

# rampe süd

RESTAURANT

## SEASONAL STARTER & SOUPS

<b>MAKRELE • APFEL • GURKE • EISZAPFEN (G)</b> flammierte makrele, apfelgel, gepickelte gurken, eiszapfen, zwiebelcreme, mit apfel aromatisierte perlzwiebeln flambe mackerel, apple jelly, pickled cucumber, white radish, onion cream, with apple flavored pearl onions <b>MACKEREL • APPLE • CUCUMBER • WHITE RADISH</b>	17
<b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • KAKAO (G)</b> gebratene entenstopfleber, cherimoyagelee & creme, cake von der dulce de leche mit kakaobruch roasted foie gras de canard, cherimoya jelly & cream, dulce de leche cake with cacao break <b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • CACAO</b>	24
<b>FRISCHKÄSE • WALDBEEREN • ROTE BEETE • TRÜFFELHONIG (G)</b> confierte babybeete, eingemachte waldbeeren, frischkäsenocken, trüffelhonigcroutons, rote beete luft confit baby beetroot, pickled wild berries, cottage cheese dumplings, truffle honey croutons, beetroot air <b>COTTAGE CHEESE • WILD BERRIES • BEETROOT • TRUFFLE HONEY</b>	18
<b>MUSCHEL • CURRY • APFEL • PASSEPIERRE</b> currymuschelsüppchen, jakobsmuschelpescaccio, apfelair, pochierte apfelscheibe, passepierrestaub curry mussel soup, scallop pescaccio, apple air, poached sliced apple, passepierre powder <b>MUSSEL • CURRY • APPLE • PASSEPIERRE</b>	17
<b>ARTISCHOCKE • PARMESAN • BALSAMICO • RAUCHAROMEN (G,L)</b> essenz von der artichoke, parmesancracker, balsamicokaviar, geräuchertes artischockenpüree, rauchschaum artichoke essence, parmesan cracker, balsamico caviar, artichoke puree, smoked foam <b>ARTICHOKE • PARMESAN • BALSAMICO • SMOKED FLAVOURS</b>	15
<b>GARTENSALAT (V,G)</b> bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico <b>GARDEN LEAF SALAD</b>	10

## SEASONAL MAINS

### CATCH

<b>HEILBUTT • KARTOFFEL • LAUCH • SAFRAN (G)</b> confierter heilbutt in hummerbutter, lauchpüree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise confit halibut in lobster butter, leek puree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise <b>HALIBUT • POTATO • LEEK • SAFFRON</b>	38
<b>SEETEUFEL • PANCETTA • PERLGRAUPEN • ESTRAGON (G)</b> gebratener seeteufel, lauwarmer pancetta, perlgraupenrisotto, estragonschaum, estragontapiokaknusper fried monkfish, lukewarm pancetta, pearl barley risotto, tarragon foam, crispy tarragon tapioca <b>MONKFISH • PANCETTA • PEARL BARLEY • TARRAGON</b>	46

### MEADOW

<b>SCHWEINEFILET • TABOULEH • KORIANDER • DATTELN (G)</b> schweinefilet mit datteln gespickt, tabouleh, koriander joghurt, granatapfeljus pork filet larded with dates, tabouleh, coriander yoghurt, pomegranate jus <b>PORK FILET • TABOULEH • CORIANDER • DATES</b>	39
<b>KALBSRÜCKEN • STECKRÜBE • BIRNE • JAPANISCHER SENF(G)</b> rosa gebratener kalbsrücken, steckrübenpüree, glasierte biren, steckrübengemüse, senfjus roasted saddle of veal, turnip puree, glazed pears, turnip vegetables, mustard jus <b>SADDLE OF VEAL • TURNIP • PEAR • JAPANESE MUSTARD</b>	49

Makrele: Nordost Atlantik  
Mackerel: Northeast Atlantic

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Foie Gras de Canard: Frankreich  
Foie Gras de Canard: France

Seeteufel: Nordost Atlantik  
Monkfish: Northeast Atlantic

Jakobsmuschel: Nordwestatlantik  
Scallop: North west atlantic

Schwein: Schweiz  
Pork: Switzerland

Heilbutt : Nordost Atlantik  
Halibut : Northeast Atlantic

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.

