



# 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 genusslichen 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 „Ringmayer“ 36.50  
 gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen  
*Filets de perche „Ringmayer“, gratin d'épinards „maison“, riz basmati*

## VEGETARISCH | VEGETARIEN

Feine Kürbisravioli mit Steinpilzen und Lauch 28.00  
*Ravioli à la courge avec bolets et poireaux*

Salatteller 19.00  
*Salade mêlée*

## FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte aus der Region (200g) mit Sauce béarnaise, Marktgemüse und Pommes frites <i>Entrecôte de bœuf grillé, sauce béarnaise, légumes et pommes frites</i>	42.00
Schweins-Steak mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und hausgemachten Spätzli <i>Steak de porc rôti, sauce à la crème et champignons, légumes et spätzli maison</i>	29.50
Knusprig gebratene Entenbrust mit Orange-Whisky Sauce, Marktgemüse und Basmatireis <i>magret de canard whisky à l'orange, légumes et riz basmati</i>	34.00
Ringmauer Coq au vin mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse <i>Coq au vin Ringmauer accompagné de spätzli maison et jardinière de légumes</i>	32.00

**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.