

Amboss Pampe

Restaurant

Das Konzept von unserem Restaurant besteht aus hochwertigem Street-Food der jeweils von verschiedenen Food Trucks produziert wird, die sich alle einer Küche aus einem spezifischen Land verschieben haben und einmal im Jahr wechseln.

Unsere aktuellen Food Trucks sind:

SPRITZWERK

Istvan, unser «Hauskoch» im Restaurant Spritzwerk hat in Ungarn seine Koch- und Serviceausbildung gemacht und ist seit 1987 in verschiedenen Betrieben in der Schweiz als Koch tätig. Trotz seiner Nationalität hat er sich mit seinen beliebten Pinsen das Ziel gesetzt ein italienisches Flair in unser Restaurant zu bringen. Hauptsächlich um die Vielfalt zu vergrössern und für jeden Geschmack etwas anbieten zu können.

In seinem Mittagmenü versucht er jede Woche in andere mediterrane Richtungen zu gehen.

TWIST BURGER

Jetzt Achtung!
Twist Burger kann zu schwerer Abhängigkeit führen. Hört besser hier auf zu lesen, wenn ihr keine saftigen Burger mögt.

Das Konzept von Twist Burger geht auf die Idee von Cecilia Braguglia zurück, die einen Burger kreieren wollte, der von allen geliebt wird (ja, vor allem von Fleischessern!) und gleichzeitig die gesundheitlichen und ökologischen Vorteile eines pflanzlichen Burgers bietet.

TWIST Burger ist nicht der übliche, langweilige, pflanzliche Burgerladen von nebenan. Es ist eine lebendige Erfahrung, die Menschen dazu bringt, ihre Einstellung zu Geschmack und Saftigkeit von Fleisch zu überdenken.

SPRITZWERK

Guacamole mit Tortillachips  Avocado, Zwiebeln, Zitrone, Tomaten & Koriander	10.50 CHF
Blattsalat mit Feta  Oliven, Cherrytomaten an Balsamico Dressing Serviert mit Pinsabrot	14.50 CHF
Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala  Balsamico Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer & Basilikum	12.50 CHF
Wochenpasta Mit Parmesan & Basilikum (Das Servicepersonal gibt dir gerne Auskunft)	14.50 CHF
Geschmorte Rindsbacke Kräftige Rotweinsauce mit der Tagesbeilage (auch hier gibt dir das Servicepersonal gerne Auskunft)	25.50 CHF
Pinsa Romana <i>Die Pinse können auf Anfrage auch vegan und/oder glutenfrei zubereitet werden.</i>	
Pinsa Margherita  Tomatensauce, Mozzarella & Oregano	20.00 CHF
Pinsa Peperoni  Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zucchini & Oregano	21.00 CHF
Pinsa Aubergine  Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Cherrytomaten & Oregano	21.00 CHF
Pinsa Salami Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven & Oregano	23.00 CHF
Pinsa Mortadella Tomatensauce, Mozzarella, Mortadella & Oregano	23.00 CHF
Pinsa-Flammkuchen Crème fraîche, Zwiebeln & Speck	23.00 CHF

TWIST BURGER

«Alle Produkte von Twist Burger bauen auf pflanzlicher Basis auf, die beliebten Burgers sind eine lebendige Erfahrung, die noch jede und jeden dazu gebracht hat, ihre Einstellung zu Geschmack und Saftigkeit von Fleisch zu überdenken!»
- Cecilia Bragaglia, Gründerin von Twist Burger

Vorspeisen

Savory Edamame 7.90 CHF
mit Sojasauce

Frischer Hummus mit knusprigen Crostini 9.90 CHF
Kichererbsen-Hummus, Koriander, Paprika, Zitronensaft & Olivenöl

Burger-Menüs

Alle Burgers werden entweder mit Potato Wedges oder einem Salat serviert.

