

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1, 8608 Bubikon

Willkommen bei uns im Restaurant Rampe.

In der alten Papierhülsenfabrik Sennweid (Hösli), servieren wir seit 1993 gesundes Essen, welches mit viel Liebe und Sorgfalt aus marktfrischen Produkten zubereitet wird.

Noch stärker als bisher setzen wir auf regionale Produkte. Neu beliefert uns die Metzgerei Betschart aus Schmerikon und Eschenbach mit Schweizer Kalb-, Rind-, Schwein-, Poulet Fleisch aus der Region. Das reichhaltige Gemüse und Salatangebot kommt vom Auhof in Wagen und wird mit Schweizer Produkten von verschiedenen Anbietern ergänzt. Je nach Angebot und bei den Dessertfrüchten sind natürlich auch immer Importe mit dabei. Hier achten wir auf Qualität, Anbau und Transportwege.

Unsere Lieferanten:

Auhof in Wagen:	Gemüse, Salate, Kartoffeln, Eier
CCA Alligro in Jona:	Gemüse, Salate, Milchprodukte, Trockenprodukte,
CC Prodega in Hinwil:	Gemüse, Salate, Milchprodukte, Trockenprodukte,
Metzgerei Betschart Eschenbach:	Rind und Kalbfleisch aus der Region, Poulet (CH), Alpschwein, Schwein
Fischerei Züger Uznach:	Zürisee Fische
Natürli:	Regionale Milchprodukte, Käse, Rahm
Stellwerk Bubikon:	Brot, Apérobrötli, Gebäck divers.
Kuhnen AG Wolfhausen:	Getränke

Wo immer möglich, bieten wir auch kleine Portionen an, fragt uns.

Die Küche ist von 17:00h-21:00h geöffnet

Unser Mittagsgeschäft liegt mangels Nachfrage in der Coronazeit mal bis Ende 2020 auf Eis.

Die Rampe zum Feiern. Noch immer sind Familien- und Firmenanlässe planbar.

Im Moment nur bis maximal 50 Personen und nur an 12 4er Tischen. Wir finden eine passende Lösung. Mo-So Mittag oder Abend



Viel Spass und en Guete, Brigitte & Marco Schenk-Calore & Team
Küchen Crew: Yogeswary Kalaseelan, Roli Karpf, Mehmet Sahin ,Monika Fried, Marco Schenk -Calore und Nora Radtke

**Offen Di-Sa 17:00h-23:00h, Bankette an allen Tagen auf
Anfrage**

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1, 8608 Bubikon

Service Crew: Isabel Zorita Martin, Norina Herrmann, Vivienne Grob,
diverse Aushilfen & Praktikanten und das Gastgeber Paar Brigitte & Marco Schenk-
Calore

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50/11.50
Gemischter Salat	9.50/13.50
Chnoblilbrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt	9. –
Weißwein Suppe dä Ramperänner	8. –/ 11. –
Kürbissuppe mit Zitronengras und Rahm	8. –/ 11. –
Randen Suppe mit Sauerrahm	8. –/ 11. –
Roher Fenchelsalat mit Hartkäse (Hinkelstei) und Minze, abgerundet mit Olivenöl und weißem Balsamico Essig	14.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.50
Zuckerhut Salat „Nora“ , mit Birnen, Joghurtdressing und Gorgonzola	14.50
Chicorino Rosso e Bianco mit Orange, Grapefruit und Datteln	14.50
Lauwarmer Gemüse Salat mit Olivenöl und Chevre (Ziegen Frischkäse)	14.50
als Hauptgang	27.00
Rindstartar (ZH Oberland) von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	
Klein (80 Gramm)	29. –
Gross (140 Gramm)	39. –
zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl	4. –

Klassiker

Kalbs Paillard vom Kalbseckstück (ZH Oberland) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	39.00
Klein	29.00
Original Wienerschnitzel vom Kalbseckstück (ZH Oberland), serviert mit Pommes Frites und Gemüse	44.00
Klein	34.00
Kalbs Cordon Bleu (ZH Oberland) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Gemüse	46.00

