer“, gratin d'épinards „maison“, riz basmati

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Feine Kürbisravioli mit Steinpilzen und Lauch 29.50
Ravioli à la courge avec bolets et poireaux

Salatteller 19.50
Salade mêlée

Süsskartoffel-Curry mit Spinat und Kokosmilch 30.00
 Mit Basmatireis mit Gemüsestreifen und Dal
Patate douce-curry avec épinards et lait de coco avec riz et basmati

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte aus der Region (200g) 42.00

mit Sauce béarnaise, Marktgemüse und Pommes frites

Entrecôte de bœuf grillé, sauce béarnaise, légumes et pommes frites

Suure Mocke (geschmorter Rindsbraten) 33.00

Mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Rôti de bœuf braisé, légumes et purée de pommes de terre

Schweins-Steak 29.50

mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und hausgemachten Spätzli

Steak de porc rôti, sauce à la crème et champignons, légumes et spätzli maison

Knusprig gebratene Entenbrust 36.00

mit Orange-Whisky Sauce, Marktgemüse und Basmatireis

magret de canard whisky à l'orange, légumes et riz basmati

Ringmauer Coq au vin 34.00

mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

Coq au vin Ringmauer accompagné de spätzli maison et jardinière de légumes

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

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

Warendeklaration: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang.

Kleinere Portionen der Hauptgerichte mit Ausnahme Entrecôte und Entenbrust möglich, CHF 5.00 Reduktion.