

Amboss Pampe

Restaurant

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

Unser Ziel ist es, dass sich unsere Gäste querbeet durch die gesamte Karte kombinieren und probieren. Das Angebot reicht von der klassisch italienischen «Pinsa Romana», über traditionell-orientalische Mezze bis hin zu saftigen Brioche-Burgern! Und auch dazwischen verstecken sich noch einige leckere Spielereien und Köstlichkeiten in der Karte.



Besonders über Mittag lassen es sich die Köche nicht nehmen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen! Jede Woche befinden sich von Dienstag bis Freitag zwischen 11.30 und 13.30 Uhr neue Gerichte auf der Mittagskarte. Ihr könnt gespannt sein!

Auch legen wir selbstverständlich grossen Wert auf die Qualität von unseren Produkten. Daher bekommen wir sämtliches Fleisch entweder frisch aus der «Metzgerei Bleicher» in Mönchaldorf (ZH) oder direkt vom «Maximus BBQ» aus Düberndorf (ZH) geliefert. Gemüse und Früchte beziehen wir von Marinello (ZH) und jegliche Milchprodukte vom Käsehandel «Chäs & Co» aus Bergdietikon (AG). Und zu guter Letzt: Die Mezze werden direkt aus dem «Les Delice D'orient» (ZH) geliefert – Orientalischer geht's nicht!

Guacamole mit Tortilla Chips 	10.50 CHF
Avocado, Zwiebeln, Limettensaft, Tomaten & Koriander	
Gemischter Blattsalat mit Feta 	14.50 CHF
Oliven & Cherrytomaten an Balsamico Dressing Serviert mit Pinsabrot	
5 vegetarische Momos 	12.50 CHF
Spinat, Hüttenkäse, Zwiebeln & Knoblauch	
5 Momos mit Rindfleisch (CH)	13.50 CHF
Zwiebeln & Knoblauch	
Geschmorte Rinderbacke (CH)	24.50 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.

Pinsa Margherita 	20.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella & Oregano	
Pinsa Melanzane 	21.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella, Aubergine, Cherrytomaten & Oregano	
Pinsa Salame Picante	23.00 CHF
Tomatensauce, Mozzarella, scharfem Salami & schwarze Oliven	
Pinsa Prosciutto e Mozzarella di Bufala	26.00 CHF
Tomatensugo, Mozzarella, Rohschinken (ZH) Büffelmozzarella & Rucola	
Pinsa a la Flammkuchen	23.00 CHF
Crème fraîche, Zwiebeln & Speck (ZH)	

 =vegan

 =vegetarisch

Mezze

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

Mezze Menüs

Kleine Mezze Platte 🌿	18.50 CHF
Tabouleh, Hummus & 3 Stück Falafel	
Kalte Mezze Platte 🌿	26.00 CHF
Tabouleh, Hummus, Baba Ghanoush, Moussaka & Oliven	
Grosse Mezze Platte	42.00 CHF
Hummus, Tabouleh, Baba Ghanoush, 3 Stk. Falafel 2 Stk. Kibbeh mit Gemüse & 2 Pouletsplisse (CH)	

Einzelne Mezze (kalt)

Hummus 🌿	10.00 CHF
Baba Ghanoush 🌿	10.50 CHF
Moussaka 🍃	11.00 CHF
Libanesisches Tabouleh 🍃	9.50 CHF

Einzelne Mezze (warm)

Falafel 5 Stück 🍃	12.00 CHF
Kibbeh mit Gemüse 3 Stück 🌿	13.00 CHF
Fattayer 5 Stück 🌿	12.00 CHF
3 Pouletsplisse (CH)	16.00 CHF

🍃 =vegan

🌿 =vegetarisch

Unsere Burger

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

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

The Classic One 26.00 CHF

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

The Beer Burger 28.00 CHF

150g Rind-Patty, karamellierte Zwiebeln, Ziegenkäse
Eisbergsalat & Amboss Amber Bier Sauce

The Pork Burger 28.00 CHF

150g Pulled Pork, karamellierte Zwiebeln, Tomaten
Eisbergsalat & BBQ-Sauce

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 wieder.

«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.

NOIR

«Wir haben diverse weitere Sorten im Sortiment. Gerne beraten wir dich, um dein gewünschtes Produkt zu finden!»