



BAD RAMSACH QUELLHOTEL
durchatmen am Wisenberg

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 Marc Wollschläger, 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

Marc Wollschläger
Leitung Küche

Corinne Frischherz
Leitung Restauration

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich geöffnet von 7 bis 23.00 Uhr

MITTAGESSEN

täglich 11.30 bis 14 Uhr

ABENDESSEN

Montag bis Samstag 17.30 bis 21.30 Uhr
Sonntag 17.30 bis 21.00 Uhr

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



BALANCEMENU

5 Gang	70.00
4 Gang	60.00
3 Gang	53.00

Auberginentatar

mit eingelegten Kapern, kleinen Essiggurken und Toast

Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Öl

Geschmortes Gemüse

mit Ofenkartoffel und Kräuterquark **oder**

Rehrücken im Tramezzinimantel

auf Hagenbuttenjus an Rahmwirsing
mit Spätzli **+8.00**

Käseteller

Gebrannte Creme nach „Grossmutter's Art“

mit Meringue

5 Gang	77.00
4 Gang	67.00
3 Gang	60.00

RAMSACHMENU

Nüsslisalat „Jäger Art“

mit Speck, Ei und Croutons

Petersilienwurzelsuppe

mit seinen Chips

Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“

mit pikanter Paprikarahmsauce, dazu servieren wir Tagliolini

Käseteller

Vermicelles-Schnitte

mit einem Hauch von Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

Fein àùrig

Vogt Weine, 2018, Rünenberg
75cl zu CHF 53.00
10cl zu CHF 8.20

Chât. Charmail, Balance Familie

Les Tours de Charmail, 2013, Haut-Medoc
75cl zu CHF 48.00
10cl zu CHF 7.40

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan



Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



KALTE VORSPEISEN UND SALATE

CHF

Wisensbergsalat GRÜN  
saisonales Angebot vom Feld 8.50


Wisensbergsalat FARBIG  
verschiedene gemischte Gemüsesalate und saisonaler Blattsalat 10.00

Nüsslisalat Mimosa  
mit Kirschtomaten und Ei 12.50

Nüsslisalat „Jäger Art“
mit Speck, Ei und Croutons 16.50




Duett vom Lachs auf Honig-Senfsauce
mit marinierten Seealgen und Toast 18.50

Tatar „Alice“ (70g)  21.00

Tatar „Alice“ (140g) 
mild, mittel oder scharf, mit Toast und Butter
mit Cognac, Calvados oder Whisky +4.00

UNSERE VEGANE EMPFEHLUNG



Auberginentatar   
mit eingelegten Kapern, kleinen Essiggurken und Toast 12.50

SUPPEN

CHF

Suppe des Tages
aus dem Suppentopf geschöpft 9.00

Kürbiscremesuppe  
mit Kernen und Öl 9.50

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan


Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST




FLEISCHGERICHTE KLASSIKER CHF


Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“ 42.00
pikante Paprikarahmsauce, Tagliolini

Entrecôte vom Schweizer Rind   39.00
mit Café de Paris und knusprigen Pommes frites

Lammrücken rosa gebraten  38.50
Kräuterjus, Bratkartoffeln, gelbe und grüne Bohnen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  37.50
an Champignonsauce nach Ramsach-Rezept,
dazu hausgemachte Rösti

Ramsacher Saison Cordon Bleu vom Schwein 33.50
gefüllt mit Wildschweinschinken, Käse aus der Region,
dazu knusprige Pommes frites

Paniertes Schweinsschnitzel  26.00
in Butter knusprig gebraten, dazu Pommes frites

Zusätzlich mit Herbstgemüse +6.50

FISCHGERICHTE CHF

Dorade auf der Haut gebraten  35.00
mit Wildreis, mit Buttersauce und geschmortem Gemüse

Gebratene Forellenfilets 29.50
mit Salzkartoffeln, Mandeln und Blattspinat

UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE  CHF

Tagliolini  28.50
mit Steinpilzrahmsauce und Parmesanspähne

Geschmortes Gemüse   26.50
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark

Vegane Lasagne   24.50
aus Zucchini, Soja und Tomaten

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



COUPES		CHF
Coupe Dänemark		11.50
Vanilleglace, warme Schoggisauce und Rahm		
Coupe „Heissi Liebi“		12.00
Vanilleglace, warme Beeren und Rahm		
Bananensplit		13.50
Vanille- und Schoggiglance, Bananen, warme Schoggisauce und Rahm		
Eiskaffee		12.50
Moccaglance und Rahm		
Coupe Latte Macchiato		12.50
Vanille- und Moccaglance, Baileys und Rahm		
Coupe Nesselrode		12.50
Vermicelles, Vanilleglace, Rahm		
Ramsacher Meringue Glance		12.50
Meringue mit Erdbeere- und Vanilleglace, Rahm		
GLANCE		CHF
Rahmglance	Pro Kugel	4.00
Vanille, Schoggi, Erdbeere, Mocca, Stracciatella und Joghurt		
Sorbet 	Pro Kugel	4.00
Zitronen, Zwetschgen und Passionsfrucht		
Warme Schoggisauce		2.00
Schlagrahm Portion		1.50
AUS FRÜHEREN ZEITEN		CHF
Gebrannte Creme nach „Grossmutter's Art“ 		14.00
mit Meringue		
Canäärli (Canard) zum Kaffi oder einfach so!   		4.50
Würfelzucker zum «dünklä» im Fruchtbrand		

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



SÜSSE SPEZIALITÄTEN	CHF
Dessert Variation Besonderes aus unserer Patisserie	16.00
Hausgemachtes Caramelköpflì mit Rahm 	8.00
Ramsacher Cremeschnitte hausgemacht – täglich frisch – es het solangs het	9.00
Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“	8.00
Jeden Tag hausgemachte, ofenfrische Früchtewähe	6.00
Ramsacher Meringue mit Rahm 	10.50
Vermicelles-Schnitte mit einem Hauch von Kirsch	6.80
Portion Vermicelles   mit Rahm	10.50 12.00
Frappé „Alice“ (weisse Schoggi) Vanille, Schoggi; Erdbeere, Mocca oder Banane	9.50
Schlagrahm Portion	1.50
<hr/>	
KINDERDESSERT	CHF
Biene Maja Erdbeere- und Vanilleglace, Smarties	7.00
„Der verrückte Eismacher“ Wähle deine Lieblingsglace und verfeinere diese mit gluschtigen Toppings	8.50

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST



HERKUNFT DER PRODUKTE

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Reh	Deutschland
Hirsch	Deutschland

FISCH

Dorade	Griechenland	Zucht
Forelle	Schweiz	Zucht
Garnele	Vietnam	Zucht

EIER

Geflügelfarm Rieder, Gelterkinden – Schweiz Freiland

 vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei  vegan

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST