



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 Eduard Jaisler, 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

Eduard Jaisler
Leitung Küche

Marcus Müller
Leitung Restauration

ÖFFNUNGSZEITEN

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

MITTAGSKARTE

täglich 11.45 bis 13:45 Uhr

ABENDKARTE

Montag bis Samstag 17.45 bis 21.30 Uhr
Sonntag 17.45 bis 21.00 Uhr

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Buchung und freuen uns über Ihren Besuch.

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



BALANCEMENU

5 Gänge 92
4 Gänge 79

Knusprige Riesengrillen

Kokosschaum | Papaya | Gurken | frische Kräuter

Jaipur Currysuppe

Wildreis Popcorn

Swiss Lachs mit Safranschaum

Artischocken | Bohnen | Gnocchi

oder

Lammkoteletts mit Feigensenfkruste

Artischocken | Bohnen | Gnocchi | Portwein Jus

Käsevariation von Jumi

Hausgemachtes Fruchtbrot | Süsser Senf

Mini Pavlova mit frischen Beeren

Mango Sorbet | Meringue | Vanillecreme

VEGETARISCHES & VEGANESMENU

Auf Wunsch stellt Ihnen unsere Küche gerne ein vegetarisches oder veganes Überraschungsmenu zusammen.

5 Gänge mit Käse 72
4 Gänge 62

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



KALTE VORSPEISEN & SALATE

CHF

Tatar „Alice“ (70 g)	29.50
Tatar „Alice“ (140 g)	37.00
Mild mittel scharf Toast Butter Cognac Calvados Whisky	+ 4.00
Knusprige Riesencrevetten 	25.00
Kokosschaum Papaya Gurken frische Kräuter Weinempfehlung: Kerner	
Cremige Burrata 	21.50
Sommertomaten Mandeln Aprikosen Weinempfehlung: Riesling x Sylvaner	
Wisensbergsalat FARBIG  	13.50
Sellerie Karotten Randen Blattsalat Kerne Weinempfehlung: Château Souaillon	
Wisensbergsalat GRÜN  	10.50
Blattsalate Kerne Weinempfehlung: Château Souaillon	

SUPPEN

CHF

Jaipur Currysuppe   	13.50
Wildreis Popcorn	
Geeiste Tomatenkaltschale 	15.50
Melone Crevetten	
Tagessuppe	12.00

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



UNSERE KLASSIKER

CHF

Lammkoteletts mit Feigensenfkruste

Artischocken | Bohnen | Gnocchi | Portwein Jus

Weinempfehlung: Cornalin / Calif 28, BIO Suisse

47.00

Gegrilltes Entrecote 200g

Röstkartoffeln | Sommergemüse | hausgemachte Kräuterbutter

Weinempfehlung: Veran Finca Biniagual

49.00

Ramsacher Cordon Bleu vom Schwein „hausgemacht“

Wisenberg Mutschli | Schinken | Pommes frites | Gemüse

Weinempfehlung: Calif 28, BIO Suisse

39.00

Maispouardenbrust mit Sesamkruste

Kichererbsen | Curry | Pilaw Reis

Weinempfehlung: Syydebändel Pinot Noir, Sélection

37.00

FISCH, VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

CHF

Swiss Lachs mit Safranschaum

Artischocken | Bohnen | Gnocchi

Weinempfehlung: Calif 28, BIO Suisse

46.00

Zitronen-Ricotta Ravioli mit Salbei-Butter

Cherrytomaten | Walnüsse | Parmesan

Weinempfehlung: Heida

31.00

Gelbes Gemüse Curry

Kichererbsen | Cashew Kerne | Koriander | Pilaw Reis

Weinempfehlung: Kerner / Calif 28, BIO Suisse

29.50

Gemüsevariation

Sommergemüse


28.00

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



COUPES	CHF
Bananensplit Schoggiglance Schoggisauce Vanilleglace Rahm	15.50
Eiskaffee Moccaglance Rahm	14.00
Coupe Latte Macchiato Vanilleglace Moccaglance Baileys Rahm	14.50
Ramsacher Meringue Glace Meringue Erdbeere Vanilleglace Rahm	14.50
Coupe „Heissi Liebi“ Vanilleglace Beeren Rahm	14.50
Coupe Dänemark Vanilleglace Schoggisauce Rahm	14.00

GLACE		CHF
Rahmglace Vanille Schoggi Erdbeere Mocca Stracciatella Pistazie Joghurt	Pro Kugel	4.50
Sorbet  Aprikose Zitronen Mango Zwetschgen	Pro Kugel	4.50
Warme Schoggisauce		3.00
Schlagrahm Portion		2.00
Frappé „Alice“ (weisse Schoggi) Vanille Schoggi Erdbeere Mocca Banane		10.50

