

# 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.

**Neu müssen wir Euch registrieren und machen das folgendermaßen:**

**Bei bestehenden Reservationen nehmen wir ja schon bei der Reservation die Telefon Nummer auf und teilen Euch eine Tisch Nummer zu. Controlling erfüllt!**

**Falls Ihr spontan zu uns kommt, nehmen wir am Tisch Namen und Telefonnummer auf und notieren das bei uns im Reservationsbuch. Wir behandeln diese Daten vertraulich und nutzen sie nur um die Corona Verordnung zu erfüllen. Die Registration ist freiwillig.**

**Unsere Lieferanten:**

**Auhof in Wagen:** Gemüse, Salate, Kartoffeln, Eier

**CCA Alligro in Jona:** Gemüse, Salate, Milchprodukte, Trockenprodukte, Früchte, Gewürze

**CC Prodega in Hinwil:** Gemüse, Salate, Milchprodukte, Trockenprodukte, Früchte, Gewürze

**Metzgerei Raymann Rüti:** Burehofsäuli, Würste, Wild

**Metzgerei Betschart Eschenbach:** Rind und Kalbfleisch aus der Region, Poulet, Spezialitäten

**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 Vegi.

Und natürlich immer unsere frischen Suppen und Salate.

**Neu könnt Ihr auch alle unsere Gerichte nach Hause oder ins Büro mitnehmen:**

**Mittags 11:30h-13:30h alle Mittagsmenüs und Salatteller als Take away**

**Am Abend alle unsere Abendgerichte und auch Salat- und Fitness-Teller**

**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 und Erwann Lévénéz

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

**Chnolibrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt**

9. –

**Weißwein Suppe** dä Ramperänner

8. –/ 11. –

**Lauch-Kartoffel Suppe** mit Rahm

8. –/ 11. –

**Tagessuppe** s'hät so langs hät

5. –/ 8. –

**Frisches Blattsalatbouquet** mit gebratenen Eglifiet Streifen us äm Zürisee

14.50

**Vitello Tonnato** dünn aufgeschnittenes, rosa gebratenes Kalbs Karree an Thon Sauce, garniert mit Zwiebeln und Kapern

80 Gramm

24.00

140 Gramm

34.00

**Rindstartar** (ZH Oberland)

von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter

Klein (80 Gramm)

29.00

Gross (140 Gramm)

39.00

zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl

4.00

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](http://www.rampe-bubikon.ch)

# Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

## Klassiker

<b>Kalbs Paillard</b> vom Kalbseckstück (ZH Oberland) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse		39.00
	Klein	29.00
<b>Original Wienerschnitzel</b> vom Kalbseckstück (ZH Oberland), serviert mit Pommes Frites und Gemüse		44.00
	Klein	34.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> (ZH Oberland) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Gemüse		46.00
<b>Schweins Cordon Bleu vom Burehofsäuli</b> (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes Frites und Gemüse		39.00
<b>Schweinssteak vom Burehofsäuli</b> , serviert mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	180g	36.00
<b>Hausgemachte Rind Empanadas</b> , serviert mit Pommes, Ketchup, Hot & Sweet Chili, Sauerrahm und Gemüse		29.00
	Klein	21.00

wir können auf mögliche Allergien eingehen und kennen alle Zutaten unserer Gerichte, bitte fragen Sie uns

## Rampe Renner

<b>Thailändisches rotes Kokos-Curry</b> mit frischem Gemüse und Jasmin Reis		29.00
wahlweise mit Poulet	170g	36.00
Vegetarisch mit Tofu oder Falafel		34.00
mit Rindsfiletwürfeln	180g	46.00
<b>Mexikanische Fajitas</b> mit Peperoni, Chili und Tomaten gebratenen Fleischstücke serviert mit Salat, Guacomole, Salsa, Frijoles, Sauerrahm und Weizentortillas		
<b>ab zwei Personen</b> pro Person Poulet		36.00
	Rindsfilet Würfeln	46.00
<b>Rindsfilet</b> (ZH Oberland), nach Wunsch gebraten von bleu - a point, angerichtet mit Kräuterbutter und Sommergemüse, dazu Pommes Frites	200g	56.00
	100g Klein	32.00
<b>Rindsfiletwürfel an grüner Pfeffersauce</b> , Sommergemüse		
Pommes Frites	180g	46.00
	100g Klein	32.00

## Fisch

<b>Felchenfilets</b> (Zürisee, Züger, Uznach) <b>gebraten nach Zuger Art</b> (mit Kapern, Zitrone und Tomatenwürfel)		39.00
serviert mit Sommer Gemüse und Cous-Cous	Klein	29.00
<b>Hausgemachte Egli Chnuschperli</b> (Zürisee, Züger, Uznach) mit Tartar Sauce, serviert mit Sommergemüse und Pommes Frites		42.00
	Klein	32.00

## Vegetarisch

<b>Vegetarischer Sommer-Gemüse-Teller</b> mit mindestens 8 verschiedenen Gemüsesorten aus der Region, serviert mit Pommes Frites		29.00
<b>Fetakäse im Strudelteig</b> mit Honig und Sesam, angerichtet auf Tomatensugo und garniert mit buntem Gemüse		32.00
	Klein	24.00
<b>Indischer Linsen Dahl, (Linsen-Curry-Eintopf)</b> , angerichtet mit buntem Gemüse, Jasmin Reis und Mango Chutney		32.00
<b>Nordafrikanisches Gemüse Cous-Cous</b> mit Kichererbsen, Feigen und Datteln, serviert mit Sauerrahm		32.00

**Beilagen:** Jasmin Reis, Pommes Frites 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](http://www.rampe-bubikon.ch)

# Restaurant Rampe, Sennweidstrasse 1b, 8608 Bubikon

## Hausgemachte Desserts

frisch gebackenes, halbflüssiges <b>Schoggichüechli</b> , mit Vanilleglace und Rahm		14.50
ohne Glace		12.50
<b>Tobleronemousse</b> , hausgemacht und so was von fein		12.50
	klein	8.50
<b>Hausgemachtes Joghurt Parfait</b> , mit Erdbeeren		12.50
	klein	8.50
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Rahm		10.50
	klein	7.50
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Meringue und Rahm		12.50
	klein	8.50
<b>Frische Erdbeeren</b> mit Vanilleglace, Meringue und Rahm		14.50
	klein	10.50
<b>Mohnkuchen</b> , ein Mandel-Mohngebäck, mit Früchten garniert		12.50
	klein	8.50
<b>Dessertvariation</b> 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  
Zwetschge/Vielle Prunne  
Vanille/Baileys

Wiener Eiskaffee mit Vanille Glace,  
Espresso und Rahm

Kaffee Glace mit Mocca Glace,  
Espresso und Rahm

14.00  
14.00  
14.00

klein 12.50  
8.50

klein 12.50  
8.50

Pro Kugel 4.00  
Mit Rahm 1.50

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

