



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




SPECIAL KARTE

VORSPEISEN

CHF

Kreation von Wisenbergkäse  
auf Kohlrabiparcaccio mit Leinsamenvinaigrette 19.00

Saisonsalat 
mit sautierten Riesenkrevetten, Radieschen und Bärlauchpesto 21.00



Bärlauchcremesuppe  
mit Rahmhaube 12.00

HAUPTGÄNGE

CHF

Glasiertes Kalbskopfbäcklein mit Spätburgundersauce
mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse 46.00

Duo von der Dorade und Lostallo-Lachs
mit Pak-Choi, Erbsenpüree und Weissweinsauce 41.00

Bärlauchrisotto  
mit Frühlingsgemüse und Parmesanchip 28.00

DESSERT

CHF

Parfait mit Löwenzahnsirup 
mit marinierten Erdbeeren und Pfefferminzpesto, 14.00

Mascarponecreme
mit Rharbarberkompott und Löffelbiskuit 12.00

WEINEMPFEHLUNG

Weiss:

Château Souaillon Viridis

Buess Weinbau, Sissach

75cl CHF 49.00

10cl CHF 7.50

Rot:

Chât. Charmail, Balance Familie

Les Tours de Charmail, Haut-Medoc

75cl CHF 52.00

10cl CHF 8.00

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



BALANCEMENU

5 Gang 85.00

4 Gang ohne Käse 72.00

Frühlingsalat

mit geräucherter Entenbrust, marinierten Birnen und Balsamico

Kartoffelcremesuppe

verfeinert mit Brunnenkresseöl und Popcorn

Pochiertes Zanderfilet mit Brunnenkresseöl

auf Camarquereis und Frühlingsgemüse

Käsevariation von Jumi

mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf

Parfait mit Löwenzahnsirup

mit marinierten Erdbeeren und Pfefferminzpesto

RAMSACHMENU

5 Gang 85.00

4 Gang ohne Käse 72.00

Kreation von Wisenbergkäse

auf Kohlrabiparcaccio mit Leinsamenvinaigrette

Bärlauchcremesuppe

mit Rahmhaube

Glasiertes Kalbskopfbäcklein mit Spätburgundersauce

mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

Käsevariation von Jumi

mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf

Mascarponecreme

mit Rhabarberkompott und Löffelbiskuit

WEINEMPFEHLUNG

Fein ùrig, Pinot Noir

Vogt Weine, Rünenberg


75cl zu CHF 55.00

10cl zu CHF 8.50

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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





KALTE VORSPEISEN UND SALATE	CHF
Tatar „Alice“ (70g)	25.00
Tatar „Alice“ (140g) mild, mittel, scharf oder feurig, mit Toast und Butter mit Cognac, Calvados oder Whisky	33.00 +4.00
Frühlingssalat 	19.00
mit geräucherter Entenbrust, marinierten Birnen und Balsamico	
Mediterranes Zucchini-Auberginentatar   	16.00
mit Humus, Kräutersalat und Peperonichutney	
Wisensbergsalat FARBIG  	12.00
verschiedene gemischte Gemüsesalate und saisonaler Blattsalat	
Wisensbergsalat GRÜN   	9.50
saisonales Angebot vom Feld	
SUPPEN	CHF
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
Rindsentrecôte mit Portweinjus dazu Kartoffelgratin und kleine Gemüse garnitur	45.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Rösti und kleine Gemüse garnitur	41.00
Ramsacher Saison Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Wisenbergkäse und Schinken, dazu knusprige Pommes frites und kleine Gemüse garnitur	36.00
Im Kräutersud gegarte Pouletbrust   auf Ofengemüse und Kräuterpesto	29.00
Paniertes Schweinsschnitzel in Butter knusprig gebraten, dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	29.00
Zusätzlich Frühlingsgemüse	6.50


 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan


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






FISCH, VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

CHF




Pochiertes Zanderfilet mit Brunnenkresseöl 
auf Camarguereis und Frühlingsgemüse 42.00

Frittierte Kartoffelpraline mit Wisenbergkäse 
auf Frühlingsgemüse, Erbsenpüree und Kräuterpesto 29.00

Gelbes Gemüsecurry   
mit Kokosnussmilch, Ingwer, Zitronengras
dazu Camarguereis 28.00



4 Gang 57.00

VEGANESMENU 

Frühlingssalat   
mit marinierten Birnen und Balsamico

Kartoffelcremesuppe   
verfeinert mit Brunnenkresseöl und Popcorn

Gelbes Gemüsecurry   
mit Kokosnussmilch, Ingwer, Zitronengras.
dazu Camarguereis

Hausgemachtes Sorbet vom Holunderblütensirup  
mit marinierten Erdbeeren und Mandelcrumble

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan


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



COUPES CHF

Bananensplit Vanille- und Schoggi- glace, Bananen, warme Schoggisauce und Rahm	14.50
Coupe Romanoff Erdbeeren, Vanilleglace, und Rahm	13.50
Eiskaffee „Ramsach“ Moccaglace und Rahm	12.50
Coupe Latte Macchiato Vanille- und Moccaglace, Baileys und Rahm	13.50
Ramsacher Meringue Glace Meringue mit Erdbeere- und Vanilleglace, Rahm	13.50
Coupe „Heissi Liebi“ Vanilleglace, warme Beeren und Rahm	13.50
Coupe Dänemark Vanilleglace, warme Schoggisauce und Rahm	12.50

GLACE CHF

Rahmglace Vanille, Schoggi, Erdbeere, Mocca, Stracciatella Pistazie und Joghurt	Pro Kugel	4.20
Sorbet  Aprikose, Zitronen, Zwetschgen und Passionsfrucht	Pro Kugel	4.20
Warme Schoggisauce		2.50
Schlagrahm Portion		1.80
Frappé „Alice“ (weisse Schoggi) Vanille, Schoggi; Erdbeere, Mocca oder Banane		9.50

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



SÜSSE SPEZIALITÄTEN

CHF

Parfait mit Löwenzahnsirup 	14.00
mit marinierten Erdbeeren und Pfefferminzpesto	
Mascarponecreme	12.00
mit Rhabarberkompott und Löffelbiskuit	
Ramsacher Meringue mit Rahm 	10.50
Portion Erdbeeren  	10.50
mit Rahm	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  	8.00
mit marinierten Erdbeeren und Mandelcrumble	
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 Grossmutter's 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
Ente	Frankreich
Poulet	Schweiz

FISCH

Dorade	Griechenland	Zucht
Zander	Schweiz / Estland	Zucht
Riesenkrevetten	Thailand	Zucht
Lachs	Schweiz	Zucht

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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