

Willkommen bei uns im Restaurant Rampe.

Im November 2021

Schön Sie bei uns zu sehen.

Wir bekochen euch 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 18:00h-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, Nora Radtke, Philipp Raimann, Roli Karpf, Markus Fisler und Marco Schenk -Calore
Service Crew: Isabel Zorita Martin, Norina Herrmann, Larissa von Allmen, diverse Aushilfen & Praktikanten und das Gastgeber Paar Brigitte & Marco Schenk-Calore

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat	8.50/12.50
Gemischter Salat	10.50/14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei (Auhof)	11.50/15.50
Zuckerhut Salat mit Datteln und Baumnüssen	11.50/15.50

Salatteller 20. –

Chnoblibrot, Oliven- oder Tomaten Crostini oder gemischt 9. –

Weißwein Suppe dä Ramperänner 8. –/ 11. –

Randen Suppe mit Vodka und Sauerrahm 10. –/ 13. –

Tages Suppe s` hät solangs hät 8. –/ 11. –

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

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 Herbst-Gemüse, Jasmin Reis und Mango Chutney 33.00

klein 23.00

Chili senza Carne (Soja Gehacktes und Bohnen pikant gewürzt) und mit buntem Gemüse und Cous Cous serviert 32.00

klein 22.00

Fetakäse im Strudelteig mit Honig und Sesam, Tomatensauce, buntes Gemüse und Cous Cous

2 Strudel	32.00
1 Strudel	22.00

Nordafrikanisches Lammragout mit Tomaten und Datteln, serviert mit buntem Gemüse, Kichererbsen und Cous Cous 38.00

klein 28.00

Klassiker

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
Kalbs Paillard vom Kalbseckstück (ZH Oberland) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		39.00
	klein	29.00
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) an grüner Pfeffer-Rahm-Sauce , Pommes Frites und Gemüse		
	180g	46.00
	100g klein	32.00

Zürisee Fisch

Felchenfilets (Züger, Uznach) gebraten, angerichtet auf Rahmwirsing Kartoffelstock & buntes Gemüse		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 Winter Teller mit Sauerkraut, Federkohlchips buntem Mischgemüse, Tomaten Sugo und Kartoffelstock		29.00
Kalbs Schulter Braten (ZH/Oberland) an Kräuterjus Jus, Sauerkraut, buntes Gemüse und Kartoffelstock		34.00
	klein	24.00
Hausgemachter Rinds Hackbraten an Braten Sauce, Sauerkraut, Kartoffelstock und buntes Gemüse		32.00

Beilagen: Jasmin Reis, Pommes Frites, Cous Cous und Kartoffelstock können beliebig ausgetauscht werden, alle Gerichte sind auch als Fitnessteller 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 Frücht garnitur und Rahm		
Vermicelle mit Rahm		10.50
Vermicelle mit Meringues und Rahm		14.50
Vermicelle mit Vanilleglace, Meringues und Rahm		16.50
Brownie (Baumnuss-Schokokuchen) mit Vanilleglace		14.50
Früchten und Rahm	klein	10.50
Mohnkuchen , ein Mandel-Mohngebäck, 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/Bailey	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
	klein 8.50

Pro Kugel 4.00
Mit Rahm 1.50
Glace vom Gelatino in Hombrechtikon

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