



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 13.00

Cappuccino d'asperges aux morilles et ses pointes

ohne Morcheln / sans morilles 10.50

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat (zwei Stück) 12.50

Rouleaux de printemps végétariens, salade

Frühlings-Blattsalat mit Holunderblüten-Vinaigrette 9.50

Salade verte en vinaigrette à fleur de sureau

Gemischter Salat mit Ei 10.50

Salade mêlée aux œufs

FISCH | POISSON

Frittierte Eglifilets 29.00

im hausgemachten Bierteig gebacken, mit **Pommes frites oder Salaten**, Tartarsauce

*Filets de perche frits, **pommes frites ou salades**, sauce tartare*

Eglifilets „Ringmauer“ 36.50

gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen

Filets de perche „Ringmauer“, gratin d'épinards, riz basmati

Bärlauch-Crevetten mit Salat (vier Stück) 27.50

sautierte Riesencrevetten auf Frühlingsalat mit Holunderblüten-Vinaigrette

Crevettes marinées en l'ail d'ourse sur une salade printanière, vinaigrette à fleur de sureau

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

Rinds-Hohrückensteak 200g mit Bärlauch-Butter, Pommes frites und Saisongemüse <i>Steak de Boef à dos de cheval, beurre à l'ail d'ourse, pommes frites, légumes</i>	37.50
Schweins-Steak 200g mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Frühlingsgemüse <i>Steak de porc rôti aux morilles, tagliatelle, légumes</i>	29.50
Rinds-Entrecôte 200g mit Morchelrahmsauce, Pommes frites und Marktgemüse <i>Entrecôte de bœuf grillé aux morilles, pommes frites, légumes</i>	42.00
Knusprig gebratene Perlhuhn Brust mit Rhabarber-Chutney, Basmatireis und Gemüse <i>Croustillant de suprême de pintade chutney de rhubarbe, riz basmati, légumes</i>	29.00
„Fitness Teller“, gemischter Salat mit Entrecôte / Perlhuhn Brust <i>„Assiette Fitness“ avec Entrecôte de bœuf / suprême de pintade sur une salade mêlée</i>	36.00 / 28.00

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Spargelravioli mit Morcheln <i>Raviolis d'asperges servis avec morilles</i>	28.00
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat oder Basmatireis (vier Stück) <i>Rouleaux de printemps végétariens, salade ou riz basmati</i>	19.50
Salatteller <i>Salade mêlée</i>	19.50

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