

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

Willkommen bei uns im Restaurant Rampe.

Im Juli 2021

Schön Sie bei uns zu sehen.

Wir bekochen euch wie bisher mit guten Gerichten aus regionalen Produkten. Beim Fleisch beliefert uns die Metzgerei Betschart aus Schmerikon und Eschenbach mit Schweizer Kalb-, Rind-, Schwein-, und Poulet Fleisch aus der Region. Fische sind aus dem Zürichsee und werden von Marina Züger gefangen. Das reichhaltige Gemüse und Salat Angebot kommt vom Auhof in Wagen und wird mit Schweizer Produkten von verschiedenen Anbietern ergänzt. Alle unsere Saucen und auch der Hackbraten sind hausgemacht. Je nach Saison 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, Beeren
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)Wild-Spezialitäten, Alpschwein, Schwein
Fischerei Züger Uznach:	Zürisee Fische
Natürli:	Regionale Milchprodukte, Käse, Rahm
Kuhnen AG Wolfhausen:	Getränke

zahlreiche Wein Produzenten, regionale Landwirtschaftsbetriebe und auch immer wieder ganz neue Produkte und Produzenten die der Markt anbietet.

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

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

Mittags bieten wir Euch von 11:30 - 13:00h vier täglich wechselnde Menüs an.

Immer Fleisch, Fisch, Pasta und Vegetarisch

Die Rampe zum Feiern. Je nach Vorgaben, fragen Sie uns.



Viel Spass und en Guete, Brigitte & Marco Schenk-Calore & Team

Küchen Crew: Yogeswary Kalaseelan, Philipp Raimann, Roli Karpf, Mehmet Sahin, Marco Schenk -Calore und Nora Radtke

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

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat	8.50/11.50
Gemischter Salat	9.50/13.50
Salatteller	20. –
Siedfleisch Salat garniert	24. –
Chnolibrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt	9. –
Weißwein Suppe dä Ramperänner	8. –/ 11. –
Tages Suppe s hät solangs hät	8. –/ 11. –

Griechischer Bauernsalat (Lattich, Gurke, Peperoni, Tomate, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse) angerichtet auf frischen Blattsalaten	14.50
als Hauptgang	24.50
Tzaziki (Knoblauch - Gurken Joghurt)	4. –/ 8. –

Rindstartar (ZH Oberland), von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	Klein (80 Gramm) 29.00
	Gross (140 Gramm) 39.00
zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl	4.00

Vitello tonnato (hauchdünn geschnittenes Kalbscarree an sämiger Thon Sauce) mit Zwiebeln und Kapern	Klein (80 Gramm) 21.00
	Gross (120 Gramm) 32.00

Unsere Internationalen

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

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

Fajitas (ab 2 Personen)

Gebratene Fleischstücke mit Zwiebeln und Peperoni, dazu Guacamole, Salsa, Cheddar cheese und Sauerrahm, serviert mit Weizentortillas	
Preis pro Person	Poulet oder Tofu 36.00
	Rindsfiletwürfel 42.00

Tacosalat Lattich Salat in Tacoschale mit Guacamole, Salsa, Sauerrahm und gebratener Beilage nach Wahl

Poulet oder Tofu	22.00	Gross	28.00
Rindsfiletwürfel	27.00	Gross	42.00

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
Rindsfilet (ZH Oberland), nach Wunsch gebraten von bleu - à point, angerichtet mit Kräuterbutter und buntem Gemüse, dazu Pommes Frites	200g 56.00
	100g Klein 32.00
Rindsfiletwürfel (ZH Oberland), serviert mit einer Saucen Auswahl: Salsa, Guacamole, Chimichurri Polenta und Gemüse	180g 46.00
	100g Klein 32.00

Zürisee Fische

Felchenfilets (Züger, Uznach) gebraten , Kräuterbutter, buntes Gemüse und Polenta	39.00
	Klein 29.00
Egli Filet und Rotaugen im Bier Teig (hausgemacht) (Züger, Uznach) mit frischer Tartar Sauce, serviert mit Gemüse und Pommes Frites	Gross 4-5 Stk. 39.00
	Klein 2-3 Stk. 29.00

Saison Gerichte

Vegetarischer Sommer Gemüse Teller mit Tomaten Salsa, Chimmichurri, buntem Gemüse, und Polenta	33.00
	Klein 23.00
Chili senza Carne (Soja Gehacktes und Bohnen pikant gewürzt) und mit buntem Gemüse und Polenta serviert	32.00
	Klein 22.00
Fetakäse im Strudelteig mit Honig und Sesam, Tomaten Salsa, Chimmichurri und buntes Gemüse	32.00
	Klein 22.00
Hausgemachter Rinds Hack Braten an Braten Sauce, Polenta und buntes Gemüse	32.00

Beilagen: Jasmin Reis, Pommes Frites und Polenta können beliebig ausgetauscht werden, alle Gerichte sind auch als Fitnesssteller möglich.

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
Caramel Chöpfli		12.50
serviert mit Früchtégarnitur und Rahm		
Frische Erdbeeren vom Auhof oder aus Eschenbach	mariniert	10.50
	mit Rahm	11.50
	Romanoff	14.50
Brownie (Baumnuss-Schokokuchen) mit Vanilleglace		14.50
Früchten und Rahm	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

Glacé Sorten

Coupe

Zitrone	Sorbet Colonel	14.00
Mango	Zwetschge/Vielle Prunne	14.00
Stracciatella	Vanille/Bailey	14.00
Zwetschge		
Schoggi	Wiener Eiskaffee mit Vanille Glacé,	
Vanille	Espresso und Rahm	12.50
Mocca	klein	8.50
Pistache		
	Kaffee Glacé mit Mocca Glacé,	
	Espresso und Rahm	12.50
	klein	8.50
Pro Kugel		4.00
Mit Rahm		1.50

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