Cheese'us 23.00 CHF
Twist Sauce, Cornichons, doppeltes Beyond Patty, VCheese
gegrillte Zwiebeln, Salat & Ketchup

Avomaniac 23.00 CHF
Vmayo, Tomate, doppeltes Beyond Patty, Avocado, gegrillte Zwiebeln
Salat & Avomayo

Original 22.00 CHF
Senf, Cornichons, doppeltes Beyond Patty, gegrillte Zwiebeln, Salat
& Ketchup

Smokey 23.00 CHF
BBQ-Sauce, Tomate, doppeltes Beyond Patty, VCheese
gegrillte Zwiebeln & Salat

EXTRA: Glutenfreies Burger Bun: +1.00 CHF // vcheese: +1.50 CHF //
Avocado: +2.00 CHF // Andere Extras: +1.00 CHF // Extra Sauce: +1.00 CHF

TWIST BURGER

2 Avocado Toasts mit Garden Salad

20.00 CHF

Wahl aus:

Lemon Breeze

Smashed Avocado, Rucola, frischer Zitronensaft

Mediterranean Hummus

Hummus, Gurke, geschnittene Oliven

Roasted Balsamico

Smashed Avocado, Gebratene Tomaten & Balsamico-Essig

Sides

Potato Wedges

6.50 CHF

Wahl aus: twist Ketchup / vmayo / Senf / BBQ / spicy / avomayo

Twist Wedges

10.90 CHF

vcheese, grillierte Zwiebeln & twist Sauce

Twist Salad

5.90 CHF

Salat, Sonnenblumenkerne, getrocknete Beeren
an französischem Dressing

Desserts

Sweet Twist mit Haselnuss

5.90 CHF



Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem Firmenlogo wider.

«Das Bier verkauften wir in dieser Zeit ausschliesslich in 20 Liter Fässern für den Offenausschank in Restaurants. Wir haben jeden Liter Bier selbst gebraut, abgefüllt und schweisstreibend, selbst im Jahrhundertsommer 2003, in die Restaurants geliefert», erinnert sich Thomas, der Gründer von Amboss Bier.

Um der weiter steigenden Nachfrage gerecht zu werden und nicht sofort die enormen Investitionen einer grösseren Brauerei stemmen zu müssen, hielten wir bald Ausschau nach einer Brauerei, welche unseren Qualitätsanforderungen entsprach und unsere Rezepte authentisch nachbrauen konnte. In der 140 Jahre alten Brauerei Baar fanden wir dann schnell einen zuverlässigen Partner. Dort wird bis heute Amboss Bier nach unseren Rezepturen gebraut und abgefüllt. Heute gehören wir zu den mittelgrossen Kontraktbauern in der Schweiz. Die Belegschaft ist in der Zwischenzeit auf acht Personen angewachsen. Die Zukunft ist offen. Wir streben danach, kontinuierlich und nachhaltig weiter zu wachsen und sehen je länger je mehr den Bedarf einer eigenen Brauerei.

Amboss Bier steht für Qualität im Biermarkt. Wir sind kein «Billig Allerweltsbier» sondern ein klar hochwertiges und geschmacklich einzigartiges Qualitätsbier. Wir stehen für unkomplizierte und vertrauensvolle Zusammenarbeit und das originale Erlebnis für den Endkunden. Amboss ist nicht nur ein Bier, sondern steht für ein Lebensgefühl.



CAFÉ NOIR – Dein Gourmet Kaffee Café Noir verkörpert Pioniergeist und die dauernde Suche nach handgemachter Qualität. Bis heute ist die Idee hinter dem Kaffee: Ein Handwerk verstehen und perfektionieren. Einem Naturprodukt mit Leidenschaft sein ganzes Potential entlocken und damit möglichst vielen Menschen wirklichen Genuss schenken. «Wir haben diverse weitere Sorten im Sortiment. Gerne beraten wir dich, um dein gewünschtes Produkt zu finden!»