

## Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

Willkommen bei uns im Restaurant Rampe.

Im September 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-, Wild-, und Poulet Fleisch aus der Region. Fische sind aus dem Zürichsee und werden von Marina Züger gefangen (Wetterbedingte Ausnahmen sind möglich). Das reichhaltige Gemüse und Salat Angebot kommt vom Auhof in Wagen und wird mit Schweizer Produkten von verschiedenen Anbietern ergänzt. Alle unsere Saucen und Beilagen (außer Pommes) sind hausgemacht. Je nach Saison und bei den Dessertfrüchten sind natürlich auch immer Importe mit dabei. Hier achten wir auf Qualität, Anbau und Transportwege. Bei den Asia Produkten bestehen im Moment Engpässe und so wird das rote Curry manchmal grün.

### 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 am Abend 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, Markus Fisler, Marco Schenk -Calore und Nora Radtke

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

Salate und Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b>	8.50/12.50
<b>Gemischter Salat</b>	10.50/14.50
<b>Salatteller</b>	20. –
<b>Chnolibrot, Oliven- oder Tomaten Crostini oder gemischt</b>	9. –
<b>Weißwein Suppe</b> dä Ramperänner	8. –/ 11. –
<b>Gazpacho</b> , kalte Tomaten, Peperoni, Gurkensuppe mit Oliven Crostini	10. –/16. –
<b>Kürbis Suppe</b> s` hät solangs hät	8. –/ 11. –

<b>Roher Fenchelsalat</b> mit weißem Balsamico, Pfefferminze und Hartkäse auf bunten Blattsalaten	13.50/19.50
---	-------------

<b>Rindstartar</b> (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

<b>Vitello tonnato</b> (hauchdünn geschnittenes Kalbscarree an sämiger Thon Sauce) mit Zwiebeln und Kapern	klein (80 Gramm) 21.00	Gross (120 Gramm) 32.00
--	------------------------	-------------------------

Unsere Internationalen

<b>Thailändisches rotes (manchmal auch grünes) Kokos-Curry</b> mit frischem Gemüse und Jasmin Reis	29.00
Vegetarisch mit Falafel	34.00
mit Poulet	36.00
mit Rindsfiletwürfeln	46.00

<b>Indischer Linsen Dahl, (Linsen-Curry-Eintopf)</b> , angerichtet mit Herbst-Gemüse, Jasmin Reis und Mango Chutney	33.00
	klein 23.00

<b>Chili senza Carne</b> (Soja Gehacktes und Bohnen pikant gewürzt) und mit buntem Gemüse und Jasmin Reis serviert	32.00
	klein 22.00

<b>Fetakäse im Strudelteig</b> mit Honig und Sesam, Peperonata, Chimmichurri und buntes Gemüse	2 Strudel 32.00	1 Strudel 22.00
--	-----------------	-----------------

Klassiker

<b>Kalbs Paillard</b> vom Kalbseckstück (ZH Oberland) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		39.00
	klein	29.00
<b>Original Wienerschnitzel</b> vom Kalbseckstück (ZH Oberland), serviert mit Pommes Frites und Gemüse		44.00
	klein	34.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> (ZH Oberland) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Gemüse		46.00
<b>Rindsfilet</b> (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
<b>Rindsfiletwürfel</b> (ZH Oberland) <b>an grüner Pfeffer-Rahm-Sauce</b> , Pommes Frites und Gemüse		
	180g	46.00
	100g klein	32.00

Zürisee Fisch

<b>Felchenfilets</b> (Züger, Uznach) gebraten, an Kräuter-Rahm-Sauce, Butterspätzle & buntes Gemüse		39.00
	klein	29.00
<b>Egli Filet und Rotaugen im Bier Teig</b> (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

<b>Reh Geschnetzeltes (ZH Oberland)</b> an Steinpilz Rahm Sauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeere-Apfel und Spätzle		42.00
	klein	30.00
<b>Reh Schnitzel Mirza</b> (ZH Oberland) an Preiselbeere-Rahm-Sauce, Sauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeere-Apfel und Spätzle		46.00
	klein	34.00
<b>Vegetarischer Herbst Teller</b> mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeere-Apfel, Mischgemüse, Spätzle und Steinpilz Rahm Sauce		29.00
<b>Hausgemachter Rinds Hackbraten</b> an Braten Sauce, Spätzle und buntes Gemüse		32.00

**Beilagen:** Jasmin Reis, Pommes Frites und Spätzle 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 <b>Schoggichüechli</b> , (hausgemacht...20 Minuten)		
<b>mit Vanilleglace und Rahm</b>		14.50
<b>ohne Glace</b>		12.50
<b>Tobleronemousse</b> , hausgemacht und so was von fein		12.50
	klein	8.50
<b>Caramel Chöpfli</b>		12.50
serviert mit Früchtégarnitur und Rahm		
<b>Warmer Beerenkompott mit Beeren vom Auhof</b>	mit Rahm	10.50
	mit Vanilleglace & Rahm	14.50
	mit Meringue, Vanilleglace & Rahm	16.50
<b>Brownie (Baumnuss-Schokokuchen)</b> mit Vanilleglace		14.50
Früchten und Rahm	klein	10.50
<b>Mohnkuchen</b> , ein Mandel-Mohngebäck, mit Früchten garniert		12.50
	klein	8.50
<b>Dessertvariation</b> mit e chli vo Allem	ab 2 Personen	
	p.Pers.	15.00

Glacé Sorten

Zitrone  
Mango  
Stracciatella  
Zwetschge  
Schoggi  
Vanille  
Mocca  
Pistache

Coupe

Sorbet Colonel	14.00
Zwetschge/Vielle Prunne	14.00
Vanille/Bailey	14.00
Wiener Eiskaffee mit Vanille Glacé, Espresso und Rahm	12.50
	klein 8.50
Kaffee Glacé mit Mocca Glacé, Espresso und Rahm	12.50
	klein 8.50

Pro Kugel 4.00  
Mit Rahm 1.50  
Glacé vom Gelatino in Hombrechtikon

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