



BAD RAMSACH QUELLHOTEL

durchatmen am Wisenberg

HERZLICH WILLKOMMEN

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Gelebte Gastfreundschaft und raffinierte Gaumenfreude erleben Sie bei uns im Quellhotel.

Unser Angebot im Restaurant basiert auf der Verwendung von regionalen Produkten. Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn vieles wird, unter der Leitung vom Küchenchef Sebastian Haas 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

Doris Jegerlehner
Leitung Restauration

und die ganze Ramsach Familie

WARME KÜCHE

Montag bis Samstag	11:30 bis 14:00	18:00 bis 21:30
Sonntag	11:30 bis 14:00	17:30 bis 20:30

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag	09:00 bis 23:00
Sonntag	09:00 bis 22:00

PREISE

sind in CHF und inkl. gesetz. MwSt.

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



BALANCEMENU

5 Gang 84.00
4 Gang ohne Fisch 69.00

Terrine von Antipasti-Gemüse ✓

in einem Mantel aus Parmaschinken auf grilliertem Spargel

Rindskraftbrühe ✓

mit hausgemachten Bärlauch-Griessnocken

Filet vom Saibling

auf Spargel-Risotto

Saftiger Spanferkelrücken

auf Rahmwirsing mit Bärlauchspätzli und Malzbierjus

Kleine Käseauswahl ✓

mit hausgemachtem Früchtebrot und fruchtigem Feigensenf
oder

Blutorangenmousse mit kleinem Cheesecake

RAMSACHMENU

4 Gang 62.00

Saisonales Salatbouquet ✓ ✓

mit gegrilltem Ziegenkäse und Zwiebelchutney

Bärlauchcremesuppe

mit einer Knusperstange

Stroganoff vom Rindfilet „Ramsach-Style“


mit pikanter Paprikarahmsauce
dazu feine Nudeln und buntes Frühlingsgemüse

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren






KALTE VORSPEISEN UND SALATE

CHF

Tatar „Alice“(70gr.)  21.00
mild, medium, scharf oder feurig, mit Toast und Butter

Variation von Kalb und Thon gross 25.50
saftige Kalbfleischscheiben in feiner Thonsauce, dazu feuriges klein 18.50
Thunfischtatar

Wisbergssalat GRÜN    8.00
saisonales Angebot vom Feld

Wisbergssalat FARBIG    10.00
verschiedene, marinierte Gemüsesalate und saisonaler Blattsalat

Caesar Salad 16.50
Romanasalat mit gebratenem Speck, Parmesan und Blätterteigkissen
dazu Caesardressing

Caesar Salad p. Pers. 10.50
Ab 2 Personen in der Schüssel serviert

Terrine von Antipasti-Gemüse 19.50
in einem Mantel aus Parmaschinken auf grilliertem Spargel

Saisonales Salatbouquet 18.50
mit gegrilltem Ziegenkäse und Zwiebelchutney

SUPPEN

CHF

Bärlauchcremesuppe 10.50
mit Knusperstange

Rindskraftbrühe 9.50
mit hausgemachten Bärlauch-Griessnocken

Suppe des Tages 9.00
aus dem Suppentopf geschöpft




FLEISCHGERICHTE FRÜHLINGSHAFT

CHF

Rosa Lammnierstück unter Kräuterkruste (160gr.) 34.50
dazu Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Speck-Bohnen

Saftiger Spanferkelrücken 36.00
auf Rahmwirsing mit Bärlauchspätzli und Malzbierjus


Zwiebelrostbraten vom Rind  36.50
mit Bratkartoffeln und Gemüse


Tatar „Alice“(140gr.)  31.00
mild, medium, scharf oder feurig, mit Toast und Butter

FLEISCHGERICHTE KLASSIKER

CHF

Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“ 40.00
pikante Paprikarahmsauce,
feine Nudeln und buntes Frühlingsgemüse

Sautierte Kalbsleber  35.50
Cherrytomaten, Schalotten und frische Kräuter,
dazu goldig gebratene Röstli und saisonales Gemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  37.50
an sämiger Champignonsauce nach Ramsach-Rezept,
dazu goldig gebratene Röstli und Gemüsebouquet



Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb 31.50 / 38.00
gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Appenzellerkäse,
knusprige Pommes frites und buntes Marktgemüse

Paniertes Schweinsschnitzel 26.00
in Butter knusprig gebraten dazu Pommes frites





FISCHGERICHTE

CHF

Eglifilet mit Mandelbutter 	34.00
Kräuterreis und Gemüsebouquet	
Filet vom Saibling 	32.00
auf Spargel-Risotto	
Tagliolini in Weissweinsauce	28.50
mit gegrillten Garnelen und Kirschtomaten	

VEGETARISCHEGERICHTE

CHF

Fregola Sarda (Hartweizengriess) 	26.50
in traditioneller Tomatensauce mit Basilikum und Scamorza	
Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert 	24.50
garniert mit Gemüse der Saison und hausgemachter Sauerrahmcreme	



SÜSSE SPEZIALITÄTEN	CHF
Dessert Variation Lauwarmes Schokoladenküchlein, Toblerone-Mousse, Joghurtglace	16.00
Hausgemachtes Karamelköpflì mit Rahm 	8.00
Ramsacher Cremeschnitte hausgemacht – täglich frisch – es het solangs het	8.00
Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“	8.00
Jeden Tag ofenfrische Früchtewähe mit Rahm	7.00
Meringue mit Rahm	9.50
Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren	9.50
Blutorangenmousse mit kleinem Cheesecake	13.50
Erdbeertörtchen	5.50
Portion Erdbeeren mit Rahm	11.00 12.50
KINDERDESSERT	CHF
Biene Maja Erdbeere- und Vanilleglace, Smarties	7.00
Wonder-Bibi Stracciatellaglace	7.00
Dino-Tasse Vanilleglace mit Schokoladensauce	7.50



COUPES		CHF
Coupe Dänemark		11.50
Vanilleglace, warmer Schoggisauce und Rahm		
Coupe Heissi Liebi		12.00
Vanilleglace, warme Beeren und Rahm		
Bananensplit		13.50
Vanille- und Schoggiglace, Bananen und Rahm		
Eiskaffee		12.50
Moccaglace und Rahm		
Coupe Latte Macchiato		12.50
Vanille- und Moccaglace, Baileys und Rahm		
Coupe Colonel		13.50
Zitronensorbet, Vodka		
Coupe Pruneaux		15.50
Zwetschgen sorbet, Vieille Prune		
Coupe Romanoff		13.00
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm		
Meringue Glace		11.50
Meringue mit Erdbeere- und Vanilleglace und Rahm		
Frappe		9.50
Vanille, Schoggi, Erdbeere, Mocca oder Banane		
<hr/>		
GLACE		CHF
Rahmglace	Pro Kugel	4.00
Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeere und Joghurt		
Sorbet 	Pro Kugel	4.00
Zitronen, Zwetschge, Aprikose und Passionsfrucht		
Schokoladensauce		2.00
Schlagrahm		1.50