

Amboss Pampe

Restaurant

Herzlich willkommen!

Bei uns erwartet dich eine kulinarische Reise, die Italien und Spanien auf köstliche Weise verbindet. Unsere Speisekarte lädt dich ein, eine bunte Auswahl an italienischen und spanischen Tapas, Pinse Romana, Antipasti und frischgemachten Pasta Gerichten zu probieren. Egal ob du Lust auf einen kleinen Snack oder ein ausgiebiges Essen hast - bei uns kannst du nach Herzenslust schlemmen und die Aromen Südeuropas entdecken.

Unser Ziel ist es, dir eine entspannte und genussvolle Zeit zu bereiten - ganz im Sinne der südländischen Lebensart. Lass dich von unseren Gerichten inspirieren, genieße die Zeit bei uns und teile die Freude am Essen mit deinen Liebsten.

Guten Appetit, Buon appetito & ¡Buen Provecho!

Italienische Tapas

Italienische Delikatessen, mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet, wie bei Nonna zu Hause.

Schale mit grünen & schwarzen Oliven  7.00 CHF

San Daniele DOP Rohschinken 24.00 CHF
7 Scheiben erstklassiger San Daniele Rohschinken DOP

 **Parmigiana aus dem Ofen**  13.00 CHF
Frittierte Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella & Parmesan

 **Focaccia Caprese**  13.00 CHF
Luftiges Focaccia-Brot mit Mozzarella, Cherrytomaten & hausgemachter Pesto

Peperonata  12.00 CHF
Gegrillte Peperoni mit Tomatensauce, Kapern, Knoblauch, schwarzen & grünen Oliven

Provolone  11.00 CHF
Gebackener Provolone in Tomatensauce & Oregano

 = Empfehlung
 = vegan
 =vegetarisch

Spanische Tapas

Spanische Tapas, die die Vielfalt und Kreativität der unterschiedlichen Regionen widerspiegeln.

Albóndigas	16.00 CHF
Rindfleischbällchen in Tomatensauce	
Pan con Tomate 	9.00 CHF
Gebackenes Baguette mit frischen Tomaten & Knoblauch	
Chorizo	14.00 CHF
Gebratene Chorizo-Wurst mit schwarzen Oliven, abgelöscht mit Rotwein	
 Pulpo a la plancha (ca. 140 g)	21.00 CHF
Gegrillter Oktopus mit Olivenöl & Knoblauch	
Gambas al ajillo	18.00 CHF
8 gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch	
Patatas bravas 	14.00 CHF
Im Ofen gebratene Kartoffeln mit süssem Paprika, serviert mit Aioli & Peperoncinopaste	
Calamares	19.00 CHF
Gegrillte Kalamari mit Aioli-Sauce	
Croquetas de bacalao	17.00 CHF
Stockfischbällchen, serviert mit Minze-Zitronen-Knoblauch-Mayo	
Pimientos de Padròn 	13.00 CHF
Kleine grüne Paprika mit Meersalz	
 Patata Cocotte 	17.00 CHF
Gebackene Kartoffeln mit Manchego (Schaf- und Ziegenkäse), Spinat & gerösteten Zwiebeln	

Pinseria Amboss

Die Pinsa Romana, eine echte Revolution im römischen Stil! Seine typische ovale Form und handgefertigte Struktur machen ihn 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
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
Pinsa Vegetarisch Grillgemüse 	25.00 CHF
Gegrillte Zucchini & Auberginen, Dörrtomaten, Pinienkerne & hausgemachter Basilikumpesto	
Pinsa Vegan à la Rote Beete Hummus 	27.00 CHF
Rote Beete Hummus, gegrillte Paprika, Artischockenherzen, Baby Spinat & Balsamico Creme	
 Pinsa Mortadella di Amboss	28.50 CHF
Mortadella, Burratina, Pistazienpesto & Pistazienkerne	
Pinsa San Daniele	31.00 CHF
San Daniele Prosciutto crudo DOP, Tomatensauce, Tomatenconfit, Parmesan Splitter & Büffelmozzarella	
Pinsa Prosciutto cotto & Ricotta	28.00 CHF
Prosciutto cotto, Ricotta Creme, frische Feigen, Walnüsse & Honig	
Pinsa Salame piccante	26.00 CHF
Tomatensauce, Salame piccante, Gorgonzola Creme, schwarze Oliven & Oregano	

