



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	12.50
<i>Cappuccino d'asperges aux morilles et ses pointes</i>	
ohne Morcheln / sans morilles	10.50
Ringmauer Spargel – Frühlingssalat	17.50
an Holunderblüten-Vinaigrette, serviert mit Bärlauch Croutons	
<i>Saladine d'asperges printanière, vinaigrette de fleurs de sureau, croûtons à l'ail d'ourse</i>	
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Salat (zwei Stück)	12.50
<i>Rouleaux de printemps végétariens, salade</i>	
Frühlings-Blattsalat mit Holunderblüten-Vinaigrette	9.50
<i>Salade verte en vinaigrette à fleur de sureau</i>	
Gemischter Salat mit Ei	10.50
<i>Salade mêlée aux œufs</i>	

## FISCH | POISSON

Frittierte Eglifilets	29.00
im hausgemachten Bierteig gebacken, mit <b>Pommes frites oder Salaten</b> , Tartarsauce	
<i>Filets de perche frits, <b>pommes frites ou salades</b>, sauce tartare</i>	
Eglifilets „Ringmauer“	36.50
gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen	
<i>Filets de perche „Ringmauer“, gratin d'épinards, riz basmati</i>	
Bärlauch-Crevetten mit Salat (vier Stück)	27.50
sautierte Riesencrevetten auf Frühlingssalat mit Holunderblüten-Vinaigrette	
<i>Crevettes marinées en l'ail d'ourse sur une salade printanière, vinaigrette à fleur de sureau</i>	

## FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Kalbsplätzli	37.50
mit Bärlauch-Butter, Pommes frites und Saisongemüse	
<i>Escalope de veau, beurre à l'ail d'ourse, pommes frites, légumes</i>	

Schweins-Steak mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Frühlingsgemüse <i>Steak de porc rôti aux morilles, tagliatelle, légumes</i>	29.00
Rinds-Entrecôte mit Morchelrahmsauce, Pommes frites und Marktgemüse <i>Entrecôte de bœuf grillé aux morilles, pommes frites, légumes</i>	36.50
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>	33.00 / 26.00
Spargeln mit Sauce Hollandaise, Schinken und Frühkartoffeln <i>Asperges sauce hollandaise, jambon, pommes nouvelles</i>	30.00

## VEGETARISCH | VEGETARIEN

Spargelravioli mit Morcheln <i>Raviolis d'asperges servis avec morilles</i>	27.50
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen <b>mit Salat oder Basmatireis</b> (vier Stück) <i>Rouleaux de printemps végétariens, <b>salade ou riz basmati</b></i>	19.50
Salatteller <i>Salade mêlée</i>	16.50
Spargeln mit Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln <i>Asperges sauce hollandaise et pommes nouvelles</i>	25.00

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

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendecklaration: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang. Kleinere Portionen der Hauptgerichte mit Ausnahme Entrecôte, Schweinssteak und Perlhuhn: CHF 5.00 Preisreduktion.

07.05.20