

Speise und Getränkekarte



***Herzlich willkommen heisst Sie
Roger Marti und das Riggi Team***

***Mit Leidenschaft und Herzblut zaubern wir täglich feine
Spezialitäten auf den Teller oder überraschen Sie mit einer süssen
Verführung aus unserer Hauskonditorei.***

***Öffnungszeiten
Dienstag Ruhetag
Mittwoch, Donnerstag 07.30 Uhr - 17.30 Uhr
Freitag 07.30 Uhr - 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag, Montag 07.30 Uhr - 17.30 Uhr***

***Kafi Riggi, Grabenstrasse 3, 3132 Riggisberg, Tel. 031 809 24 32
www.kafiriggi.ch***

Riggi - Spiess

*Rind, Kalb und Schweinshüftli,
Cippolata, Speck und Gemüse am Spiess.
Serviert mit Riggi-Härdöpfel
und Röschus Salatmischung.
Dazu eine Haussauce
und Apfel-Ingwer Chutney*

Fr. 32.50



Riggi - Burger

*Swiss Angus Beef-Burger 150gr.
mit Coleslaw Salat, Tomate,
Gurken, Zwiebeln, Barbecuesauce
und Riggi Härdöpfel*

Fr. 18.50



*Als vegetarische Variante
mit einem Vegi-Burger
Fr. 16.50*

Salate

<i>Grüner Salat</i>	<i>kl. Portion 4.90</i>	<i>6.90</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>kl. Portion 6.50</i>	<i>9.90</i>
<i>« Röschus Salatschüssle »</i>		<i>11.50</i>
<i>«es chrüsimüsi» an einer Balsamicosauce</i>		
<i>Salatteller garniert</i>		<i>17.50</i>
<i>Thonsalat garniert*</i>		<i>19.50</i>

Fitnesssteller mit reichhaltiger Salatgarnitur

<i>Pouletknusperli und Tartaresauce*</i>	<i>22.50</i>
<i>Pouletbrüstli und Kräuterbutter</i>	<i>24.50</i>
<i>Vegetarische Frühlingsrollen und Sweet and Sour Sauce*</i>	<i>20.50</i>
<i>Schweinssteak und Kräuterbutter*</i>	<i>26.50</i>
<i>Kalbsschnitzel und Kräuterbutter*</i>	<i>28.50</i>
<i>Lachsmedaillon (Norwegen/Zucht) an Haussauce</i>	<i>26.00</i>
 <i>Zuschlag Pommes frites</i>	 <i>4.50</i>
<i>Zuschlag fritierti Riggi-Härdöpfel</i>	<i>5.50</i>

Die Fitnesssteller können Sie auch einfach nur mit Pommes frites haben!

Für unsere kleinen Gäste

<i>Pouletknusperli mit Pommes frites</i>	<i>11.50</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>13.50</i>
<i>Tagliatelle an Tomatensauce</i>	<i>10.50</i>
<i>Kinderfrites</i>	<i>6.50</i>

Warme Küche

<i>Pastetli nature</i>	13.50
<i>2 Pastetli nature</i>	17.00
<i>Zuschlag Pommes frites</i>	4.50
<i>Zuschlag frittierte Riggi-Härdöpfel</i>	5.50
<i>Riggi Käseschnitte*</i>	18.50
<i>mit Vorderschinken, Speck und Champignons</i>	
<i>Toast Hawaii*</i>	17.00
<i>mit Vorderschinken und Ananas</i>	
<i>Tagliatelle Mediterraneo*</i>	16.50
<i>mit gebratenen Zucchini, Peperoni, Auberginen und Tomaten</i>	
<i>Paniertes Schweinsschnitzel*</i>	
<i>mit Pommes frites</i>	26.50
<i>Kalbsrahmschnitzel Melba*</i>	31.50
<i>mit Butternüdeli</i>	
<i>Portion Pommes frites</i>	8.50

*Sämtliche mit *gekennzeichnete Gerichte, sind auch als kleinere Portion erhältlich. Preisreduktion Fr. 3.00*

Herkunftsdeklaration

<i>Rind, Kalb, Schwein:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Pouletknusperli*:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lachs</i>	<i>Norwegen / Zucht</i>

**Aus ganzen Pouletbrustfilets hergestellt.*

Anderslautende Herkunftsländer, werden direkt angeschrieben.

Allergene

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Pizzakarte

Donnerstag / Freitag ab 18.00 Uhr

Jede Pizza frisch zubereitet und hausgemacht.

