



# MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Unsere Apero  
Empfehlung für  
herbstliche Tage

Herbstlicher Quittenapero  
mit prickelndem Prosecco |  
Ramsachwasser |  
regionaler Quittenlikör 14.50

—  
Apérol Spritz  
mit prickelndem Prosecco |  
Ramsachwasser | Apérol 13.50

—  
Hugo  
mit prickelndem Prosecco |  
Ramsachwasser | Holunderblüten 13.50

—  
Cüpli Drappier Champagner  
Unser edler, perliger Haus-  
Champagner 14.50

—  
Cüpli Prosecco 9.80

# WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Hermann Mazotti, Marcus Müller,  
Eduard Jaisler  
und die ganze Ramsach Familie

## RAMSACH Tafel

*(Empfehlung für Ihren Familienevent nur  
auf Vorbestellung, min. 3 Tage im Voraus)*

### **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 Blattsalaten  
serviert in grossen Schüsseln

### **Hauptgang**

Doppeltes Entrecôte  
«Unser Klassiker serviert in zwei Gängen»

### **Beilagen**

zur Auswahl  
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln aus der  
Risotto | Pommes Frites

### **Dessert**

Ramsacher Cremeschnitte am Meter

**Buchen Sie direkt unter:**

anlassorganisation@badramsach.ch  
Tel: 062 285 15 55



## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein	Land	Traubensorte	JRG	1dl	7.5dl
<b>Cuvée Weiss</b> , Balance Familie Baumgartner Weinbau, Tegerfelden	CH	Pinot Blanc, Traminer, Sauvignon Blanc	2021/ 22	9.50	63.00
<b>Samt àùrig</b> Familie Vogt, Rünenberg	CH	Kerner	2022	8.00	52.00
<b>Heida Les Fleurs AOC</b> Domaines Rouvinez, Saxon	CH	Savagnin	2022	8.50	55.00
<b>Château Souaillon Viridis AOC</b> Laurent de Coulon, Buess Weinbau	CH	Sauvignon blanc	2019	7.50	49.00
<b>Arneis delle Langhe DOC</b> Michele Viano, Vezza d.Alba	IT	Arneis	2021	7.50	49.00
Roséwein					
<b>Balance Cuvée Rosé</b> Dom. La Rouillère, Côte de Provence	FR	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vermentino	2022	8.00	52.00
Rotwein					
<b>Soleterno Assemblage</b> Caves Imesch, Sierre	CH	Merlot, Gamaret, Garanoir	2021	9.10	59.00
<b>Calif 28</b> , (Bio Suisse) Domaine Chiquet, Ormalingen	CH	VB cal 1-28	2019	9.10	59.00
<b>Fein àùrig</b> Familie Vogt, Rünenberg	CH	Pinot Noir	2022	8.50	54.00
<b>Château Charmail</b> , Balance Familie Les Tours de Charmail, Haut-Medoc	FR	Merlot, Cab. Franc Cab. Sauvignon	2015	8.50	55.00
<b>Verán Finca Biniagual</b> Vinicola Biniagual, Binissalem	ES	Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Syrah	2020	10.30	67.00
<b>Indio Montepulciano d’Abruzzo</b> Cantine Bove, Avezzano	IT	Montepulciano, Cabernet Sauvignon	2016	8.30	54.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei



