



# HERZLICH WILLKOMMEN

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Gelebte Gastfreundschaft und raffinierte Gaumenfreude erleben Sie bei uns im Bad Ramsach.

Unser Angebot im Restaurant basiert auf der Verwendung von regionalen Produkten, dabei steht das Handwerk im Vordergrund. 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

**Sebastian Haas**  
Leitung Küche

**Doris Jegerlehner**  
Leitung Restauration

**WARME KÜCHE**

Montag bis Samstag  
Sonntag

11:30 bis 14:00

18:00 bis 21:30

11:30 bis 14:00

17:30 bis 20:30

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag bis Samstag  
Sonntag

09:00 bis 23:00

09:00 bis 22:00

**PREISE**

sind in CHF und inkl. 7,7% 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

---

### Antipastiterrine

auf Rucolasalatnest mit eingelegten Feigen und „Geisschäs“

\*\*\*

### Suppe nach Wahl

wählen Sie zwischen Kürbiscremesuppe, Rindskraftbrühe oder Tagessuppe

\*\*\*

### Gebackener Saibling mit Nüssen und Kernen

auf Ratatouille mit Salzkartoffeln, dazu Sauce Tartar

\*\*\*

### Geschmorte Rinderbäggli

mit Spätzli, Rotkraut und bunten Gemüsebouquet

\*\*\*

### Apfelrose mit Vanillesauce

## RAMSACHMENU

4 Gang 62.00

---

### Nüsslisalat „Waldmeister“

mit lauwarmen Pilzen und gebratenen Speckstreifen

\*\*\*

### Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl

\*\*\*

### Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“

mit pikanter Paprikarahmsauce  
dazu Tagliolini und buntes Wintergemüse

\*\*\*

### Coupe Nesselrode











Vermicelles, Vanilleglace und Rahm



---

KALTE VORSPEISEN UND SALATE CHF


---

<b>Tatar „Alice“</b> (70g) 	21.00
mild, mittel oder feurig, mit Toast und Butter	
<b>Carpaccio vom Weiderind</b> 	19.50
Walnussmayonnaise, Croutons und kleinem Salatbouquet	
<b>Wisenbergsalat GRÜN</b>   	8.00
saisonales Angebot vom Feld	
<b>Wisenbergsalat FARBIG</b>  	10.00
verschiedene marinierte Gemüsesalate und saisonaler Blattsalat	
<b>Nüsslisalat</b> 	12.50
mit Kirschtomaten und Ei	
<b>Nüsslisalat „Waldmeister“</b> 	16.50
mit lauwarmen Pilzen und gebratenen Speckstreifen Gerne servieren wir diesen auch ohne Speckstreifen	
<b>Antipastiterrine</b> 	16.50
auf Rucolasalatnest mit eingelegten Feigen und „Geisschäs“	

---

SUPPEN CHF

---

<b>Suppe des Tages</b>	9.00
aus dem Suppentopf geschöpft	
<b>Kürbiscremesuppe</b> 	9.50
mit Kürbiskernöl	
<b>Rindskraftbrühe</b>	9.50
hausgemachte Kräuterflädli und Siedfleisch- Würfeli	



FLEISCHGERICHTE Winterlich	CHF
<b>Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte</b> (180 g)  mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison	42.00
<b>Tatar „Alice“</b> (140 g)  mild, mittel oder feurig, mit Toast und Butter	31.00
<b>Geschmorte Rinderbäggli</b> mit Spätzli, Rotkraut und bunten Gemüsebouquet	35.50
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b> mit Gemüse der Saison und Trüffel-Tagliatelle	31.00
FLEISCHGERICHTE KLASSIKER	CHF
<b>Rosa Lammnierstück „Provence“</b> (160 g) Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Bohnen-Speck-Gemüse	34.50
<b>Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“</b> pikante Paprikarahmsauce, Tagliolini und buntes Wintergemüse	40.00
<b>Sautierte Kalbsleber</b> Cherrytomaten, Schalotten und frisch gezupfte Kräuter dazu goldig gebratene Röstigaletten und saisonales Gemüse	35.50
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> an Champignonsauce nach Ramsach-Rezept, dazu goldig gebratene Röstigaletten und Gemüsebouquet	37.50
<b>Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb</b> gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Appenzellerkäse, knusprige Pommes frites und buntem Marktgemüse	31.50 / 38.00
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> in Butter knusprig gebraten, dazu Pommes frites	26.00



---

FISCHGERICHTE CHF

**Egfilets mit Mandelbutter**   
Kräuterreis und Gemüsebouquet 34.00

**Gebackener Saibling mit Nüssen und Kernen** 32.00  
auf Ratatouille mit Salzkartoffeln, dazu Sauce Tartar

---

VEGETARISCH CHF

**Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzen**   
in Trüffelbutter geschwenkt dazu Scheiben von der Belper-Knolle 27.50

**Wintergarten**   
Kräuterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
Marroni, Gemüse der Saison 24.50

**Kräuterspätzli**   
mit Waldpilzragout 24.50

COUPES		CHF
<b>Coupe Dänemark</b>		11.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Rahm		
<b>Coupe „Heissi Liebi“</b>		12.00
Vanilleglace, warme Beeren und Rahm		
<b>Eiskaffee</b>		12.50
Moccaglace und Rahm		
<b>Coupe Latte Macchiato</b>		12.50
Vanille- und Moccaglace, Baileys und Rahm		
<b>Coupe Nesselrode</b>		12.50
Vermicelles, Vanilleglace, Rahm		
<b>Ramsacher Meringue Glace</b>		12.50
Meringue mit Erdbeere- und Vanilleglace, Rahm		
GLACE		CHF
<b>Rahmglace</b>	Pro Kugel	4.00
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca und Joghurt		
<b>Sorbet</b> 	Pro Kugel	4.00
Zitronen, Zwetschge und Passionsfrucht		
<b>Schokoladensauce</b>		2.00
<b>Schlagrahm</b>		1.50

SÜSSE SPEZIALITÄTEN CHF

---

<b>Dessert Variation</b> Allerlei aus unserer Patisserie	16.00
<b>Hausgemachtes Caramelköpflì mit Rahm</b> 	8.00
<b>Ramsacher Cremeschnitte</b> hausgemacht – täglich frisch – es het solangs het	8.00
<b>Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“</b>	8.00
<b>Jeden Tag ofenfrische Früchtewähe</b>	7.00
<b>Ramsacher Meringue mit Rahm</b>	10.50
<b>Vermicelles mit Meringue</b>	10.50
<b>Vermicelles-Törtchen</b>	5.50
<b>Marillenkñodel mit Vanilleglace</b>	13.50
<b>Apfelrose mit Vanillesauce</b>	12.50
<b>Frappé</b> „Alice“ (weisse Schoggi) Vanille, Schoggi; Erdbeere, Mocca oder Banane	9.50

KINDERDESSERT CHF

---

<b>Biene Maja</b> Erdbeere- und Vanilleglace, Smarties	7.00
<b>Wonder-Bibi</b> Stracciatella Glace	7.00
<b>Tee-Tasse</b> Haselnussglace, Schoggisauce	7.50