

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

Willkommen bei uns im Restaurant Rampe.

In der alten Papierhülsenfabrik Sennweid (Hösli), servieren wir seit 1993 gesundes Essen, welches mit viel Liebe und Sorgfalt aus marktfrischen Produkten zubereitet wird.

Wir kaufen jetzt noch bewusster als schon immer ein. Das bedeutet dass wir im Winter ein etwas anderes Gemüseangebot als bisher servieren. Wir versuchen möglichst kurze Lieferwege und eine möglichst regionale, gute Produktion, nebst natürlich der erstklassigen Qualität, zu realisieren. Das gelingt uns im Moment ziemlich gut. Mein Arbeitsweg führt neu von Eschenbach, via Uznerberg, Jona und Rüti nach Bubikon und erlaubt mir sogar schon mal viele Produkte direkt beim Produzenten resp. Groß-Verteiler zu beziehen. Ganz Neu sind die Zürisee Fische von Marina Züger und das frische, im Haus zubereitete Rindshackfleisch (Swiss Gourmet).

Unsere Lieferanten:

Auhof in Wagen:

Gemüse, Salate, Kartoffeln, Eier

CCA Alligro in Jona:

Gemüse, Salate, Milchprodukte, Trockenprodukte, Früchte, Fleisch. Wir kaufen nur in der Schweiz aufgezogene Tiere und verwenden kein mit Hormon- und /oder Antibiotika gemästetes Fleisch.

Metzgerei Raymann Rüti:

Burehofsäuli, Brät, Würste, Wild, Speck, Mostbröckli

Zahner Gomiswald:

Mittags Menu Fische MSC zertifiziert.

Fischerei Züger Uznach:

Zürisee Fische

Natürli:

Regionale Milchprodukte, Käse, Rahm

Stellwerk Bubikon:

Brot, Apérobrötli, Gebäck divers.

Kuhnen AG Wolfhausen:

Getränke

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

Die Küche ist von 11:45h-13:30h und von 18:00h-21:30h geöffnet

Mittags servieren wir euch vier feine saisonale Menus, Pasta, Fleisch, Fisch und Vegi.

Und natürlich immer unsere frischen Suppen und Salate,

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

Küchen Crew: Marco Schenk-Calore, Yogeswary Kalaseelan, Roli Karpf, Mehmet Sahin
Monika Fried und Thomas Huber

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

Plant ihr ein Fest oder ein Jubiläum

Bis 30 Personen als Tafel

Bis 80 Personen (geschlossene Gesellschaft)



Die Rampe bietet mit ihrem industriellen Charme den idealen Raum für Deinen Anlass. z.B. ein Geburtstags-, Hochzeits- oder Firmenfest – wir beraten euch gerne und bieten den gewünschten Rahmen für ein gutes Fest.

Wir schaffen das kulinarische Angebot dazu, ganz nach euren Vorstellungen. Sei es als Buffet oder ein serviertes Menu, zusammen finden wir sicher etwas Passendes.

Für Gruppen ab 30 Gästen öffnen wir gerne auch sonntags und montags.

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

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

Im Januar, Februar und März sind Rübli, Kürbis, Pfälzer Rüben, Sellerie, Randen, Lauch, Wirsing, Rot- und Weißkohl aus der Region auf dem Markt. Tiefgekühlt sind Schweizer Spinat, Bohnen und Erbsen in guter Qualität erhältlich. Bei den Salaten kommen der Chinakohl und der Nüsslisalat vom Auhof in Wagen und werden mit Blattsalaten je nach Angebot ergänzt.

Um unsere schönen Desserts auch im Winter so schön gestalten zu können, schauen wir bei den Früchten nicht so genau aufs Herkunftsland, achten aber doch auf Anbau Art und Lieferwege.

unsere aktuelle **Winter Karte**.

