



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Richard Herren, Leitung Restauration,
Stiyy Lesov, Leitung Küche,
Hermann Mazotti, Hotelier & Gastgeber
& die ganze Ramsach-Familie

MENÜ «RAMSACH»

Entenbrust-Terrine auf Nüsslisalat 
Eingelegter Hokkaidokürbis | Feigensenf
Balsamico-Perlen | Walnuss-Dressing
und/oder

Kürbiscremesuppe  
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

—
Lachsfilet – pochiert 
Trüffelrisotto | Wirsing
körnige Senfsauce
oder

Rindsentrecôte «Café de Paris» 
Pommes Frites | Grillgemüse

—
Cremeschnitte – hausgemacht
«als Müschterli»

MENÜ «VITAL»

Kürbis-Feta-Salat  
Blattsalate | Hokkaidokürbis | Ahornsirup
Sweet Chili | Olivenöl | Feta | Trauben
und/oder

Waldpilzcremesuppe  
Creme Fraiche

—
Kabeljaufilet 
Kürbispüree | Rosenkohl | Kürbiskernöl
oder

Gemüseravioli 
Walnüsse | Hokkaidokürbis
Cherrytomaten | Petersilie
Mandelmousse

—
Kokos-Panna Cotta  
Zwetschgensorbet | Zwetschgenkompott

3 Gang Menü
4 Gang Menü

72
82

3 Gang Menü
4 Gang Menü
Vegetarisches Menü

68
78
-8

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl. MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



VORSPEISEN KLASSIKER

Wisenbergssalat GRÜN | Sprossen | Kernen 🌱 ✂️ 11.5

Wisenbergssalat FARBIG | Sprossen | Kernen | Croutons 🌱 14.5

Tatar «Alice» ✂️ als Vorspeise 29.5
Rindstatar | Toast | Butter als Hauptgang 37
mit Cognac, Whiskey oder Calvados + 4
mild, mittel oder scharf

Salatdressings

Italienisch ✂️ 🌱 | Französisch ✂️ ✂️ | Vital-Vinaigrette mit Gartenkräuteröl vom Dietisberg ✂️ 🌱
Walnuss-Dressing ✂️ 🌱

VORSPEISEN DER SAISON

Nüsslisalat mit Croutons 18.5
mit gehacktem Ei
zusätzlich mit knusprigen Speckstreifen + 3

Kürbis-Feta-Salat 🌱 ✂️ 20.5
Blattsalate | Hokkaidokürbis | Feta | Trauben | Ahornsirup
Sweet Chili | Olivenöl

Entenbrust-Terrine auf Nüsslisalat ✂️ ✂️ 24.5
Eingelegter Hokkaidokürbis | Feigensenf | Balsamico-Perlen | Walnuss-Dressing

SUPPEN

Kürbiscremesuppe 🌱 ✂️ 13
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Waldpilzcremesuppe 🌱 ✂️ 14
Creme Fraiche

Tagessuppe 12



VEGETARISCH UND VEGAN

Kürbis-Falafel Bowl  	28.5
Hokkaidokürbis Falafel Feta gepickelter Fenchel Sprossen Walnuss-Dressing	
Gemüseravioli 	30
Walnüsse Hokkaidokürbis Cherrytomaten Petersilie Mandelmousse	
Herbstgarten 	32
Wirsing Apfelrotkraut Rosenkohl Waldpilze Preiselbeer-Birne Marroni Zusätzlich mit Spätzle – hausgemacht	
	+ 6.5
Spätzle-Pfanne mit Waldpilzen 	30
Burrata Petersilie Walnüsse	

FLEISCH KLASSIKER

Rindsentrecôte «Café de Paris» 	48
Pommes Frites Grillgemüse	
Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein	40
Gefüllt mit Raclette & Schinken Pommes Frites Grillgemüse	
Schweinsschnitzel – paniert 	grosse Portion 31
Pommes Frites Grillgemüse	kleine Portion 26
Kalbshacktätschli – hausgemacht	37
Tagliolini Grillgemüse Cognac-Rahmsauce	



FLEISCH SAISONAL

Rehschnitzel

49

Spätzle - hausgemacht | Apfelrotkraut | Preiselbeer-Birne | Waldpilze
Wildrahmsauce

Hirsch-Entrecôte unter der Walnusskruste

51

Serviettenknödel | Marroni | Wirsing | Preiselbeerenjus

Entenbrust

43

Serviettenknödel | Waldpilze | Apfelrotkraut | Orangenjus

AUS SEE UND MEER

Lachsfilet – pochiert

40

Trüffelrisotto | Wirsing | körnige Senfsauce

Kabeljaufilet

39

Kürbispüree | Rosenkohl | Kürbiskernöl

Fitnesssteller mit Egliknusperli

35

Verschiedene Salate | Tatar-Sauce





SÜSSE SPEZIALITÄTEN

Kokos-Panna Cotta  		14
Zwetschgensorbet Zwetschgenkompott		
Walnuss-Parfait 		14
Portwein-Feigen karamellisierte Haselnüsse		
Ramsacher Meringue mit Rahm* 		11
Ramsacher Cremeschnitte - das Original		10.5
Feenstaub täglich frisch – es het solangs het <i>kleinere Portion, für den Gluscht</i>		8.5
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 		9
Portion Vermicelles mit Rahm* 		11
Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“		9.5
Hausgemachtes Vermicelles-Törtchen		7.5
Täglich hausgemachte, ofenfrische Früchtewähe mit Rahm		7
Rahmglace 	Pro Kugel	4.5
Vanille Schokolade Erdbeer Mocca Zimt Joghurt		
Sorbet 	Pro Kugel	4.5
Aprikose Zitrone Mango Zwetschgen		
Warme Schoggisauce		2
Frappé		10.5
“Alice” (weisse Schoggi) Vanille Schoggi Erdbeer Mocca Banane		
zusätzlich Schlagrahm		2

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl. MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



GLACE COUPES

Bananensplit*	15.5
Vanille- Schokoladenglace Mandelsplit Schoggisauce Rahm	
Eiskaffee Ramsach*	14
Moccaglace Rahm	
Coupe Nesselrode* (saisonal)	14.5
Marronipüree Vanilleglace Meringue Rahm	
Coupe Latte Macchiato*	14.5
Vanilleglace Moccaglace Baileys Rahm	
Ramsacher Meringue Glace*	14.5
Meringue Erdbeerglace Vanilleglace Rahm	
Coupe „Heissi Liebi“*	14.5
Vanilleglace Beeren Rahm	
Coupe Dänemark*	14
Vanilleglace Schoggisauce Rahm	
Ramsacher Meringue Glace*	14.5
Meringue Erdbeerglace Vanilleglace Rahm	
*kleine Portion	-2

HERKUNFT DER PRODUKTE

FLEISCH

Rind	Schweiz/Argentinien
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Maispoularde	Frankreich
Wildfleisch Hirsch und Reh	EU und heimische Jagd

FISCH

Lachs / Rauchlachs	Norwegen, Zucht ASC
Egli für Knusperli	Wildfang, FAO 27
Kabeljau	Wildfang, FAO 27

Unser Brot wird ausschliesslich in der Schweiz produziert.

REGIONALE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

Entfernung zum Ramsach:

Käse- und Wurstspezialitäten	Dietisberg Wohnen & Werken, BL	-4.9 km-
Brot und Brötchen	Finkbeiner, Liestal	-14 km-
Eier	Hof Ober-Muren, Läfelfingen	-5.0 km
Sommer-/Herbst-Trüffel	Silvia Strübin, Wenslingen, BL	-7.3 km-



Zutaten aus der Region, vom Produzenten direkt in unsere Küche geliefert.