## MENÜ «BALANCE»

### **Cremige Burrata**

Randensalat | Feigen |  
frische Kräuter

---

### **Kürbis-Kokos Suppe mit Thai Gewürzen**

Kernöl | Kürbiskerne

---

### **Swiss Lachs mit Macadamia-Nusskruste**

Rahmwirsing | Kartoffelkrapfen | Zitronensauce  
oder

### **Rosa Hirschrücken mit Macadamia-Nusskruste**

Rahmwirsing | Spätzle | Wacholderjus | Preiselbeeren

---

### **Kleiner Käseteller von Jumi**

Hausgemachtes Früchtebrot | Süsser Senf  
oder

### **Baumnuss-Parfait mit Armagnac-Zwetschgen**

Marronimousse | Rosmarinstreusel

4 Gang Menü

79.00

5 Gang Menü

92.00

## VEGETARISCHES & VEGANES MENÜ

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

5 Gänge mit Käse

72.00

4 Gänge

62.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



## VORSPEISEN KLASSIKER

**Wisensberg Salat GRÜN** | Sprossen | Kernen   10.50

**Wisensberg Salat FARBIG** | Sprossen | Kernen   13.50

—  
**«Tatar «Alice»**

Rindstatar | Toast | Butter

mit Cognac, Whiskey oder Calvados

mild, mittel oder scharf

als Vorspeise 29.50

als Hauptgang 37.00

+ 4.00

—  
**SALATDRESSINGS**

Italienisch   | französisch 

## VORSPEISEN DER SAISON

**Nüsslersalat mit Hirschschenken**  23.50

Hokkaido Kürbis | Ziegenkäse | Granatapfel

—  
**Cremige Burrata mit Randensalat**   21.50

Feige | Haselnüsse | Frische Kräuter

## SUPPEN

**Kürbis-Kokos Suppe mit Thai Gewürzen**    15.50

Kernöl | Kürbiskerne

—  
**Edelpilzcreme Suppe**  13.50

Croutons | Schnittlauch

—  
**Tagessuppe** 12.00



## FLEISCH KLASSIKER

<b>Rosa Hirschrücken mit Macadamia-Nusskruste</b>	47.00
Rahmwirsing   Spätzle   Wacholderjus   Preiselbeeren	
—	
<b>Zart geschmorte Kalbskopfbäckchen mit Portweinjus</b>	46.00
Muskatkürbis   Rotkohl   Kartoffelkrapfen	
—	
<b>Ramsacher Cordon Bleu vom Schwein „hausgemacht“</b>	39.00
Wisenberg Mutschli   Schinken   Pommes-frites   Gemüse	
—	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	kleine Portion 26.00
Pommes frites   Gemüse	grosse Portion 31.00
—	
<b>Maispouardenbrust mit Sesamkruste</b>	37.00
Orientalisches Linsenragout   Muskatkürbis   Pilaw Reis	

## AUS SEE UND MEER

<b>Swiss Lachs mit Macadamia-Nusskruste</b>	46.00
Rahmwirsing   Kartoffelkrapfen   Zitronensauce	
—	
<b>Fitnesssteller mit Eglknusperli</b>	35.00
Verschiedene Salate   Tartarsauce	

## VEGAN & VEGETARISCH

<b>Steinpilz-Ravioli mit Rosmarin-Butter</b>	31.00
Muskatkürbis   Walnüsse   Parmesan	
—	
<b>Orientalisches Linsenragout mit Muskatkürbis</b>	29.50
Datteln   Koriander   Pilaw Reis	
—	
<b>Herbstliche Gemüsevariation</b>	28.00
Spätzle   Rotkohl   Wirsing   Marroni   Preiselbeeren	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei lactosefrei



## SÜSSE SPEZIALITÄTEN

<b>Baumnuß-Parfait mit Armagnac-Zwetschgen</b>	16.00
Marronimousse   Rosmarinstreusel	
—	
<b>Ramsacher Meringue mit Rahm</b> 	11.00
—	
<b>Ramsacher Cremeschnitte - das Original</b>	10.50
Feenstaub   täglich frisch – es het solangs het kleinere Portion, für den Gluscht	8.50
—	
<b>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</b> 	9.00
—	
<b>Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“</b>	9.50
—	
<b>Hausgemachtes Vermicelles-Törtchen mit Rahm</b>	7.50
—	
<b>Täglich hausgemachte, ofenfrische Früchtewähe mit Rahm</b>	7.00
—	
Schlagrahm Portion	2.00
<b>Rahmglace</b>	Pro Kugel 4.50
Vanille   Schoggi   Erdbeere   Mocca   Stracciatella   Pistazie   Joghurt	
—	
<b>Sorbet</b> 	Pro Kugel 4.50
Aprikose   Zitronen   Mango   Zwetschgen	
—	
<b>Warme Schoggisauce</b>	3.00
—	
<b>Frappé</b>	10.50
„Alice“ (weisse Schoggi) Vanille   Schoggi   Erdbeere   Mocca   Banane	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST


 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



## GLACE COUPES

<b>Bananensplit</b>	15.50
Schoggi-   Vanille-   Schoggi-   Rahm	
—	
<b>Eiskaffee Ramsach*</b>	14.00
Mocca-   Rahm	
—	
<b>Coupe Nesselrode*</b>	14.50
Marroni   Vanille-   Meringues   Rahm	
—	
<b>Portion Vermicelles*</b>	12.50
Marroni   Meringues   Rahm	
—	
<b>Coupe Latte Macchiato</b>	14.50
Vanille-   Mocca-   Baileys   Rahm	
—	
<b>Ramsacher Meringue Glace*</b>	14.50
Meringue   Erdbeere   Vanille-   Rahm	
—	
<b>Coupe „Heissi Liebi“</b>	14.50
Vanille-   Beeren   Rahm	
—	
<b>Coupe Dänemark*</b>	14.00
Vanille-   Schoggi-   Rahm	
*kleine Portion	-2.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



## 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 Mumenthaler, Häfelfingen BL
Wachtelei / Kaninchenfleisch	Familie Schweingruber, Rümlingen BL

## FLEISCH GARSTUFEN

---

franz: <b>bleu</b> engl: <b>raw</b>	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: <b>saignant</b> engl: <b>rare</b>	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: <b>à point</b> engl: <b>medium</b>	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: <b>demi-anglais</b> engl: <b>medium-well</b>	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: <b>bien cuit</b> engl: <b>well done</b>	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

---

Bei Allergien und Unverträglichkeiten  
beraten Sie gerne unsere Service Mitarbeitenden.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei