

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 affumicato  11.00 CHF
Gebakener geräucherter 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

Guanciaie : Italien

Chorizo : Spanien

Fisch & Meeresfrüchte:

Stockfisch : Wildfang Spanien *

Riesengarnelen : 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!»