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



SÜSSE SPEZIALITÄTEN

CHF

Mini Pavlova mit frischen Beeren 	16.00
Mangosorbet Meringue Vanillecreme	
Ramsacher Meringue mit Rahm 	11.00
Ramsacher Cremeschnitte - das Original	10.50
Feenstaub täglich frisch – es het solangs het kleinere Portion, für den Gluscht	8.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 	9.00
Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“	9.50
Hausgemachtes Törtchen nach Saison	7.50
Jeden Tag hausgemachte, ofenfrische Früchtewähe	7.00
Schlagrahm Portion	+2.00

KINDERDESSERT

CHF

Biene Maja	8.00
Erdbeere Vanilleglace Smarties	
„Der verrückte Eismacher“	10.50
Wähle dein Lieblingsglace und verfeinere es mit gluschtigen Toppings	

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



RAMSACH

Tafel

(Empfehlung für Ihren Familienevent)

Zum Teilen und gemeinsam sein – wie einst zu Grossmutter's Zeiten.

Exklusiv für Sie in unserem Ramshof für Gruppen ab 10 Gäste

Vorbestellung (3 Tage im Voraus)

Auf Wunsch tranchieren wir Ihnen die Gerichte am Tisch

MENU

3 Gänge CHF 95 pro Gast
inklusive 2 Beilagen nach Wahl

Vorspeise

Saisonale Auswahl an verschiedenen Blattsalaten
serviert in grossen Schüsseln

Hauptgang

Doppeltes Entrecôte
«Unser Klassiker serviert in zwei Gängen»

Beilagen

zur Auswahl

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

Dessert

Ramsacher Cremeschnitte am Meter

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



HERKUNFT DER PRODUKTE

FLEISCH

Rind	Läufelfinger Rind vom Hof Halde (nach Verfügbarkeit) Schweiz / Argentinien / Uruguay
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Neuseeland / Irland
Maispoularde	Frankreich

FISCH

Lachs	Schweiz Zucht/ Lostallo GR
Kabeljau	Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam Zucht ASC

REGIONALE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

Käse- und Wurstspezialitäten	Dietisberg Wohnen & Werken, Läufelfingen BL
Ziegenkäse / Ziegenkäseprodukte	Familie Wüthrich, Elfingen AG
Lindenskapern	«Sirupspezialitäten» Felix Ott, Dulliken SO
Geräucherter Knoblauch	Felix Ott, Dulliken SO
Rindfleisch / Landjäger & Salami	Hof Halde Familie Gysin, Läufelfingen BL
Wisenbergkäse / Mutschli	Thomas Nebiker, Buckten BL
Kartoffeln	Familie Mummenthaler, Häfelfingen BL
Wachtelei / Kaninchenfleisch	Familie Schweingruber, Rümlingen BL

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



APÉRO

CHF

Apérol Spritz	13.50
Hugo	13.50
Cüpli Drappier Champagner	14.50
Cüpli Prosecco di Valdobbiadene Adami brut	9.80
La Piscine Balance Cuvée Rosé auf Eis	13.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	8.50

MINERALWASSER

CHF

Ramsacher Quellwasser mit und ohne CO ² , 33 cl	5.20
Ramsacher Quellwasser mit und ohne CO ² , 50 cl	6.50
Hahnewasser 30cl	2.00
Pepita Grapefruit , 33 cl	5.50
Elmer Citro , 33 cl	5.70
Sinalco , 33 cl	5.70
Sinalco Cola / Zero , 33 cl	5.70
Rivella rot / blau , 33 cl	5.70
Apfelsaft Ramseier, 33 cl	5.70
Suure Moscht Ramseier mit und ohne Alkohol, 49 cl	7.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, 20 cl	5.60

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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



KAFFEE & TEE	CHF
Kaffee, Espresso	5.20
Schale, Cappuccino	5.70
Latte Macchiato	6.80
Doppelter Espresso	6.80
Tee (diverse Sorten von Länggass Tee)	5.80
Ovomaltine, Schoggi (warm/kalt)	5.00
Milch , 30 cl	5.00

KAFFEE MIT SCHUSS	CHF
Ramsacher Huuskafi mit Schnaps und Rahmhäubchen	7.90
Kafi Coretto Grappa	6.80
Kafi fertig	6.80
Kafi Zwätschge Lutz	6.80

HOPFEN & MALZ	CHF
<u>Frisch vom Fass</u>	
Hergöttli Warteck Lager, 20 cl	3.80
Stange Warteck Lager, 30 cl	5.50
Chübel Warteck Lager, 50 cl	6.80
<u>Flaschenbier</u>	
Warteck Lager 50cl	7.70
Feldschlösschen Dunkel Brune , 33 cl	6.00
Feldschlösschen Bügel , 50 cl	7.70
Hefe Weizenbier (Schneider Weisse), 50 cl	8.00
Rauchloch Pale Ale / Kloster / Red Ale / Blond, 33 cl	6.80
Feldschlösschen Alkoholfrei , 33 cl	6.00
Hefe Weizenbier Alkoholfrei (Schneider Weisse), 50 cl	8.00

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

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