



BAD RAMSACH QUELLHOTEL
durchatmen am Wisenberg

HERZLICH WILLKOMMEN

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Gelebte Gastfreundschaft und raffinierte Gaumenfreude erleben Sie bei uns im Bad Ramsach.

Unser Angebot im Restaurant basiert auf der Verwendung von regionalen Produkten, dabei steht das Handwerk im Vordergrund. Vieles wird, unter der Leitung vom Küchenchef Christoph Schmitz, selbst hergestellt und ist somit «hausgemacht». Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und freuen Sie sich auf eine vielseitige Weinkarte mit Klassikern aus der Region und bekannten Spitzenweinen. Unser Serviceteam bedient Sie mit viel Herzlichkeit und Engagement. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Hermann Mazotti
Gastgeber und Hotelier

Christoph Schmitz
Leitung Küche

Corinne Frischherz
Leitung Restauration

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag	09.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag	09.00 bis 22.00 Uhr

MITTAGESSEN

täglich	11.30 bis 14 Uhr
---------	------------------

ABENDESSEN

Montag bis Samstag	17.30 bis 21.30 Uhr
Sonntag	17.30 bis 21.00 Uhr

Bei Unverträglichkeiten und Fragen bezüglich Produktherkunft,
wenden Sie sich bitte an den Serviceverantwortlichen




KALTE VORSPEISEN UND SALATE CHF



Tatar „Alice“ (70g) 25.00

Tatar „Alice“ (140g) 33.00

mild, mittel, scharf oder feurig, mit Toast und Butter
mit Cognac, Calvados oder Whisky +4.00

Kreation von Wisenbergkäse   19.00
auf Kohlrabiparcaccio mit Leinsamenvinaigrette

Saisonsalat  21.00
mit sautierten Riesenkrevetten, Radieschen und Bärlauchpesto

Wisenbergsalat FARBIG   12.00
verschiedene gemischte Gemüsesalate und saisonaler Blattsalat

Wisenbergsalat GRÜN    9.50
saisonales Angebot vom Feld

SUPPEN CHF

Bärlauchcremesuppe   12.00
mit Rahmhaube



Kartoffelcremesuppe    11.50
verfeinert mit Brunnenkresseöl und Popcorn







Suppe des Tages 10.00

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



UNSERE KLASSIKER	CHF
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Rösti und kleine Gemüsegarntur	41.00
Im Kräutersud gegarte Pouletbrust   auf Ofengemüse und Kräuterpesto	29.00
Paniertes Schweinsschnitzel in Butter knusprig gebraten, dazu Pommes frites und Gemüsegarntur	29.00
Zusätzlich Frühlingsgemüse	6.50

FISCH, VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE	CHF
Pochiertes Zanderfilet mit Brunnenkresseöl  auf Camarguereis und Frühlingsgemüse	42.00
Bärlauchrisotto   mit Frühlingsgemüse und Parmesanchip	28.00
Gelbes Gemüsecurry    mit Kokosnussmilch, Ingwer, Zitronengras dazu Camarguereis	28.00

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



COUPES		CHF
Bananensplit		14.50
Vanille- und Schoggiglance, Bananen, warme Schoggisauce und Rahm		
Coupe Romanoff		13.50
Erdbeeren, Vanilleglace, und Rahm		
Eiskaffee		12.50
Moccaglance und Rahm		
Coupe Latte Macchiato		13.50
Vanille- und Moccaglance, Baileys und Rahm		
Ramsacher Meringue Glace		13.50
Meringue mit Erdbeere- und Vanilleglace, Rahm		
Coupe „Heissi Liebi“		13.50
Vanilleglace, warme Beeren und Rahm		
Coupe Dänemark		12.50
Vanilleglace, warme Schoggisauce und Rahm		
GLACE		CHF
Rahmglance	Pro Kugel	4.20
Vanille, Schoggi, Erdbeere, Mocca, Stracciatella Pistazie und Joghurt		
Sorbet 	Pro Kugel	4.20
Aprikose, Zitronen, Zwetschgen und Passionsfrucht		
Warme Schoggisauce		2.50
Schlagrahm Portion		1.80
Frappé		9.50
„Alice“ (weisse Schoggi) Vanille, Schoggi, Erdbeere, Mocca oder Banane		

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



SÜSSE SPEZIALITÄTEN CHF




Parfait mit Löwenzahnsirup 
mit marinierten Erdbeeren und Pfefferminzpesto 14.00

Mascarponecreme 12.00
mit Rhabarberkompott und Löffelbiskuit

Ramsacher Meringue mit Rahm  10.50

Portion Erdbeeren  
mit Rahm 10.50
12.00

Ramsacher Cremeschnitte, das Original 9.50
legendär und mit Feenstaub, täglich frisch – es het solangs het
kleinere Portion, für den Gluscht 7.50

Hausgemachtes Sorbet vom Holunderblütensirup   
mit marinierten Erdbeeren und Mandelcrumble 8.00

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm  8.00

Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“ 8.00

Erdbeertörtchen 6.80
mit Rahm

Jeden Tag hausgemachte, ofenfrische Früchtewähe 6.00

Schlagrahm Portion 1.80

KINDERDESSERT CHF

Biene Maja 7.50
Erdbeere- und Vanilleglace, Smarties

„Der verrückte Eismacher“ 9.50
Wähle deine Lieblingsglace
und verfeinere diese mit gluschtigen Toppings

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



RAMSACHER

ABEND

Zum Teilen und gemeinsam sein – wie einst zu Grossmutterns Zeiten.
Exklusiv für Sie in unserem Ramshof für Gruppen ab 8 Personen und auf
Vorbestellung. Auf Wunsch filetieren oder tranchieren wir Ihnen die Gerichte am
Tisch.

Wählen Sie Ihr Menü für einen gelungenen Abend.

Salate

Saisonale Auswahl an verschiedenen Blattsalaten
serviert in grossen Schüsseln

Fleisch / Fisch

Kalbsschulterbraten
oder
Doppeltes Entrecôte
oder
Getrüffelte Poularde
oder
Wolfsbarsch in der Salzkruste

Beilagen

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, Polenta, Risotto, Pommes
Frites

Dessert

Ramsacher Cremeschnitte am Meter

ab CHF 78 pro Gast
inkl. zwei Beilagen nach Wahl

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



HERKUNFT DER PRODUKTE

FLEISCH

Rind	Schweiz / Argentinien / Uruguay
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz

FISCH

Zander	Schweiz / Estland	Zucht
Riesenkrebette	Thailand	Zucht

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST