

# Amboss Pampe

Restaurant

---

Das Konzept von unserem Restaurant setzt sich einerseits aus hochwertigem Street-Food, der direkt aus zwei Food Trucks produziert wird und andererseits aus einer einzigartigen, lockeren und natürlichen Atmosphäre zusammen!

Das Angebot reicht von der klassisch italienischen «Pinsa Romana», über traditionell-orientalische Mezze bis hin zu saftigen Burgen. Auch dazwischen verstecken sich noch einige leckere Spielereien und Köstlichkeiten in der Karte.

Besonders über Mittag lassen es sich unsere 3 Köche nicht nehmen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen! Jede Woche befinden sich von Montag bis Freitag zwischen 11.30 und 14.00 Uhr neue Gerichte auf der Mittagskarte.


Jeweils Samstag & Sonntag zwischen 10.00 und 16.00 Uhr können unsere Gäste sich ausserdem durch eine kleine, aber feine Brunchkarte probieren.

Auch legen wir selbstverständlich grossen Wert auf die Qualität von unseren Produkten. Daher beziehen wir sämtliches Fleisch entweder von der «Metzgerei Bleicher» in Mönchaltorf (ZH) oder direkt vom «Maximus BBQ» aus Düberndorf (ZH). Gemüse und Früchte beziehen wir von Marinello (ZH) und jegliche Milchprodukte vom Käsehandel «Chäs & Co» aus Bergdietikon (AG).

<b>Guacamole mit Tortilla Chips</b> 	10.50 CHF
Avocado, Zwiebeln, Limettensaft, Tomaten & Koriander	
<b>Gemischter Blattsalat mit Feta</b> 	14.50 CHF
Oliven & Cherrytomaten an Balsamico Dressing Serviert mit Pinsabrot	
<b>5 Momos mit Rindfleisch (CH)</b>	13.50 CHF
Zwiebeln & Knoblauch	
<b>5 vegetarische Momos</b> 	12.50 CHF
Spinat, Hüttenkäse, Zwiebeln & Knoblauch	
<b>Geschmorte Rindbacke</b> (CH)	28.50 CHF
An Kräftiger Rotweinsauce & Beilage (hier gibt dir das Servicepersonal gerne Auskunft)	

## Pinsa Romana

*Die Pinsa Romana, eine echte Revolution im römischen Stil! Seine typische ovale Form und handgefertigte Struktur machen es einzigartig und verleihen ihm ein unverwechselbares rustikales und originelles Aussehen. Es ist ein Sauerteig der nebst Weizenmehl, auch Reis & Sojamehl enthält. Sprich, der Teig ist vegan, gesund und bekömmlicher.*

<b>Pinsa Margherita</b>	20.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella & Oregano	
<b>Pinsa Melanzane</b> 	21.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella, Aubergine, Cherrytomaten & Oregano	
<b>Pinsa Peperoni</b> 	23.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella, Peperoni, Zuccheti & Oregano	
<b>Pinsa Salame Picante</b> 	23.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella, Peperoni, Zucchetti & Oregano	
<b>Pinsa Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala</b>	26.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella, Büffelmozzarella & Rucola	
<b>Pinsa a la Flammkuchen</b>	23.00 CHF
Crème fraîche, Zwiebeln & Speck (ZH)	

 =vegan

 =vegetarisch

## Mezze

Zu den Mezze servieren wir frisches Fladenbrot. Wir empfehlen als Vorspeise 2-3 und als Hauptgang 4-6 einzelne Mezze

### Mezze Menüs

**Kleine Mezze Platte**  18.50 CHF  
Tabouleh, Hummus & 3 Falafel

**Kalte Mezze Platte**  26.00 CHF  
Tabouleh, Hummus, Baba Ghanoush, Moussaka & Oliven

**Grosse Mezze Platte** 42.00 CHF  
Hummus, Tabouleh, Baba Ghanoush, 3 Falafel  
2 Kibbeh mit Rind (CH) & 2 Pouletspiesse (CH)

### Einzelne Mezze (kalt)

Hummus  10.00 CHF

Baba Ghanoush  10.50 CHF

Moussaka  11.00 CHF

Libanesisches Tabouleh  9.50 CHF

Marinierte Oliven  9.00 CHF

### Einzelne Mezze (warm)

Falafel 5 Stück  12.00 CHF

Kibbeh mit Rind (CH) 3 Stück 14.00 CHF

Kibbeh mit Gemüse 3 Stück  13.00 CHF

Fattayer 5 Stück  12.00 CHF

3 Pouletspiesse (CH) 16.00 CHF

3 Kaftaspiesse (CH) 14.50 CHF

2 Merguez (CH) 14.50 CHF

 =vegan

 vegetarisch

## Unsere Burger

Unsere Burger werden in einem Brioche-Bun serviert. Das Rindfleisch beziehen wir aus Mönchaltorf von der Metzgerei Bleicher (ZH) und das Pulled Pork aus Dübendorf (ZH) von Maximus BBQ.

### The Classic One

26.00 CHF

150g Rind-Patty (CH), Zwiebeln, Cheddar, Essiggurken, Tomaten Senf & Eisbergsalat

### The Beer Burger

28.00 CHF

150g Rind-Patty (CH), karamellisierte Zwiebeln, Cheddar, Essiggurken Tomaten Eisbergsalat, Ketchup & Amboss Amber Bier Sauce

### The Pork Burger

28.00 CHF

150g Pulled Pork (CH), karamellisierte Zwiebeln, Tomaten Eisbergsalat & BBQ-Sauce

Zu den Burger gibt es einen pikanten Coleslaw Salat und Kartoffelschnitze aus dem Ofen.

## Dessert

### Sorbet im Becher von Sorbetto

5.00 CHF

Aprikose oder Weichselkirsche

### Glace im Becher von Sorbetto

5.00 CHF

Chocolate oder Sauerrahm

## Unsere Lieferanten

Metzger: Metzgerei Bleicher (Mönchaltorf)  
Maximus BBQ (Dübendorf)

Gemüse & Früchte: Marinello

Milchprodukte: Chäs & Co. (Bergdietikon)

 =vegan

 =vegetarisch



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!»