Offen Di-Sa 17:00h-23:00h, Bankette an allen Tagen auf
Anfrage

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1, 8608 Bubikon

Schweins Cordon Bleu (vom Alpschwein, CH), (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Gemüse 32.00

Rampe Renner

Thailändisches rotes Kokos-Curry mit frischem Gemüse und Jasmin Reis 29.00
Vegetarisch mit Tofu oder Falafel 34.00
mit Poulet 36.00
mit Rindsfiletwürfeln 46.00

Rinds Hackbraten (Bio Rind, CH, Avers) auf Rahm Wirsing, Sauerkraut, Wintergemüse und Kartoffelstock (30 Minuten Zubereitung) 32.00

Rindsfilet (ZH Oberland), nach Wunsch gebraten von bleu - à point, angerichtet mit Kräuterbutter und Wintergemüse, dazu Pommes Frites
200g 56.00
100g Klein 32.00

Rindsfiletwürfel an grüner Pfeffersauce, Wintergemüse und Pommes Frites
180g 46.00
100g Klein 32.00

Felchenfilets (Zürisee, Züger, Uznach) **gebraten**, auf Rahmwirsing angerichtet und serviert mit Wintergemüse und Kartoffelstock 39.00
Klein 29.00

Egli Filett im Bier Teig (hausgemacht) (Zürisee, Züger, Uznach) mit frischer Tartar Sauce, serviert mit Wintergemüse und Pommes Frites
5 Stk. 39.00
3 Stk. 29.00

Vegetarisch

Vegetarischer Winter Teller mit Kräuter Rahm-Sauce, serviert mit Sauerkraut, Spinat, Röstgemüse, Wintergemüse, Rahmwirsing und Kartoffelstock 33.00
Klein 23.00

Indischer Linsen Dahl, (Linsen-Curry-Eintopf), angerichtet mit Winter-Gemüse, Jasmin Reis und Mango Chutney 33.00
Klein 23.00

Chili senza Carne, Soja Gehacktes an pikanter Tomatensauce mit verschiedenen Bohnen, dazu Gemüse und Kartoffelstock 33.00
Klein 23.00

Offen Di-Sa 17:00h-23:00h, Bankette an allen Tagen auf
Anfrage

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1, 8608 Bubikon

Beilagen: Jasmin Reis, Pommes Frites und Kartoffelstock können beliebig ausgetauscht werden

Wir kennen alle Zutaten im Detail und können auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen. Bitte spricht uns an.

Hausgemachte Desserts

frisch gebackenes, halbflüssiges **Schoggichüechli**, (hausgemacht...20 Minuten)
mit Vanilleglace und Rahm 14.50

ohne Glace 12.50

Tobleronemousse, hausgemacht und so was von fein 12.50
klein 8.50

Hausgemachtes Joghurt Parfait, 12.50
mit Him-, Brombeere (Auhof Wagen)- Kompott klein 8.50

Vermicelles mit Rahm 10.50
klein 7.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm 12.50
klein 8.50

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm 14.50
klein 10.50

Mohnkuchen, ein Mandel-Mohng Gebäck, mit Früchten garniert 12.50
klein 8.50

Dessertvariation mit e chli vo Allem ab 2 Personen
p.Pers. 15.00

Glace Sorten

Zitrone
Mango
Stracciatella
Zwetschge
Schoggi
Vanille
Mocca

Pistache

Coupe

Sorbet Colonel 14.00
Zwetschge/Vielle Prunne 14.00
Vanille/Baileys 14.00

Wiener Eiskaffee mit Vanille Glace,
Espresso und Rahm 12.50
klein 8.50

Kaffee Glace mit Mocca Glace,
Espresso und Rahm 12.50

Offen Di-Sa 17:00h-23:00h, Bankette an allen Tagen auf
Anfrage

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1, 8608 Bubikon

klein

8.50

Pro Kugel 4.00
Mit Rahm 1.50

Dazu ein Café, Espresso, Coretto, Carajillo oder ein Schnäpschen von der Hausbar

Offen Di-Sa 17:00h-23:00h, Bankette an allen Tagen auf
Anfrage