



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

Saftiger Spanferkelrücken

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 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

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
Saftiger Spanferkelrücken 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
<hr/>	
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  34.00
Kräuterreis und Gemüsebouquet

Filet vom Saibling  32.00
auf Tomaten-Risotto

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

Regionales Tomaten-Piccata  29.00
Tagliolini und Tomatenragout



SÜSSE SPEZIALITÄTEN CHF

Dessert Variation	16.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein, Toblerone-Mousse, Joghurtglace	
Hausgemachtes Karamelköppli 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