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 sind in diesem Jahr für den Best of Swiss Gastro Award in der Kategorie Classic nominiert und brauchen ganz viele Kundenbewertungen, danke.

Unter www.bosg.ch/7172 **könnt Ihr uns bewerten. Wir brauchen Eure Stimme und belohnen die Bewertungen mit einem Apéro (Gutschein), Vielen Dank.**

Noch stärker als bisher setzen wir auf regionale Produkte. Neu beliefert uns die Metzgerei Betschart aus Schmerikon und Eschenbach mit Kalb-, Rind-, Schwein-, Wild- und Poulet Fleisch aus der Region. Im Sommer ist das reichhaltige Gemüse und Salatangebot vom Auhof in Wagen.

Unsere Lieferanten:
Auhof in Wagen: Gemüse, Salate, Kartoffeln, Eier
CCA Alligro in Jona: Gemüse, Salate, Milchprodukte, Trockenprodukte, Früchte
CC Prodega in Hinwil: Gemüse, Salate, Milchprodukte, Trockenprodukte, Früchte
Metzgerei Betschart Eschenbach: Rind und Kalbfleisch aus der Region, Poulet (CH), Wild-Spezialitäten, Alpschwein
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 11:30h-13:30h und von 17:00h-21:00h geöffnet**
Mittags servieren wir euch vier feine saisonale Menüs, Pasta, Fleisch, Fisch und Vegetarisch und natürlich immer unsere frischen Suppen und Salate.

Die Rampe zum Feiern. Ab sofort sind wieder Familien- und Firmenanlässe planbar.

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

Küchen Crew: Yogeswary Kalaseelan, Roli Karpf, Mehmet Sahin, Monika Fried, Erwann Lévénez und Nora Radtke
Service Crew: Isabel Zorita Martin, Norina Herrmann, Vivienne Grob, diverse Aushilfen & Praktikanten und das Gastgeber Paar
Brigitte & Marco Schenk-Calore

Vorspeisen

Grüner Salat		8.50/11.50
Gemischter Salat		9.50/13.50
Chnoblibrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt		9. –
Weißwein Suppe dä Ramperänner		8. –/ 11. –
Kürbissuppe mit Zitronengras und Rahm		8. –/ 11. –
Tagessuppe s'hät so langs hät		5. –/ 8. –
Frisches Blattsalatbouquet mit Ei (Auhof, Wagen)		14.50
Rindstartar (ZH Oberland**)**		
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. –

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

Klassiker

Kalbs Paillard vom Kalbseckstück (ZH Oberland) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse				39.00
			Klein	29.00
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
Schweins Cordon Bleu (vom Alpschwein, CH), (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Gemüse				32.00
Thailändisches rotes Kokos-Curry mit frischem Gemüse und Jasmin Reis				29.00
wahlweise mit	Poulet	170g		36.00
	Rind	180g		46.00
	Falafel			34.00
	Tofu			34.00
Mexikanische Fajitas mit Peperoni, Chili und Tomaten, gebratene Fleischstücke serviert mit Salat, Guacamole, Salsa, Frijoles, Crème Fraîche und Weizentortillas				
ab zwei Personen, pro Person	Poulet			36.00
	Rindsfilet Würfel			46.00

Und für eine Person als Taco Shelf Poulet 28.00 Rindsfilet 42.00

Wildgerichte

Rehschnitzel Mirza an Preiselbeeren-Rahm-Sauce, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Apfel und hausgemachten Spätzle	180g		46.00
	120g	Klein	36.00
Rehgeschnetzeltes an Eierschwamm-Pilz-Rahm-Sauce, serviert mit Rotkraut, Maroni, Apfel, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle	180g		38.00
	120g	Klein	28.00
Hirschpfeffer, mit Röstzwiebeln, serviert mit Rotkraut, Maroni, Apfel, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle	180g		38.00
	120g	Klein	28.00
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 an grüner Pfeffersauce, buntes Gemüse Pommes Frites	180g		46.00
	100g	Klein	32.00

Fisch

Felchenfilets (Zürisee, Züger, Uznach) **gebraten,** auf Rahmlauch angerichtet und serviert mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln			39.00
		Klein	29.00
Egli Filett im Bier Teig (hausgemacht) (Zürisee, Züger, Uznach) mit frischer Tartar Sauce, serviert mit buntem Gemüse und Pommes Frites			39.00
		Klein	29.00

Vegetarisch

Vegetarischer Herbstteller mit Eierschwamm-Pilz-Rahm-Sauce, serviert mit Rotkraut, Maroni, Apfel, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle			33.00
		Klein	23.00
Indischer Linsen Dahl, (Linsen-Curry-Eintopf), angerichtet mit buntem Gemüse, Jasmin Reis und Mango Chutney			32.00
		Klein	22.00
Nordafrikanisches Gemüse Cous-Cous mit Kichererbsen, Feigen und Datteln, serviert mit Sauerrahm			32.00
		Klein	22.00

Beilagen: Jasmin Reis, Pommes Frites, Spätzle und Cous-Cous können beliebig ausgetauscht werden

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

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
Hausgemachtes Joghurt Parfait,		12.50
mit Him-, Brombeer- (Auhof Wagen)- Kompott	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
Stracciatella
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