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50/11.50
Gemischter Salat	9.50/13.50
Chnolibrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt	9. –
Weißwein Suppe dä Ramperänner	8. –/ 11. –
Kürbis Suppe mit Zironegras und Rahm	8. –/ 11. –
Tagessuppe s'hät so langs hät	5. –/ 8. –
Roher Randensalat mit Mostbröckli , angerichtet auf China Kohl Salat	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.50
Rindstartar (hausgemacht aus Swiss Gourmet Rindsfilet) von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	
	Klein (80 Gramm) 29. –
	Gross (140 Gramm) 39. –
zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl	4. –

Um uns in der Küche die Arbeit ein wenig zu erleichtern, sind wir bei Gruppen ab 8 Personen froh wenn wir eine Menüwahl im Voraus abmachen. Das erleichtert uns die Vorbereitung und ermöglicht einen guten Service. Wünscht Du eine Beratung sprich uns bitte an. Wir verschicken alle Monate einen Newsletter....über 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 055 243 19 38 www.rampe-bubikon.ch

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

Winterlich

Von A-Z hausgemachter Rindshackbraten (25Min) an Kräuter-Rahm-Sauce,
serviert mit frischem Kartoffelstock und Wintergemüse 29.00

Rindfilet (Swiss Gourmet Beef), nach Wunsch gebraten von bleu - a point,
angerichtet mit Kräuterbutter und Wintergemüse, dazu Pommes Frites
200g 56.00
100g Klein 32.00

Rindfiletwürfel an grüner Pfeffer-Rahm Sauce (Swiss Gourmet Beef),
serviert mit Wintergemüse und Kartoffelstock
180g 46.00
100g Klein 32.00

Fisch

Felchenfilets (Zürisee, Züger, Uznach) **gebraten**, mit Kräuterbutter und Zitrone
serviert mit Wintergemüse und Pommes Frites 39.00
Klein 29.00

Rotaugen Chnuschperli (Zürisee, Züger, Uznach) mit hausgemachter
Tartar Sauce, serviert mit Wintergemüse und Pommes Frites 36.00
Klein 26.00

Vegetarisch

Vegetarischer Winter Gemüseteller mit Rotkraut, Rahmwirsing oder Rahmlauch,
Sellerie, Rübli, Pfälzer, Spinat, Bohnen und Kartoffelstock 29.00
Klein 22.00

Kürbis-Lauch-Quiche, Blätterteigkuchen mit Kürbis, Lauch, Rahm und Ei,
angerichtet mit Wintergemüse und Kräuterrahmsauce 29.00

Fetakäse im Strudelteig mit Honig und Sesam, angerichtet auf
Tomatensugo und garniert mit bunter Winter-Gemüsebeilage 32.00
Klein 24.00

Indischer Linsen Dahl, (Linsen-Curry-Eintopf), angerichtet mit buntem
Gemüse, Jasmin Reis und Mango Chutney 32.00
klein 24.00

Klassiker

Kalbs Paillard vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb) mit Kräuterbutter,
serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse 39.00
Klein 29.00

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

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

Original Wienerschnitzel vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb),
serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse 44.00

Klein 34.00

Kalbs Cordon Bleu (Swiss Gourmet Kalb) (gefüllt mit Schinken und
Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse 46.00

Schweins Cordon Bleu vom Burehofsäuli (gefüllt mit Schinken und
Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse 39.00

Schweinssteak vom Burehofsäuli, serviert mit Kräuterbutter,
Wintergemüse und Pommes Frites 180g 36.00

Hausgemachte Rind Empanadas, serviert mit Pommes, Ketchup,
Hot & Sweet Chili, Sauerrahm und Wintergemüse 29.00

Klein 21.00

und auch im Winter nicht wegzudenken

Thailändisches rotes Gemüsecurry mit frischen Früchten garniert,
Jasmin Reis und wahlweise mit Poulet 170g 36.00

100g Klein 26.00

Vegetarisch mit Tofu oder Falafel 34.00

Klein 24.00

mit Rindsfiletwürfeln 180g 46.00

100g Klein 34.00

Beilagen: Jasmin Reis, Pommes Frites und Kartoffelstock können beliebig
ausgewählt und geändert werden

unsere Weinempfehlungen im Winter

Cabernet Agape, Parco del Veneto
2016, Italien

1dl 7.20 75cl 49.00

Barbera d'Asti Grande Amico
2016, Italien

1dl 7.20 75cl 49.00

Hausgemachte Desserts

frisch gebackenes, halbflüssiges **Schoggichüechli**,
mit Vanilleglace und Rahm 14.50

ohne Glace 12.50

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

Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

Tobleronemousse , hausgemacht und so was von fein		12.50
	klein	8.50
Hausgemachtes Joghurt Parfait , mit Beerenkompott		12.50
	klein	8.50
Vermicelles mit Rahm		10.50
	klein	7.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm		12.50
	klein	8.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm		14.50
	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
Erdbeere
Zwetschge
Schoggi
Vanille
Mocca
Pistache

Pro Kugel 4.00
Mit Rahm 1.50

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

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

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