

rampe süd

RESTAURANT

SEASONAL STARTER & SOUPS

BLUMENKOHL • EIGELB • SCHWARZE NUSS • CRANBERRY blumenkohl schaumsuppe, konfiertes eigelb, gehobelter blumenkohl, schwarze nuss, cranberry chutney cauliflower foam soup, confit yellow egg, shaved cauliflower, walnut, cranberry chutney	18
CAULIFLOWER • EGG YOLK • BLACK NUT • CRANBERRY	
MUSKATKÜRBIS • PREISELBEERE • CHILI • MARONI muskatkürbis pie, kaltgerührte preiselbeeremulsion, weisses chiligel, eingelegte maroni musque de provence pumpkin pie, cranberry emulsion, white chili gel, pickled chestnut	23
MUSQUE DE PROVENCE PUMPKIN • CRANBERRY • CHILI • CHESTNUT	
BAUCHSPECK • KIMCHI • AUSTERNSAUCE • SOBANUDELN sous vide gegarter karamellisierter bauchspeck, kimchi vegetables, austernsaucengel, soba nudeln sous vide caramelized belly of pork, kimchi vegetables, austernsauce gel, soba noodles	22
BELLY OF PORK • KIMCHI • AUSTERSAUCE • SOBANUDELN	
GELBFLOSSENMAKRELE • KERBEL • UMEPFLAUME • UMAMIGELEE roh marinierte gelbflossenmakrele, kerbelcreme & -chips, umepflaumengel mit yuzu und umamigelee raw marinated yellowtail, chervil cream & chips, ume plume gel with yuzu and umami jelly	24
YELLOWTAIL • CHERVIL • UME PLUME • UMAMI JELLY	
CONSOMME DOUBLE • TAFELSPITZ • KNOCHENMARK • MEERRETTICH rinderkraftbrühe, gekochter tafelspitz, gepökelttes knochenmark, meerrettichblatt consomme double, boiled beef, corned bone marrow, horseradish leaf	19
DOUBLE CONSOMME • BOILED BEEF • BONE MARROW • HORSERADISH	
GARTENSALAT (V.G.) bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico	10
GARDEN LEAF SALAD	

SEASONAL MAIN'S

CATCH

STEINBEISSER • BELUGALINSEN • ARTISCHOCKEN • SERANO SCHINKEN gebratener steinbeisser, balsamicolinsen, artischockenbarigoule, speckschaum, seranoschinken fried spined loach, balsamico lentils, artichoke barigoule, bacon foam, serano ham	42
SPINED LOACH • BELUGA LENTILS • ARTICHOKE • SERANO HAM	
COQUILLES ST. JACQUES • ZWIEBEL • PASTINAKE • SAUERAMPFER sautierte jakobsmuschel, zwiebelpüree, geflammte perlzwiebeln, geschmorte pastinake, sauerampferschaum sauteed scallop, onion puree, flamed pearl onions, braised parsnip, sorrel foam	46
SCALLOP ST. JACQUES • ONION • PARSNIP • SORREL	

MEADOW

RINDERFILET • SCHWARZWURZEL • EIERSCHWÄMMLI • CASHEWNUSS rosa gegartes rinderfilet, schwarzwurzel à la creme und espuma, sautierte Erbsen, eierschwämmipüree cashewnusskrokant medium beef filet, creamed black salsify and espuma, sauteed peas, chanterelle puree, cashew nut brittle	58
BEEF FILET • BLACK SALSIFY • CHANTERELLES • CASHEW NUT	

Bauchspeck: Schweiz
Belly of pork: Switzerland

Gelbflossenmakrele:
Yellowtail

Rind: Schweiz
Beef: Switzerland

Steinbeisser: Nordostatlantik
Spined loach: Northeast Atlantic

Muscheln: Nordwestatlantik
Scallop: Northwest Atlantic

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime.

We will be pleased to help you.

Vegan: V
Vegan: V

Glutenfrei: G
Glutenfree: G

Laktosefrei: L
Lactosefree: L

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

rampe süd

RESTAURANT

LAMMENTRECOTE • RÖMISCHE NOCKEN • PEPERONI • ZITRONENTHYMIAN 44
gebraten lammrücken, römischen nockenschnitte, geschmorte peperoni und geräuchertes püree
zitrone-thymianöl und segel

roasted saddle of lamb, sliced roman cam, smoked bell pepper and puree
citrus thyme oil and sail

LAMB ENTRECOTE • ROMAN CAM • BELL PEPPER • CITRUS THYME

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT (G,L) 33
BEEF TARTAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

FARM

FRANZÖSISCHES SCHWEINSKOTELETTE • OLIVE • TOMATE • BARBEQUE 38
arrosiertes schweinskoteletts, kartoffel-olivenpüree, konfierte tomaten, barbequejus

basted pork chops, potato olive puree, confit tomatoes, barbeque jus

FRENCH PORK CHOPS • OLIVE • TOMATO • BARBEQUE

VEG

FUSSILI GRANDE • KÜRBIS • MARONI • SÜSSHOLZ 29
fussili grande, geschmorte kürbis, glasierte maroni, süssholzschäum

fussili grande, roasted pumpkin, glazed chestnut, licorice foam

FUSSILI GRANDE • PUMPKIN • CHESTNUT • LICORICE

GRILL

ENTRECOTE DOUBLE • CAFE DE PARIS BUTTER • GRILL GEMÜSE • LILA KARTOFFEL (G) 54 p.P.
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 25 minuten geduld ab ihrer bestellung.

from 2 persons. a good thing takes time, we kindly ask you for your patience, 25 minutes preparing time.

ENTRECOTE DOUBLE • CAFE DE PARIS BUTTER • GRILLED VEGETABLES • VIOLETTE POTATO

FORELLE • KARTOFFEL • MANDEL • SPINAT 39

waadtländer forelle müllerin art, petersilien kartoffeln, mandelbutter, spinat

vaud trout meunière, parsley potatoes, almond butter, spinach

TROUT • POTATO • ALMOND • SPINACH

COSMOPOLITAN'S

ZURICH (G) 44

kalbsrückenfleisch, champignons, cognacsauce, knusprige rösti

sliced veal zurich style, buffon mushrooms, cognac sauce crispy roesti

VIENNA 43

kalbsschnitzel, glasiertes gemüse, pommes frites

escalope viennese style, glazed vegetables, french fries

ST. PETERSBURG 42

rindsfiletstreifen, champignons, cornichons, Sensauce, butterspätzli

beef filet stripes, bell pepper stripes, champignons, cornichons, bell pepper sauce, butter spaetzli

BANGKOK 39

black bun, thunfischsteak (120g), mango, avocado, wasabi-sauerrahm, mesclunsalat, gurken, asia cole slaw, süsskartoffeln

black bun, tuna steak (120g), mango, avocado, wasabi sour cream, mesclun salad, cucumber, asian cole slaw, sweet potatoes

VEGAS (V,G) 29

lattichsalat, caesar dressing, pouletsteak, speck, parmesan

romaine lettuce, caesar dressing, chicken steak, bacon, parmesan

Lammentrecote: Grossbritannien
Lamb: Great Britain

Schwein: Schweiz
Pork: Switzerland

Kalb: Schweiz
Veal: Switzerland

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik
Tuna: Middle Western Pacific

Rind: Schweiz / Uruguay
Beef: Switzerland / Uruguay

Forelle: Schweiz
Trout: Switzerland

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime.

We will be pleased to help you.

Vegan: V
Vegan: V

Glutenfrei: G
Glutenfree: G

Laktosefrei: L
Lactosefree: L

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