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella	13.50	15.50
Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	14.00	16.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	14.50	17.50
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas	14.50	17.50
Salami Tomaten, Mozzarella, Salami scharf (It)	14.50	17.50
Svizzera Tomaten, Greyerzer, Vorderschinken, Speck	14.50	17.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	14.50	17.50
Tonno Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oliven	15.50	18.50
Riggi Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Speck, Champignons	15.50	18.50
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Peperoni	16.00	19.00
Prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola	18.50	21.50
Padrone Ihre eigene Zusammenstellung! Aufgebaut auf Margherita plus vier Komponenten.	17.50	20.50
Vegetaria Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Rucola	15.50	18.50

Zusätzlich pro Komponent 1.50

Alle Pizzas über die Gasse Fr. 2.00 günstiger erhältlich!

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch.

Preise CHF inkl. MwSt.

Kalte Getränke

Mineralwasser / Süsswasser im Offenausschank

	2dl	3dl	5dl
Arkina, Coca Cola, Grapefruit, Rivella rot, Orange, Citro, Süssmost, Apfelschorle, Huustee	3.40	4.00	4.90
Himbeersirup	2.50	3.50	
Sirup für Kinder bis 12 Jahre gratis			
Mineralwasser Arkina	1.0 Liter	8.00	

Mineralwasser / Süsswasser Flaschen

Arkina ohne Kohlensäure	35cl	4.60
Arkina ohne Kohlensäure	5dl	5.30
Coca Cola Zero, Rivella blau	33cl	4.80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	4.50
Ramseier Suure Most Bügel	49cl	5.80
Diverse Michel Fruchtsäfte	20cl	4.60

Hahnenwasser

zum Kaffee		offeriert
zum Essen in Begleitung mit Wein		offeriert
ansonsten	2dl	1.50
	3dl	2.50

Bier im Offenausschank	Vol%	2dl	3dl	5dl
Spezial Hopfenperle	5.2	3.50	4.20	5.40
Panaché Hopfenperle	5.2	3.50	4.20	5.40

Flaschenbier

Lagerbier	4.8Vol%	5dl	5.40
Feldschlösschen alkoholfrei	0.5Vol%	33cl	4.50
Schneider Weisse	5.4Vol%	33cl	4.90

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee crème, Espresso, Milchkaffee	4.20
Doppelter Espresso	5.30
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	5.00
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss, Amaretto, Vanille	5.40
Café Mélange (mit Schlagrahm)	5.40
Café Truffe (mit zwei feinen Truffepralinés)	6.90
Portion Kaffee crème	7.20
Portion Milchkaffee	7.80
Kafi Fertig*, Kafi Lutz*	6.00
Kafi Pflümli*, Kafi Zwetschgen*	6.00
Musig-Kafi* mit Amaretto und Schlagrahm	7.00
Turner-Kafi* mit Grand Marnier und Schlagrahm	7.00
Füürwehr-Kafi* mit Zwetschgen und Schlagrahm	7.00
Huus Kafi* mit Baileys und Schlagrahm	7.00

*enthält Alkohol

Milchgetränke

	2dl	3dl	5dl
Milch (dampferhitzt)	3.40	3.90	4.60
Ovomaltine, Schokolade	4.20	4.70	5.50
Ovomaltine, Schokolade warm			4.20
Ovomaltine, Schokolade Mélange			5.40
Portion Ovomaltine, Schokolade im Kännchen			7.80

Tee

Schwarztee	4.20
Diverse Kräutertees	4.20
Rumpunsch, Apfelpunsch, Orangenpunsch	4.20
Tee Wy (4cl Rotwein)	5.60
Tee Rum (2cl Rum)	6.00
Für Tee Freunde - den Portionentee im Kännchen	7.90
mit 2 Tassen	8.30

Beachten Sie unsere spezielle Tee- und Kaffeekarte.

