



RAMPE Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon, www.rampe-bubikon.ch

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.

Planen Sie eine Hochzeit, ein Geburtstagsfest, ein Firmenfest oder ein Jubiläum

Bis 30 Personen als Tafel

Bis 80 Personen (geschlossene Gesellschaft)



Die Rampe bietet mit ihrem industriellen Charme den idealen Raum für Ihren Anlass. Wir schaffen das kulinarische Angebot dazu, ganz nach Ihren Vorstellungen. Sei es als Buffet oder ein serviertes Menu, zusammen finden wir sicher etwas Passendes.

Für Gruppen öffnen wir gerne auch sonntags und montags.

Für Apéros und/oder Catering Aufträge (Partyservice) bieten wir eine Vielzahl von Möglichkeiten an und können Euch gerne beraten und beliefern.

**Küche Crew: Ladina Melchior, Yogeswary Kalaseelan, Roli Karpf
Mehmet Sahin und Monika Fried**

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

Unsere Lieferanten:

Salat und Gemüse kaufen wir im Sommer **neu im Auhof in Wagen** und ergänzen unser Sortiment mit möglichst Schweizer Frischprodukte vom **CCA Alligro** und Bio Produkten von diversen regionalen Anbietern.

Kräuter und Dekorblumen baut Brigitte in unserem eigenen Garten an.

Unsere Bauernhofsäuli verkauft die **Spezialitätenmetzgerei Raymann in Rüti ZH**. Poulet, Kalb, Rind ist immer Schweizer Fleisch vom Metzger oder vom **CCA Alligro** und/oder Bioprodukte von regionalen Bauern. Lammfleisch aus Neuseeland.

Unser feines Brot beziehen wir bei der **Bäckerei Stellwerk** in Bubikon.

Die Zahner Fischhandel AG aus Gommiswald liefert uns MSC zertifizierte Fische
FrISCHE Erdbeeren vom der Familie **Dieziker in Eschenbach**

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

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

Mittags servieren wir Ihnen vier feine saisonale Menus, Pasta, Fleisch, Fisch und Vegi. Und natürlich immer unsere frischen Suppen und Salate,

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



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 langs hät		5. –/ 8. –
Tomaten- Mozzarella-Salat mit Basilikum		10. –/ 16. –
Griechischer Bauernsalat (Lattich, Gurken, Peperoni, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse) mit Olivenöl und Essig angemacht		13. –/ 20. –
Tzaziki (Knoblauch, Gurken, Joghurt)		4. –/ 8. –
Vitello tonnato (hauchdünn geschnittenes Kalbscarree an einer sämigen Thon Sauce) mit Zwiebeln und Kapern	Klein (80 Gramm)	22.00
	Gross (140 Gramm)	34.00
Rindstartar von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	Klein (80 Gramm)	26.00
	Gross (140 Gramm)	36.00
zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl		4.00

und auch im Sommer nicht wegzudenken

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



Klassiker

Kalbs Paillard vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und bunter Gemüsebeilage	39.00
Original Wienerschnitzel vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb), serviert mit Pommes Frites und bunter Gemüsebeilage	44.00
Kalbs Cordon Bleu (Swiss Gourmet Kalb) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse	46.00
Schweins Cordon Bleu vom Burehofsäuli (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse	39.00
Schweinssteak vom Burehofsäuli , (180 - 200g), serviert mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes Frites	36.00
Rindsfilet „Swiss Gourmet Beef“ , (180-200g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und bunte Gemüse garnitur	52.00
Rindsfiletwürfel mit einer Saucenauswahl: Salsa, Guacamole, Chimmi Churri Pommes Frites und bunter Gemüse garnitur	42.00

Fisch

Lachsforellenfilet (Zucht, F) gebraten , mit Chimmi Churri serviert mit bunter Gemüse garnitur und Pommes Frites	39.00
Eglichnuschperli (Polen, Wildfang) mit hausgemachter Tartar Sauce, serviert mit bunter Gemüse garnitur und Pommes Frites	36.00

unsere Weinempfehlungen im Sommer

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

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



Sommergerichte

Hausgemachte Rind Empanadas , serviert mit Salsa, Quacamole, Chimi Churri Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Gemüse	29.00
Rindshackbraten an Rotweinjus, (25 Minuten garzeit) Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Gemüse	29.00
Fetakäse im Strudelteig mit Honig und Sesam, Chimi Churri, angerichtet auf Tomatensugo und garniert mit bunter Gemüsebeilage	29.00
Kartoffelpuffer „Ladina“ , mit Lauch, Erbsen, Karotten und Ei, serviert mit Chimi Churri, Tomatensugo und bunter Gemüse garnitur	29.00
Zwei Blätterteigkrapfen mit Spinat/Feta und Pomodori secchi/Oliven/Champignon gefüllt Chimi Churri, Tomatensugo und bunte Gemüse garnitur	29.00

Mexikanisch

Quesadilla Weizentortilla mit Salsa und Cheddar cheese überbacken, dazu Guacamole und Sauerrahm	14.50
Fajitas (ab 2 Personen) Gebratene Fleischstücke mit Zwiebeln und Peperoni, dazu Guacamole, Salsa, Cheddar cheese und Sauerrahm, serviert mit Weizentortillas	
Preis pro Person	Poulet oder Tofu 36.00 Rindsfiletwürfel 42.00

Tacosalat Lattich Salat in Tacoschale mit Guacamole, Salsa, Sauerrahm
und gebratener Beilage nach Wahl

Poulet oder Tofu	22.00	Gross	28.00
Rindsfiletwürfel	27.00	Gross	42.00

Beilagen: Jasmin Reis, Ofenkartoffeln, Pommes Frites und Teigwaren 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.



Hausgemachte Desserts

frisch gebackenes, halbflüssiges Schoggi Chüechli , mit Vanilleglace und Rahm		14.50
ohne Glace		12.50
Toblerone Mousse , hausgemacht und so was von lecker		12.50
	klein	8.50
Hausgemachtes Joghurt Parfait ,		12.50
mit frischem Erdbeeren Kompott	klein	8.50
Frische Erdbeeren	mariniert	9.50
	mit flüssigem Rahm	11.00
	mit Schlagrahm	11.00
Romanoff , mit Vanilleglace und Schlagrahm		14.00
Erdbeercreme , mit Mascarpone und Rahm		12.50
	klein	8.50
Mohnkuchen , ein Mandel-Mohng Gebäck, 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 hausgebrannter
(Kunz, Forch) Kirsch (gekühlt)