

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!

Pinseria Amboss Corner

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.

Rucola Salat

Mit Parmesan Splittern, Cherrytomaten & Balsamico Creme

13

Aperitivo-Platte (ab 2 Pers.)

San Daniele Prosciutto crudo DOP, Prosciutto cotto, Salame piccante & Mortadella Pecorino, Grana Padano , schwarze & grüne Oliven , Focaccia

32

Pinsa Bruschetta

Hausgemachte Cherrytomaten Mischung mit Knoblauch & Kräuter

4 Stk.

9

8 Stk.

18

Pinsa Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

20

Pinsa Vegetarisch Grillgemüse

Gegrillte Zucchini & Auberginen, Dörrotomaten, Pinienkerne & hausgemachter Basilikumpesto

25

Pinsa Vegan à la Rote Beete Hummus

Rote Beete Hummus, gegrillte Paprika, Artischockenherzen, Baby Spinat & Balsamico Creme

27

Pinsa San Daniele

San Daniele Prosciutto crudo DOP, Tomatensauce, Tomatenconfit, Parmesan Splitter & Büffelmozzarella

31

Pinsa Prosciutto cotto & Ricotta

Prosciutto cotto, Ricotta Creme, frische Feigen, Walnüsse & Honig

28

Pinsa Salame piccante

Tomatensauce, Salame piccante, Gorgonzola Creme schwarze Oliven & Oregano

26



Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Italienische & Spanische Tapas

Schwarzer Foodtruck

Schale mit grünen & schwarzen Oliven 	7
Burrata (125g) mit hausgemachter Tomatenmarmelade  	14.50
San Daniele DOP Rohschinken	24
7 Scheiben erstklassiger San Daniele Rohschinken DOP	
Parmigiana aus dem Ofen  	14
Frittierte Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella & Parmesan	
Focaccia Caprese  	13
Luftiges Focaccia-Brot mit Mozzarella, Cherrytomaten & hausgemachter Pesto	
Albóndigas	16
Rindfleischbällchen in Tomatensauce	
Chorizo	15
Gebratene Chorizo-Wurst mit schwarzen Oliven, abgelöscht mit Rotwein	
Pulpo a la plancha (ca. 140 g) 	21
Gegrillter Oktopus mit Olivenöl & Knoblauch	
Gambas al ajillo	19
8 gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch	
Patatas bravas 	14
Im Ofen gebratene Kartoffeln mit süßem Paprika, serviert mit Aioli & Peperoncino-Paste	
Calamares	19
Gegrillte Kalamari mit Aioli-Sauce	
Pimientos de Padròn 	13
Kleine grüne Paprika mit Meersalz	

Empfehlung 




Vegan 

Vegetarisch 




Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.

Roter Foodtruck della Pasta

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

Ravioli di Parmigiana  	27.50
Gefüllt mit Aubergine, Büffelmozzarella mit Pesto-Sauce Pomodorini Confit und Stracchino-Creme	
Spinat Pappardelle mit Salsiccia	24.50
Salsiccia, Steinpilzen an einer Weissweinsauce	
Orecchiette mit Basilikumpesto und Guanciale	25
Guanciale, Oliven und Basilikumpesto	
Gnocchetto Sardo mit Gemüse 	23
Zucchini, Auberginen, Peperoni und aromatisiertes Paniermehl	
Paglia e fieno mit Riesencrevetten	26.50
Riesencrevetten, Cherrytomaten & Basilikum an einer Weissweinsauce	

***glutenfreie Pasta erhältlich**

5 vegetarische Momos 	14.50
Spinat, Hüttenkäse, Zwiebeln & Knoblauch	
5 vegane Momos  	14.50
Weisskohl, Spinat & Sojabohnen	
5 Momos mit Rindfleisch (CH)	14.50
Zwiebeln & Knoblauch	

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.

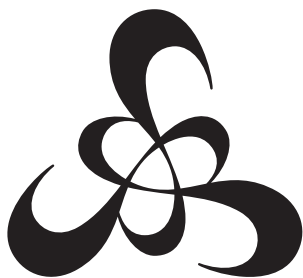


Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinstbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem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

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 *

Riesengarnelen : Vietnam Zucht *

Kalamari : Wildfang Thailand *

Oktopus : Wildfang Spanien *

Unsere Lieferanten

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

* Tiefgefroren

Brotherkunft : EU

***glutenfreies Brot erhältlich (CH)**