



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Hermann Mazotti, Henning Prahl,
Silvan Heeb &
die ganze Ramsach Familie

MENÜ «BALANCE»

Gegrillter Ratatouillesalat 🌿

Frischkäsepraline | Crostini | Oliven | Kapernäpfel

Bärlauchcremesuppe 🌿

Sauerrahmglace | Cracker

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Rieslingschaum | Erbsenpüree | Sardische Pasta
oder

Rosa gebratenes Kalbsröllchen mit Salbei 🌿

Kalbsbacon | Balsamico-Linsen | Kartoffelwürfel

Kleiner Käseteller von Jumi

Hausgemachtes Früchtebrot | Süsser Senf
oder

Holunderblüten-Parfait

Rhabarbercouli | Vanillecrumble | Rahm

4 Gang Menü

79.00

5 Gang Menü

92.00

VEGETARISCHES & VEGANES MENÜ

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

4 Gänge VEGETARISCH / VEGAN

68.00

Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl MWST

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 glutenfrei 🥛 laktosefrei



TEA TIME AM WISENBERG

Wir verwöhnen Sie bei einem exklusiven Afternoon Tea mit ausgesuchten süssen und salzigen Spezialitäten sowie erlesenen Tees aus dem Hause Länggass.

Unser Angebot:
Ramsach Classic inklusive Tees
CHF 44 pro Gast

Alice Deluxe inklusive Tees und
1 Glas Champagner Drappier
CHF 57 pro Gast

Buchbar von September bis März
jeweils Samstag und Sonntag von
14.00 bis 17.00 Uhr, sowie täglich
über die Weihnachtsfeiertage.
Vorankündigung mindestens 24
Stunden im Voraus



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
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 | Polenta
Risotto | Pommes Frites
—

Dessert
Ramsacher Cremeschnitte am Meter

Buchen Sie direkt unter
anlassorganisation@badramsach.ch
Tel: 062 285 15 55



VORSPEISEN KLASSIKER

Wisensbergsalat GRÜN | Sprossen | Kernen   10.50

Wisensbergsalat 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

Gegrillter Ratatouillesalat  17.50

Frischkäsepraline | Crostini | Oliven | Kapernäpfel

Entenbrust hausgebeizt mit Wissensbergkräutern  23.50

Bärlauch-Panna-Cotta | karamellierte Kerne | Chili-Mayonnaise

SUPPEN

Chardonnay-Senfsuppe  15.00

Serranoschinkenchip | frittierter Babyblattspinat

Bärlauchcremesuppe  14.00

Sauerrahmglace | Cracker

Tagessuppe 12.00



MENÜ «VITAL»

Rindscarpaccio

Zitronenöl | Crostini | Parmesan | Kräutersalat
oder

Rüebli-Kokossuppe

Sauerrahmglace | Cracker

—

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Tomatenpesto | Belugalinsen

oder

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

Mangochutney | gegrilltes Gemüse

—

Apfel-Kokosstrudel

Datteln | Cashewnüsse

3 Gang Menü

58.00

VITALES AUF DEM WISENBERG

Pokebowl Ramsach Vital

28.50

Reis | Wassermelone | Feta | Avocado | Salatpinat | Sprossen
Curry-Sesamdressing

Kokos-Gemüse-Curry

29.50

Basmatireis | gedörrte Mango | Papadam

Lachs-Quinoa-Tätschli

31.00

Grüner Salat | Apfel | Frühlingszwiebel | Sprossen | Currydip



FLEISCH KLASSIKER

Piccata von der Maispoulardenbrust		39.00
Rotweinjus Bärlauch-Tagliolini Parmesanflocken		
—		
Rosa gebratenes Kalbsröllchen mit Salbei		46.00
Kalbsbacon Balsamico-Linsen Kartoffelwürfel		
—		
Ramsacher Cordon Bleu vom Schwein „hausgemacht“		39.00
Wisenberg Mutschli Schinken Gemüse Pommes Frites		
—		
Paniertes Schweinsschnitzel	kleine Portion	26.00
Pommes-frites Gemüse	grosse Portion	31.00
—		
Schweinsbratwurst Wisenberg – hausgemacht vom Nushof		29.50
Karamelisierte Balsamicozwiebeln Kräuter-Kartoffelstampf <i>Nach Rezept des Küchenchefs</i>		

AUS SEE UND MEER

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet		44.00
Rieslingschaum Erbsenpüree Sardische Pasta		
—		
Fitnesssteller mit Egliknusperli		35.00
Verschiedene Salate Tartarsauce		

VEGAN & VEGETARISCH

Cremiges Risotto «Käpt'n Caesar»		29.50
Salatherzen Datteltomaten Parmesan Balsamico Croutons		
—		
Zitronen-Cous-Cous		28.50
Knusper-Fetaecken Gartenkräuter Joghurtsauce		
—		
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi		29.50
Burrata Parmesan Pinienkerne Cranberries Chili		



SÜSSE SPEZIALITÄTEN

Holunderblüten-Parfait		16.00
Rhabarbercouli Vanillecrumble Rahm		
—		
Crema Catalana		15.00
Joghurtglace Mandelhippe Rahm		
—		
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
—		
Täglich hausgemachte, ofenfrische Früchtewähe mit Rahm		7.00
—		
Rahmglace	Pro Kugel	4.50
Vanille Schoggi Erdbeere Mocca Stracciatella Pistazie Joghurt		
—		
Sorbet 	Pro Kugel	4.50
Aprikose Zitronen Mango Zwetschgen		
—		
Warme Schoggisauce		3.00
—		
Frappé		10.50
“Alice“ (weisse Schoggi) Vanille Schoggi Erdbeere Mocca Banane		
zusätzlich Schlagrahm		2.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



GLACE COUPES

Bananensplit	15.50
Schoggi- Vanille- Schoggi- Rahm	
—	
Eiskaffee Ramsach*	14.00
Mocca- Rahm	
—	
Coupe Romanoff* saisonal	14.50
Erdbeeren Vanille- Rahm	
—	
Portion Erdbeeren* saisonal	12.50
Rahm	
—	
Coupe Latte Macchiato	14.50
Vanille- Mocca- Baileys Rahm	
—	
Ramsacher Meringue Glace*	14.50
Meringue Erdbeere Vanille- Rahm	
—	
Coupe „Heissi Liebi“	14.50
Vanille- Beeren Rahm	
—	
Coupe Dänemark*	14.00
Vanille- Schoggi- Rahm	
*kleine Portion	-2.00



HERKUNFT DER PRODUKTE

FLEISCH

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

FISCH

Zander	Litauen / Wildfang
Lachs	Norwegen / Zucht ASC
Egli für Knusperli	FAO 27 / Wildfang
Riesencrevetten	Vietnam / Zucht ASC

REGIONALE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

Käse- und Wurstspezialitäten	Dietisberg Wohnen & Werken, Läufelfingen BL
Ziegenkäse / Ziegenkäseprodukte	Familie Wüthrich, Elfingen AG / Käserei Dalwil
Rindfleisch / Landjäger & Salami	Hof Halde Familie Gysin, Läufelfingen BL
Wisenbergkäse / Mutschli	Thomas Nebiker, Buckten BL
Wachtelei / Kaninchenfleisch	Familie Schweingruber, Rümlingen BL

FLEISCH GARSTUFEN

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten Sie gerne unsere Service Mitarbeitenden.