



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

## MENUVORSCHLÄGE

Für Anlässe im Restaurant



Taufe, Geburtstag, Konfirmation oder sonst eine Feier bis 30 Personen das halbe Restaurant als Tafel



Hochzeit, Firmen- oder Privatanlass bis 80 Personen im Restaurant als geschlossene Gesellschaft

2017

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



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

*Ein Menu eignet sich nicht immer für alle Anlässe oder lässt sich nicht überall gleich gut umsetzen. Wir versuchen daher im Gespräch ein für Ihr Fest geeignetes Angebot zu schaffen. Nachfolgend einige Vorschläge die sich in den 20 Jahren Rampe sehr gut bewährt haben.*

*Wenn ein Anlass erst einen Apéro-Teil hat empfehlen wir die Gäste erst zu platzieren und mal ein oder zwei Gänge zu servieren.*

## Menus

Kürbissuppe  
(Saison)

\* \* \*

Bunt gemischter Saisonsalat

\* \* \*

Geschmortes Rindsvoressen an Rosmarin Jus, serviert mit  
sämiger Polenta und buntem Röstgemüse

\* \* \*

Tobleronemousse mit Früchten und Rahm

\* \* \*

\* \*

\*

pro Person 59.—

oder

Weissweinsuppe

\* \* \*

Roher Fenchelsalat mit Sbrinz und Minze auf Blattsalaten angerichtet

\* \* \*

Kalbscarree am Stück gebraten,  
mit reichhaltiger Gemüse garnitur und a part. Rösti Krokette und Nudeln  
in Saucen Schalen: Kräuterbutter, Rosmarinjus und Pilzrahmsauce

\* \* \*

Tiramisu

\* \* \*

\* \*

\*

pro Person 77.—

*Selbstverständlich können wir Ihnen auch ein Menu nach Ihrer Wahl zusammenstellen und umsetzen. Gerne machen wir Ihnen eine detaillierte und anlassbezogene Offerte.*

*Vegetarier sind für uns kein Problem. Fast alle Gerichte können auch mit Tofu (Demeter Tofu aus Rüti ZH) gekocht werden und für alle anderen Gerichte gibt's Gemüsealternativen.*

*Auch Allergien nehmen wir ernst und vermeiden wenn nötig kritische Komponenten.*

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



## Salat



### Salate serviert

Grüner Salat	8.50/ 11.50
Gemischter Salat	9.50/ 13.50
Saisonsalat mit Speck und/oder Ei	14.50
Bunter Blattsalat mit Sprossen und/oder Kernen	12.50

### Salate in Schüsseln

Bunter Blattsalat mit Sauce nach Wahl	pro Person	7.—
Bunt gemischter Salat	pro Person	9.—

Wir empfehlen pro Tisch (10 Personen) eine Schüssel mit italien Dressing und eine mit french Dressing anzubieten.

Salatsaucen	Liter	15.—
-------------	-------	------

Brot zum Salat inkl. Brotchörbli	pro Person	1.50
----------------------------------	------------	------

#### **(ab 30 Personen)**

Salatbuffets mit saisonalen Blattsalaten, verschiedenen Gemüsesalaten, Tomaten-Mozzarella, griechischem Salat	pro Person	ab 16.—
---	------------	---------

Vorspeisenbuffets mit Rauchlachs, Vitello tonnato, Melone mit Rohschinken, Antipasti in allen Formen, Randen Carpaccio mit Honig und Ziegenkäse, Feta Würfel im Strudelteig, diverse Quiche.....  
Preise je nach Angebot



## Suppen

*Ob serviert oder auf einem Buffet,...unsere Suppen sind ein Renner und kommen immer gut an.*

Solothurner Weissweinsuppe	12.—
Kartoffel-Lauchsuppe	9.—
Frische Tomatensuppe	9.—
Saisonsuppe wie Spargel oder Kürbis	9.—
Gazpacho (kalte Tomaten-Gurkensuppe)	14.—

*Selbstverständlich setzen wir auch Wünsche um. Beispielsweise einen Herbstapéro bei kühlen Bedingungen und dazu zwei Suppentöpfe mir kleinen Suppenbechern....*

## Hauptgänge

### Tellergerichte (einige Beispiele)

Kalbsvoessen an brauner Sauce, serviert mit Kartoffelstock und bunter Gemüse garnitur	34.—
	Schwein 29.—
	Rind 34.—
Weisses Kalbsvoessen, serviert mit Butternudeln und bunter Gemüse garnitur	34.—
	Schwein 29.—
Kalbsschulterbraten an Kräuterrahmsauce, serviert mit Kartoffelstock und bunter Gemüse garnitur	34.—
	Schweinhals 29.—
Kalbscarrebraten vom Nierstück, an feiner Calvados-Morchel Sauce, serviert mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	52.—
	Schweinscarree 36.—
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, serviert mit bunter Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	46.—
Emmentaler Lammvoessen mit Safran, serviert mit Baked potatoes und buntem Ofengemüse	42.—
Moussakka (griechischer Auberginen-Kartoffelauflauf mit Rindfleisch), angerichtet mit bunter Röstgemüse garnitur und Tzaziki (Knoblauchjoghurt)	32.—



## Buffets und Eintöpfe ab 50 Personen

Schlemmer Buffet: Roastbeef, Schweins und Kalbsbraten, Poulet Brust & Schenkel, Lachs, Tagesfisch, Riesen Crevetten im Kartoffelmantel, Calamares, Jalpenos, Mozzarellasticks, Fetastrudel Dazu ein Beilagen Sortiment mit buntem Gemüse, Ofenkartoffeln Teigwaren, Reis und sechs Saucen nach Wahl: z.B. Kräuterrahm, Sugo, Pesto, Satay, Thai Curry und Sweet & sour	pro Person	52.—
Bratenbuffet mit Kalbsschulterbraten, Roastbeef, Lammgigot Dazu 3 Saucen : RosmarinJus, Tomatensauce und Kräuterrahmsauce Und ein Beilagen Sortiment mit: buntem Röstgemüse, Nudeln, Polenta und Kartoffelstock	pro Person	46.—
Berner Buffet mit Rippli, Speck, Saucicon und Wienerli Dazu dreielei Senf, angerichtet auf würzigem Sauerkraut und serviert mit Salzkartoffeln	pro Person	39.—
Pastabuffet mit Pasta zur Auswahl (z.B. Spaghetti, Penne oder Müscheli) Und eine Saucenauswahl mit 3 Saucen (z. B. Tomaten, Gorgonzola und Pesto)	pro Person	22.—
Klassische Rindfleisch Lasagne mit Gemüse	pro Person	24.—
Gemüselasagne	pro Person	19.—
Nasi Goreng Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Pouletfleisch		29.—
	Mit Schweinfleisch	29.—
	Mit Rindfleisch	34.—
	Mit Tofu	29.—
Mah Meh Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Pouletfleisch		29.—
	Mit Schwein	29.—
	Mit Rind	34.—
	Mit Tofu	29.—
Paella Valenciana Spanisches Reisgericht mit Meerfrüchten, Muscheln, Fisch, Gemüse, Poulet und Schweinefleisch		39.—



## Tischbuffets ab 10 Personen

### Mexikanisch

#### Fajitas

Kleine Weizentortillas (Fladenbrote lauwarm) die von den Gästen nach Wahl mit Guacamole, Sauerrahm, Cheddar Cheese, Inianerbohnen, Lattich Salat und frischer Tomatensalsa belegt werden

Und auf Tischrechauds:

Rindsgeschnetzeltes, Poulet Geschnetzeltes, Crevetten, Tofu Würfel...oder auch nach Wunsch..., mit Peperoni und alles pikant mit Koriander und Chili abgeschmeckt.

A Diskretion pro Person 44.—

### Asiatisch

Wir servieren allen Gästen einen Teller mit Basmatireis und buntem Früchtespiessli  
Und auf Tischrechauds:

Crevetten mit Chili, Ingwer und Mango Würfeln, Poulet Würfel an Sataysauce, Rindsgeschnetzeltes scharf angebraten an rotem Thaycurry, Buntes Gemüse und eine Saucenauswahl mit:

Hot chilli, sweet chilli, Mangochutney und Soja

A Diskretion pro Person 49.—

*Alle Beilagen und Komponenten können beliebig ausgetauscht und umgestellt werden. Unser Fleisch ist Schweizer Fleisch aus Tiergerechter Haltung. (auf Wunsch auch Bio möglich, Aufpreis wahrscheinlich).*

#### *Stofftischwäsche*

*Tischtücher und Stoffservietten werden bei der Wäscherei Linth gemietet, Kosten pro Gedeck ca. 7. — (je nach Tischform)*

*Preisanpassungen vorbehalten*