Apéritifs

Martini weiss	15Vol%	4cl	5.50
Campari	23Vol%	4cl	5.50
Cynar	16.5Vol%	4cl	5.50
San Bitter (alkoholfrei)		10cl	3.60
Hugo «Classic»		20cl	7.00
Prosecco di Valdobbiadene DOC		20cl	11.50
Zuschlag Orangensaft oder Mineralwasser			1.50

Offene Weine

Weissweine

	1dl	2dl	3dl	5dl
Luins «Panorama Wy»	4.20	8.30	12.50	20.50
Yvorne AOC	4.50	8.90	13.40	22.00
Johannisberg AOC	4.50	8.90	13.40	22.00
Prosecco di Valdobbiadene DOC	20cl	11.50		

Roséweine

Rosé de Gamay Romand	4.20	8.30	12.50	20.50
Oeil de Perdrix du Valais	4.50	8.90	13.40	22.00

Rotweine

Salvagnin « Panorama Wy »	4.20	8.30	12.50	20.50
Dôle du Valais	4.20	8.30	12.50	20.50
Pinot Noir du Valais	4.20	8.30	12.50	20.50
Primitivo SALENTO Baroncelli	4.20	8.30	12.50	20.50

Flaschen Weine

Weissweine

Chardonnay AOC Neuchâtel (CH)

75cl 35.50

Direkt ab Weinbau, Robert Andrey, Schafis

Die etwas unscheinbare Farbe täuscht: Dem Glas entströmen geheimnisvolle Rauchnoten und Quittenaromen. Mundfüllend, fast burgundische Komplexität, mit weissen und exotischen Früchten.

Summa Summarum Pinot Grigio, Veneto (It)

75cl 27.50

Hellgelbe Farbe. Das weisse Pendant aus der Pinot-Grigio-Traube, die zwei Dinge gut beherrscht: Aus Ihr lassen sich sowohl frische als auch würzig-aromatische Weine keltern. Hier haben Sie beides im Glas! Reichhaltige, exotische Aromen und appetitliche Frische.

Roséweine

Oeil de Perdrix AOC Neuchâtel (CH)

75cl 33.50

Direkt ab Weinbau, Robert Andrey, Schafis

Recht dunkles Zwiebelschalen-Rosa und eine ebenso dunkle wirkende, intensive Nase. Im Mund purer Pinot Noir mit Erd-, Him- und sogar Brombeeren. Gehaltvoll, breit, aber durch eine schöne Säure gut abgestützt.

Summa Summarum Primitivo Rosé, Apulien (It)

75cl 29.50

Intensives Rosarot mit violetten Nuancen. Frische, sortentypische Aromen, die in der Flasche an Komplexität gewinnen. Ausgezeichnete Balance zwischen Säure und Tanninen. Ein herrlich frischer, aromatischer und süffiger Rosé!

Rotweine

Pinot Noir AOC Bielersee (CH)

75cl 35.50

Direkt ab Weinbau, Robert Andrey, Schafis

Dunkles Rubin, klassische Pinot-Nase. Ein frischer, aufgestellter Schafiser mit schmeichelnden Aromen von schwarzer Kirsche und einem Hauch Cassis; dazu eine gehörige Portion Substanz.

Summa Summarum Negroamaro, Puglia (It)

75cl 30.50

Bordeauxrot. Süditalienische Reichhaltigkeit zeigt sich in diesem Wein - das Resultat von ausgeprägten Sonnenstunden. Reife Aromen, die an Brombeeren, Lakritze und Datteln erinnern. Der Schmelz im Wein rührt von einer feinen Restsüsse her, die das reife Tannin fein umgarnt. Dazu kommen würzige Akzente im Finale. Summa Summarum - ein einladender, aromatischer Wein, der im Handumdrehen seine Fangemeinde findet.

Die Flaschen Weine sind auch offen in 3dl- oder 5dl Karaffen erhältlich:

Bielerseeweine	3dl	24.50	5dl	31.00
Summa Summarum Weine	3dl	17.50	5dl	26.00

Spirituosen

		<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Baileys</i>	<i>17Vol%</i>	<i>3.50</i>	<i>6.30</i>
<i>Amaretto</i>	<i>28Vol%</i>	<i>4.50</i>	<i>8.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>29Vol%</i>	<i>4.20</i>	<i>7.90</i>
<i>Bäzi</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.20</i>	<i>7.90</i>
<i>Kirsch</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.20</i>	<i>7.90</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.20</i>	<i>7.90</i>
<i>Pflümli</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.20</i>	<i>7.90</i>
<i>Williams</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.20</i>	<i>7.90</i>
<i>Grappa</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.50</i>	<i>8.50</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.50</i>	<i>8.50</i>
<i>Cognac</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.50</i>	<i>8.50</i>
<i>Whisky Red Label</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.50</i>	<i>8.50</i>
<i>Rum</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4.20</i>	<i>7.90</i>