



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

WARMER 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 Griessnocken

Filet vom Saibling

auf Tomaten-Risotto

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel

auf Rahmwirsing mit Kräuterspätzli und Malzbierjus

Kleine Käseauswahl ✓

mit hausgemachtem Früchtebrot und fruchtigem Feigensenf
oder

Blutorangenmousse mit kleinem Cheesecake

RAMSACHMENU

4 Gang 62.00

Burrata (Büffelmozzarella)

aus der Region gepflückte Tomaten

Trendy Kokos-Curry-Suppe

Stroganoff vom Rindfilet „Ramsach-Style“

mit pikanter Paprikarahmsauce
dazu feine Nudeln und buntes Gemüsebouquet

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 Thunfischtatar	klein	18.50
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		
Burrata (Büffelmozzarella)		15.50
aus der Region gepflückte Tomaten		
SUPPEN		CHF
Trendy Kokos-Curry-Suppe		10.00
mit grillierter Königsgarnele		13.50
Rindskraftbrühe		9.50
mit hausgemachten Griessnocken		
Suppe des Tages		9.00
aus dem Suppentopf geschöpft		




FLEISCHGERICHTE	CHF
Rosa Lammierstück unter Kräuterkruste (160gr.) dazu Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Speck-Bohnen	34.50
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel auf Rahmwirsing mit Kräuterspätzli und Malzbierjus	36.00
Zwiebelrostbraten vom Rind  mit Bratkartoffeln und Gemüse	36.50
Tatar „Alice“ (140gr.)  mild, medium, scharf oder feurig, mit Toast und Butter	31.00
FLEISCHGERICHTE KLASSIKER	CHF
Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“ pikante Paprikarahmsauce, feine Nudeln und buntes Gemüsebouquet	40.00
Sautierte Kalbsleber  Cherrytomaten, Schalotten und frische Kräuter, dazu goldig gebratene Rösti-Taler und saisonales Gemüse	35.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  an sämiger Champignonsauce nach Ramsach-Rezept, dazu goldig gebratene Rösti-Taler und Gemüsebouquet	37.50
Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Appenzellerkäse, knusprige Pommes frites und buntes Marktgemüse	31.50 / 38.00
Paniertes Schweinsschnitzel in Butter knusprig gebraten dazu Pommes frites	26.00




FISCHGERICHTE

CHF

Eglifilet mit Mandelbutter 
Kräuterreis und Gemüsebouquet


34.00

Filet vom Saibling 
auf Tomaten-Risotto


32.00

VEGETARISCHEGERICHTE


CHF

Fregola Sarda (Hartweizengriess) 
in traditioneller Tomatensauce mit Basilikum und Scamorza

26.50

Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert 
garniert mit Gemüse der Saison und hausgemachter Sauerrahmcreme


24.50

Regionales Tomaten-Piccata 
Tagliolini und Tomatenragout

29.00



SÜSSE SPEZIALITÄTEN CHF

Dessert Variation	16.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein, Toblerone-Mousse, Joghurtglace	
Hausgemachtes Karamelköpfl mit Rahm 	8.00
Ramsacher Cremeschnitte	8.00
hausgemacht – täglich frisch – es het solangs het	
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	11.00
mit Rahm	12.50

KINDERDESSERT CHF

Biene Maja	7.00
Erdbeere- und Vanilleglace, Smarties	
Wonder-Bibi	7.00
Stracciatellaglace	
Dino-Tasse	7.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce	



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
Zwetschgensorbet, 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		
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