



RAMPE Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon, 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. Lammfleisch aus Neuseeland.
*unsere aktuelle **Winter Speise 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. –
Tagessuppe s'hät so lang's hät	5. –/ 8. –
Kürbissuppe mit Zitronengras	7. –/ 9.50
Roher Fenchelsalat mit Hartkäse , schwarzem Pfeffer, weissem Balsamico Essig und Pfefferminze abgeschmeckt, angerichtet auf Blattsalaten	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.50
Rindstartar von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	
klein (80 Gramm)	26. – / gross (140 Gramm) 36. –
zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl	4. –

Da die Rampe in den Wintermonaten sehr gut besucht ist, 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. Wünschen Sie eine Beratung sprechen Sie uns bitte an. Wir verschicken alle Monate einen Newsletter...über www.rampe-bubikon.ch oder natürlich auch hier bei uns könnt Ihr euch eintragen.



Klassiker

Kalbs Paillard vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und bunter Gemüsebeilage	39. –
Original Wienerschnitzel vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb), serviert mit Pommes Frites und bunter Gemüsebeilage	44. –
Kalbs Cordon Bleu (Swiss Gourmet Kalb) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse	46. –
Schweins Cordon Bleu vom Bierschwein (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse	39. –
Schweinssteak vom Bierschwein , (180 - 200g), serviert mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes Frites	36.-
Lachsforellenfilet (nachhaltiger Zuchtfisch, F) nach Müllerinnen Art , serviert mit bunter Gemüse garnitur und Pommes Frites	39. –
Eglichnuschperli mit hausgemachter Tartar Sauce, serviert mit bunter Gemüse garnitur und Weisswein Risotto	36. –

Beilagen: Jasmin Reis, Gratin, Pommes Frites und Risotto können beliebig ausgetauscht werden

alle unsere Klassiker 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, für vegane Wünsche sind wir offen und kochen auf Wunsch ohne Rahm und Butter



Wintergerichte

- Kalbssteak (180-200g) an Morchel Rahm Sauce**, serviert mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin 52. –
- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus**, serviert mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin 32. –

Vegetarisch

- Hausgemachte Risotto-Bällchen**, serviert mit bunter Gemüse garnitur, einem Gemüsespiesschen, Tomatensugo und Basilikum Pesto 31. –
- Paniertes Kürbisschnitzel mit Basilikum Pesto**, serviert mit bunter Gemüse garnitur, einem Gemüsespiesschen und Kartoffelgratin 31. –
- Randen Risotto mit Parmesan und Butter abgerührt**, serviert mit bunter Gemüse garnitur und einem Gemüsespiesschen 31. –

Asiatisch

- Thailändisches rotes Gemüsecurry** mit frischen Früchten garniert, Jasmin Reis und wahlweise mit
- | | |
|-----------------------------------|-------|
| Poulet | 36. – |
| Vegetarisch mit Tofu oder Falafel | 34. – |
- Satay Spiess**, Poulet Spiess mit hausgemachter Erdnuss-Sauce, angerichtet mit buntem Gemüse und Jasmin Reis 36. –
- Orientalisches Lammragout**, mit Rüepli, Auberginen & Peperoni, serviert mit bunter Gemüse garnitur, Jasmin Reis und Pfefferminzjoghurt 36. –



Hausgemachte Desserts

frisch gebackenes, halbflüssiges Schoggichüechli , mit Vanilleglace und Rahm		14.50
ohne Glace		12.50
Tobleronemousse , hausgemacht und so was von lecker		12.50
	klein	8.50
Hausgemachtes Joghurt Parfait , mit Zwetschgenkompott		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

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)
Mirabellenschnaps