Amboss Rampe

Restaurant

Herzlich willkommen!

Bei uns erwartet euch eine mediterrane Genussreise, inspiriert von den Aromen Italiens und Spaniens. Unsere Speisekarte vereint kreative Vorspeisen, abwechslungsreiche Tapas, frisch zubereitete Ravioli und Pasta sowie knusprige Pinsa Romana – perfekt zum Teilen oder einfach zum Geniessen. Ob eine Apéroplatte mit ausgewählten Spezialitäten, hausgemachte Pork Balls, Fritto Misto, Calamari Hot Dog, feine Ravioli oder eine unserer Pinsen – von klassischer Margherita über Regina bis hin zu kreativen vegetarischen und veganen Variationen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Unsere Küche steht für hochwertige Zutaten, frische Zubereitung und die Freude am gemeinsamen Essen. Nehmt euch Zeit, entdeckt neue Lieblingsgerichte und geniesst entspannte Stunden mit Freunden, Familie oder euren Liebsten – ganz im Sinne der mediterranen Lebensart.

Buon appetito & ¡Buen Provecho!

Vorspeisen

Bruschetta al Pomodoro 3/5 Stk. — **12/20**
Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Saisonaler gemischter Salat — **16**
Saisonale Salatvariation mit hausgemachtem Dressing
Unser Serviceteam informiert gerne über die aktuelle Zusammenstellung.

Grüner Salat — **13**
Blattsalat mit hausgemachtem Dressing

Apéroplatte (ab 2. Pers.) — **18 p./P.**
Ausgewählte Fleischspezialitäten und verschiedene Käsesorten,
serviert mit Focaccia al Rosmarino

Vegetarische Apéroplatte (ab 2. Pers.) — **16 p./P.**
Saisonales Gemüse, frittierter Salbei und Focaccia al Rosmarino

Zusätzliche Extras

Büffelmozzarella, 125 g — **9**

Burrata, 125 g — **8**

Empfehlung

Vegan

Vegetarisch

Glutenfrei

Tapas

Frittierter Brie — **18**
Mit Feigenconfit und Walnüssen

Saisonaler Hummus — **16**
Mit Randenfalafel, Tzatziki, Focaccia, gebratenem Bimi, Babykarotten und Koriander

Hausgemachte Pork Balls — **22**
Pulled Pork mit geräuchertem Cheddar und White BBQ- Sauce, paniert mit Cornflakes und Panko

Frittierte Aubergine — **12**
Mit Honig, Tahini und Koriander

Parmigiana 2.0 — **16**
Halbe Aubergine mit Tomatensauce, Parmesan und Mozzarella überbacken

Gebratenes Rinds Entrecôte (150gr.) mit Fregola Sarda — **29.50**
Mit cremiger Buttersauce, hausgemachtem Kalbssjus, knusprigem Bimi und glasierten Babykarotten

Gebratenes Rinds Entrecôte — **28**
Auf Rucola Beet mit Parmesansplittern und Balsamico-Rosmarin-Reduktion

Fritto misto — **19**
Frittierte Meeresfrüchte mit Sauce Rouille und Olivenstaub

Calamari Hot Dog — **18**
Brioche Bun mit Calamari, Rucola, Sauce Rouille und Zitrone

Gegrillter Branzino — **22**
Mit Kartoffelstampf, Chimichurri und Yuzu Kosho

Gambas al Ajillo — **24**
Mit Knoblauch, Peperoncini und Petersilie

Gebratener Blumenkohl — **14**
An Salsa Verde

Pimientos — **14**
Mit gehackten Tomaten, Basilikum und Knoblauch

Beilagen

Saisonales gebratenes mediterranes Gemüse	**7.50**
Kartoffelsalat nach österreichischer Art	**9**
Gegrillter Maiskolben Mit Butter, Parmesan und Paprika	**7**

Ravioli & Pasta

Ravioli mit Crevettenfüllung Gefüllt mit Crevetten, Ricotta und Zitronenzeste, serviert an Thymianbutter	**30**
Kalbsravioli Mit hausgemachtem Kalbsjus und frischem Salbei	**34**
Ravioli alla Parmigiana Gefüllt mit Aubergine, Büffelmozzarella und Pfefferminze, serviert mit Tomatensauce	**30**
Vegane und glutenfreie Penne Wahlweise mit Gemüseragout oder Tomatensauce	**24**

Empfehlung

Vegan

Vegetarisch

Glutenfrei

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

Pinseria Amboss Corner

Pinsa Margherita 21
Mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum

Pinsa Salame Piccante 25
Mit pikanter Salami, Mozzarella und schwarzen Oliven

Pinsa Regina 33
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata, San Daniele Rohschinken, confierten Pomodorini und Basilikum

Pinsa Quattro Stagioni 26
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven

Pinsa Vegana 26
Mit Erbsencreme, Pfefferminze, Bimi, Edamame und Zitrusöl

Pinsa Randen & Gorgonzola 26
Mit Randencreme, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Rucola

Pinsa Gorgonzola & Birne 27
Mit Walnusscreme, Gorgonzola, karamellisierter Birne und gerösteten Walnüssen

Dessert

Hausgemachter Cheesecake 12

Affogato al Caffè 10
Vanilleglacé mit Espresso

Schokoladenmousse 9

Saisonales Sorbet 5

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 Kontraktbrauern 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!»

Deklaration & Herkunft Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte

Fleisch:

Rindfleisch : CH

Schweinefleisch : CH

Kalbfleisch : CH

San Daniele Rohschinken DOP : Italien

Salame piccante: Italien

Schinken: CH

Coppa : Italien

Fisch & Meeresfrüchte:

Gambas : Argentinien *

Calamares : Italien *

Misto fritto : Italien *

Branzino : Griechenland

Unsere Lieferanten

Metzgerei Angst, Bianchi, Keller Früchte & Gemüse, Bio-Beck Lehmann
Chäs & Co. & Caporaso

* Tiefgefroren

Brotherkunft : EU
***glutenfreies Brot erhältlich (CH)**