



**RAMPE** Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon, [www.rampe-bubikon.ch](http://www.rampe-bubikon.ch)

*Seit 25 Jahren kaufen wir, wo immer möglich, saisonale Produkte die regional angebaut und vertrieben werden, ein. Unsere Fleischprodukte sind von lokalen Bauern und Metzgern, teilweise aus Bio Haltung oder von der Jagd, und sonst ausschliesslich mit dem Label Swiss Gourmet ausgezeichnetes Kalb und Poulet Fleisch. Das Bierschwein kommt vom Wandeler Hof und wird von Benno Raymann in Rüti (Spezialitätenmetzgerei) verkauft.*

unsere aktuelle **Frühlings Speise Karte**.

### Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b>	8.50/11.50
<b>Gemischter Salat</b>	9.50/13.50
<b>Chnolibrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt</b>	9.00
<b>Weißwein Suppe</b> dä Ramperänner	8.00/ 11.00
<b>Tagessuppe</b> s'hät so lang's hät	5.00/ 8.00
<b>Spargelsuppe</b> mit Rahm	7.00/ 9.50
<b>Roher Fenchelsalat mit Hartkäse</b> , schwarzem Pfeffer, weissem Balsamico Essig und Pfefferminze abgeschmeckt, angerichtet auf Blattsalaten	14.50
<b>Spargelsalat mit Erdbeeren</b> angerichtet auf Blattsalaten	14.50
<b>Rindstartar</b> von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	klein (70 Gramm) 26.00/ gross (140 Gramm) 36.00
zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl	4.00
<b>Vitello tonnato</b> (hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch an einer sämigen Thon Sauce) mit Zwiebeln und Kapern	Klein (70 Gramm) 22.00 Gross (140 Gramm) 34.00

*Da die Rampe oft sehr gut besucht ist, sind wir bei Gruppen ab 8 Personen froh wenn wir eine Menüwahl im Voraus abmachen können. Das erleichtert uns die Vorbereitung und ermöglicht einen guten Service. Wünschen Sie eine Beratung sprechen Sie uns bitte an. Wir verschicken alle Monate einen Newsletter....über [www.rampe-bubikon.ch](http://www.rampe-bubikon.ch) oder natürlich auch hier bei uns könnt Ihr euch eintragen.*

Öffnungszeiten Restaurant: Dienstag bis Freitag: 11-14 und 17-23h, Samstag 17-23h, Sonntag/Montag geschlossen. Catering, Partyservice auf Anfrage. CHE-113.864.890 MWST  
055 243 19 38



## Klassiker

<b>Kalbs Paillard</b> vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und bunter Gemüsebeilage	39.00
<b>Original Wienerschnitzel</b> vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb), serviert mit Pommes Frites und bunter Gemüsebeilage	44.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> (Swiss Gourmet Kalb) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse	46.00
<b>Schweins Cordon Bleu vom Bierschwein</b> (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse	39.00
<b>Schweinssteak vom Bierschwein</b> , (180 - 200g), serviert mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes Frites	36.00
<b>Rindsfilet „Swiss Gourmet Beef“</b> , (180-200g) mit Kräuterbutter, hausgemachten Butterspätzle und bunte Gemüse garnitur	52.00
<b>Rindsfiletwürfel „Hollandaise“</b> mit grünen und weissen Spargeln, hausgemachten Butterspätzle und bunter Gemüse garnitur	42.00
<b>Lachsforellenfilet</b> (Zucht, F) <b>gebraten</b> , serviert mit grünen und weissen Spargeln, Bratkartoffeln, Hollandaise	39.00
<b>Eglichnuschperli</b> (IQF, Polen, Wildfang) mit hausgemachter Tartar Sauce, serviert mit bunter Gemüse garnitur und Pommes Frites	36.00
<b>Beilagen:</b> Jasmin Reis, Bratkartoffeln, Pommes Frites und Spätzle können beliebig ausgetauscht werden	

alle unsere Gerichte sind auch als **Fitnesssteller** mit einer bunten Salatgarnitur und Sauce nach Wahl erhältlich

wir können auf mögliche Allergien eingehen und kennen alle Zutaten unserer Gerichte, bitte fragen Sie uns,  
für vegane Wünsche sind wir offen und kochen auf Wunsch ohne tierische Produkte



## Frühlingsgerichte

**Bierschweinragout (Wandelerhof)** an Senfsauce mit Sauerrahm,  
hausgemachte Butterspätzle und grüne und weisse Spargeln 26.00

**Spargeln Hollandaise** der Klassiker mit Sauce Hollandaise, garniert mit einem  
Gemüse Spiess, serviert mit Bratkartoffeln 22.00/ 32.00

**Spargeln Parmigiano**, mit Parmesankäse überbacken, garniert mit einem  
Gemüse Spiess, serviert mit Bratkartoffeln 22.00/ 32.00

**Spargeln Gorgonzola**, mit Gorgonzolasauce, garniert mit einem  
Gemüse Spiess, serviert mit Bratkartoffeln 24.00/34.00  
Mit Spiegelei (2 Eier) +4.00  
Mit Rohschinken (Serano) +8.00

**Kartoffelpuffer „Ladina“**, mit Lauch, Erbsen, Karotten und Ei, serviert mit  
Kräuterrahmsauce, bunter Gemüse garnitur und Spargeln 29.00

**Spätzle Pfanne nach „Rampe Art“**, mit Spargeln und Rahm,  
serviert mit bunter Gemüsebeilage 27.00

**Hausgemachte Blätterteigkrapfen mit Spinat/Feta und Pomodori  
secchi/Oliven/Champignon gefüllt**,  
mit grünen und weissen Spargeln 29.00

## Asiatisch

**Thailändisches rotes Gemüsecurry** mit frischen Früchten garniert,  
Jasmin Reis und wahlweise mit  
Poulet 36.00  
Vegetarisch mit Tofu oder Falafel 34.00  
mit Rindsfiletwürfel 42.00

**Satay Spiess**, Poulet Spiess mit hausgemachter Erdnuss-Sauce, angerichtet  
mit buntem Gemüse und Jasmin Reis 36.00

unsere Weinempfehlungen im Frühling

Barbera d'Asti, Grande Amico  
Italien 2016, 1 dl 6.50  
Flasche 44. —

Puro Corte, Dieter Meier,  
Argentiniem 2017, 1dl 8.00  
Flasche 49. —



## Hausgemachte Desserts

frisch gebackenes, halbflüssiges <b>Schoggi Chüechli</b> , mit Vanilleglace und Rahm		14.50
ohne Glace		12.50
<b>Toblerone Mousse</b> , hausgemacht und so was von lecker		12.50
	klein	8.50
<b>Hausgemachtes Joghurt Parfait</b> , mit frischem Erdbeeren Kompott		12.50
	klein	8.50
<b>Frische Erdbeeren</b>	mariniert	9.50
	mit flüssigem Rahm	11.00
	mit Schlagrahm	11.00
<b>Romanoff</b> , mit Vanilleglace und Schlagrahm		14.00
<b>Erdbeercreme</b> , mit Mascarpone und Rahm		12.50
	klein	8.50
<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

### Glace Sorten

Zitrone  
Mango  
Erdbeere  
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  
klein 8.50

Pro Kugel 4.00  
Mit Rahm 1.50

Dazu ein Café, Espresso, Coretto, Carajillo oder ein hausgebrannter  
(Kunz, Forch) Kirsch (gekühlt)