

rampe süd

RESTAURANT

SEASONAL STARTER & SOUPS

ERBSEN • RÜEBLI • BALSAMICO • MANDELMILCH (V,G) erbsenpüree, geflammte erbsen, rüebliknusper, rüebli ingwerglace, tapioka-balsamicokaviar, mandelmilchblatt	13
PEAS • CARROTS • BALSAMIC VINEGAR • ALMOND MILK	
GURKE • NASHIBIRNE • WASABI • SHISO (V,G) daiquiri von der gurke, nashibirne, wasabisorbet, mariniertes shisosalat	16
CUCUMBER • PEAR NASHI • WASABI • SHISO	
PULPO • GRANNY SMITH • AVOCADO • BRUNNENKRESSE (L,G) croustillants, mariniertes pulpo, avocadocreme, avocadoschnee, granny smith sud, brunnenkresse	19
OCTOPUS • APPLE GRANNY SMITH • AVOCADO • FOUNTAIN CRESS	
OXTAIL • STANGENSELLERIE • SCHWARZER KNOBLAUCH • TRÜFFEL tortellini gefüllt mit geschmortem ochsenschwanz, stangenselleriefond, fermentierter knoblauch, trüffelschaum	18
OXTAIL • CELERY • BLACK GARLIC • TRUFFLE	
HUMMER • PANCHETTA • COGNAC • ESTRAGON (G) klassische bisque de homard, weisser cognacschaum, panchettaschaumbrot, knusper, estragonpistou	19
LOBSTER • PANCHETTA • COGNAC • TARRAGON	
GARTENSALAT bunter blattsalat, hausgemachten dressings, wahlweise french, caesar, balsamico	10
GARDEN LEAF SALAD • HOMEMADE DRESSINGS • FRENCH • CAESAR • BALSAMIC	

SAISONAL MAINS

CATCH STEINBUTT • PFÄLZERRÜEBLI • KORIANDER • JUNGLAUCH (G) sautierter steinbutt an korianderschaum, geröstetes rüebli-püree, geflammte pfälzerrüebli, konfiertes junglauch	43
TURBOT • PALATINE CARROT • CORIANDER • YOUNG LEEKS	
KABELJAU • PATA NEGRA • LILA KARTOFFELN • SPINAT (G) pochierter kabeljau, pata negra schinken, sake beurre blanc, geröstete lila kartoffeln, sautierter jungspinat	39
COD • HAM IBERICO • PURPLE POTATOES • SPINACH	
WILLOW KALBSRÜCKEN • MILKEN • CHAMPIGNON • KARTOFFEL (G) gegrillter kalbsrücken, knusprige milken, rahmsauce, geräuchertes champignonpüree, kartoffelbaumkuchen	47
CALF BACK • SWEETBREAD • CHAMPIGNON • POTATOES	

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8%./ Our prices are in CHF and including 8% VAT.

Kalb: Schweiz	Poulet: Spanien	Schwein: Schweiz	Rind: Schweiz	Ochsenfleisch: Schweiz
Veal: Switzerland	Chicken: Spain	Pork: Switzerland	Beef: Switzerland	Oxtail: Switzerland
Seezunge, Steinbutt: Bretagne	Flusskrebs: Kanada	Hummer: Atlantik	Kabeljau: Nordsee	Pulpo: Mittelmeer
Sole, Turbot: Bretagne	crayfish: Canada	lobster: atlantic	cod: North Sea	pulpo: Mediterranean Sea
	Legende: Vegan= V	Glutenfrei= G	Laktosefrei= L	

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen enthalten. Unser Servicepersonal informiert sie gerne.
Our food could contain traces of nuts. Our Service Staff are happy to assist you

rampe süd

RESTAURANT

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT 33
BEEF TATAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

FARM

MAISPOULARDENBRUST SUPREME • FLUSSKREBS • SELLERIE • SAFRAN (G) 36
gebratene maispoulardenbrust supreme, safran-flusskrebsnage, selleriemousseline, in butter sautierter sellerie, stangenselleriesalat
CORN FED CHICKEN BREAST • RICOTTA WILD GARLIC STUFFING • DRIED TOMATOES JUS • RATATOUILLE
SWEET POTATOES

VEG

TAGLIATELLE • KREUZBROCCOLI • PINIENKERNEN • HIMBEERESSIG (L) 29
frische tagliatelle, gegrillter kreuzbroccoli, geröstete pinienkernen, roter basilikum, himbeeressig
TAGLIATELLE • CROSSBROCCOLI • PINE NUTS • RASPBERRY VINEGAR

GRILL

DRY AGED COTE DE BOUEF (900G) DREIERLEI DIP • GRILL GEMÜSE • LILA KARTOFFEL 69 p.P
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 25 minuten ab ihrer bestellung.
DRY AGED COTE DE BOUEF • THREE DIPS • GRILLED VEGETABLES • VIOLETTE POTATO

GANZE BRETONISCHE SEEZUNGE MIT HOLLANDAISEESPUMA • SPINAT • REIS 59
BRETON SOLE • HOLLANDAISEESPUMA • SPINACH • RICE

COSMOPOLITANS

ZURICH 44
kalbsrückenfleisch • champignons • cognacsauce • knusprige rösti
SLICED VEAL ZURICH STYLE • BUTTON MUSHROOMS • COGNAC SAUCE • CRISPY ROESTI

VIENNA 43
Kalbsschnitzel • glasiertes gemüse • pommes frites
ESCALOPE VIENNESE STYLE • GLAZED VEGETABLES • FRENCH FRIES

ST. PETERSBURG 42
rindsfiletstreifen • peperonistreifen • champignons • cornichons • paprikasauce • butterspätzli
BEEF FILET STRIPES • BELL PEPPER STRIPES • BUTTON MUSHROOMS • CORNICHONS •
BELL PEPPER SAUCE • BUTTER SPAETZLI

BANGKOK 39
black bun • thunfischsteak (120g) • mango • avocado • wasabi-sauerrahm • mesclunsalat •
gurken • asia cole slaw • süsskartoffel
TUNA STEAK (120G) • MANGO • AVOCADO • WASABI SOUR CREAM • MESCLUN SALAD •
CUCUMBER • ASIA COLE SLAW • SWEET POTATO

VEGAS 29
lattichsalat • senfdressing • pouletsteak • speck • parmesan
ROMAINE LETTUCE • MUSTARD DRESSING • CHICKEN STEAK • BACON • PARMES

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8%./ Our prices are in CHF and including 8% VAT.

Kalb: Schweiz	Poulet: Spanien	Schwein: Schweiz	Rind: Schweiz	Ochsenschwanz: Schweiz
Veal: Switzerland	Chicken: Spain	Pork: Switzerland	Beef: Switzerland	Oxtail: Switzerland
Seezunge, Steinbutt: Bretagne	Flusskrebs: Kanada	Hummer: Atlantik	Kabeljau: Nordsee	Pulpo: Mittelmeer
Sole, Turbot: Bretagne	crayfish: Canada	lobster: atlantic	cod: North Sea	pulpo: Mediterranean Sea
	Legende: Vegan= V	Glutenfree= G	Laktosefrei= L	

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen enthalte. Unser Servicepersonal informiert sie gerne.
Our food could contain traces of nuts. Our Service Staff are happy to assist you