Alle unsere XXL-Pinse sind auf Wunsch & Vorbestellung mit einer Mindestbestellzeit von 2 Tagen erhältlich. Sende deine Anfrage an : mail@ambosstrampe.ch.

 = Empfehlung
 =vegan
 =vegetarisch

Vorspeisen

Rucola Salat 	13.00 CHF
Mit Parmesan Splittern, Cherrytomaten & Balsamico Creme	
 Burrata 125g 	21.50 CHF
Datteltomaten, hausgemachte Pesto & Crostini	
Pinsa Bruschetta 	
Hausgemachte Cherrytomaten Mischung mit Knoblauch & Kräuter	
4 Stk.	9.00 CHF
8 Stk.	18.00 CHF
 Aperitivo-Platte (ab 2 Pers.)	32.00 CHF
San Daniele Prosciutto crudo DOP, Prosciutto cotto, Salame piccante & Mortadella Pecorino, Grana Padano , schwarze & grüne Oliven , Focaccia	
5 vegetarische Momos 	14.50 CHF
Spinat, Hüttenkäse, Zwiebeln & Knoblauch	
5 vegane Momos 	14.50 CHF
Weisskohl, Spinat & Sojabohnen	
5 Momos mit Rindfleisch (CH)	14.50 CHF
Zwiebeln & Knoblauch	

 = Empfehlung
 =vegan
 =vegetarisch

Foodtruck della Pasta

Unsere frischen hausgemachten Pasta-Gerichte sind mit Ei hergestellt.
Auf Wunsch mit Penne ohne Ei.

	Tagliatelle Cacio e Pepe 	23.50 CHF
	Pecorino romano und schwarzer Pfeffer	
	Ravioli di Parmigiana 	27.50 CHF
	Gefüllt mit Aubergine, Büffelmozzarella mit Pesto-Sauce Pomodorini Confit und Stracchino-Creme	
	Spinat Pappardelle mit Salsiccia	24.50 CHF
	Salsiccia, Steinpilzen an einer Weissweinsauce	
	Orecchiette mit Basilikumpesto und Guanciale	25.00 CHF
	Guanciale, Oliven und Basilikumpesto	
	Gnocchetto Sardo mit Gemüse 	23.00 CHF
	Zucchini, Auberginen, Peperoni und aromatisiertes Paniermehl	
	Paglia e fieno mit Riesencrevetten	26.50 CHF
	Riesencrevetten, Cherrytomaten & Basilikum an einer Weissweinsauce	
	Tortelloni gefüllt mit Kalbfleisch (CH)	28.50 CHF
	An einer Gorgonzola - Sauce mit Walnüssen & Birnen	

 = Empfehlung
 = vegan
 =vegetarisch

Deklaration & Herkunft Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte

Fleisch:

Rindfleisch : CH

Kalbfleisch : CH

Salsiccia : CH

San Daniele Rohschinken DOP : Italien

Prosciutto cotto : Italien

Mortadella : Italien

Salame piccante: Italien

Guanciale : Italien

Chorizo : Spanien

Fisch & Meeresfrüchte:

Stockfisch : Wildfang Spanien *

Riesencrevetten : Vietnam Zucht *

Kalamari : Wildfang Thailand *

Oktopus : Wildfang Spanien *

Unsere Lieferanten

Metzgerei Angst, Divina, Bianchi, Marinello, Bio-Beck Lehmann, Chäs & Co.

* Tiefgefroren

Brotherkunft : EU



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!»