# rampe süd

## RESTAURANT

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT (G,L) 33  
BEEF TARTAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

### FARM

HANGING TENDER • MAIS • BROKKOLI • CREME DOUBLE 31  
sous vide gegartes onklet, mäiscreme, babymais, roh gebratener brokkoli, creme double  
sous vide cooked hanger steak, sweet corn cream, baby sweet corn, raw roasted broccoli, creme double  
HANGING TENDER • SWEET CORN • BROCCOLI • CREME DOUBLE

### VEG

LINSEN • WEISSE BOHNEN • ENDIVIE • KARTOFFEL (G) 29  
belugalinsen bratlinge, weisses bohnenpüree, kartoffel endiviensauce, garam masala  
beluga lentil patty, white bean puree, potato endivi sauce, garam masala  
LENTIL • WHITE BEANS • ENDIVE • POTATO

### GRILL

LAMMSATEL • ARTISCHOCKEN • POLENTA • SCHWARZER KNOBLAUCH (G) 54 pro Person  
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 20 minuten geduld ab ihrer bestellung.  
from 2 persons. a perfect dish takes time, we kindly ask you for your patience, 20 minutes preparing time.

SADDLE OF LAMB • ARTICHOKE • POLENTA • BLACK GARLIC

DORADE ROYAL • ZITRONENGRAS • BASMATIREIS • PAK CHOI • MISO 39  
dorade im ganzen auf zitronengras gebraten, limeitten basmatireis, pak choi, misomayonnaise  
whole gilthead seabream roasted on lemongrass, lime basmati rice, pak choi, miso mayonnaise  
GILTHEAD SEABREAM • LEMONGRASS • BASMATI RICE • PAK CHOI • MISO

## COSMOPOLITAN'S

ZURICH (G) 44  
kalbsrückenfleisch, champignons, cognacsauce, knusprige rösti  
sliced veal zurich style, button mushrooms, cognac sauce crispy roesti

VIENNA 43  
kalbsschnitzel, glasiertes gemüse, pommes frites  
escalope viennese style, glazed vegetables, french fries

ST. PETERSBURG 42  
rindsfiletstreifen, champignons, cornichons, Senfsauce, butterspätzli  
beef filet stripes, bell pepper stripes, champignons, cornichons, bell pepper sauce, butter spaetzli

BANGKOK 39  
black bun, thunfischsteak (120g), mango, avocado, wasabi-sauerrahm, mesclunsalat, gurken, asia cole slaw, süsskartoffeln  
black bun, tuna steak (120g), mango, avocado, wasabi sour cream, mesclun salad, cucumber, asian cole slaw, sweet potatoes

VEGAS 29  
lattichsalat, caesar dressing, pouletsteak, speck, parmesan  
romaine lettuce, caesar dressing, chicken steak, bacon, parmesan

Rind: Schweiz  
Beef: Switzerland

Dorade: Türkei  
Gilthead: Turkey

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Lamm: Australien  
Lamb: Australia

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik  
Tuna: Middle Western Pacific

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.

# rampe süd

RESTAURANT

## SEASONAL STARTER & SOUPS

<b>MAKRELE • APFEL • GURKE • EISZAPFEN (G)</b> flammierte makrele, apfelgel, gepickelte gurken, eiszapfen, zwiebelcreme, mit apfel aromatisierte perlzwiebeln flambe mackerel, apple jelly, pickled cucumber, white radish, onion cream, with apple flavored pearl onions <b>MACKEREL • APPLE • CUCUMBER • WHITE RADISH</b>	17
<b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • KAKAO (G)</b> gebratene entenstopfleber, cherimoyagelee & creme, cake von der dulce de leche mit kakaobruch roasted foie gras de canard, cherimoya jelly & cream, dulce de leche cake with cacao break <b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • CACAO</b>	24
<b>FRISCHKÄSE • WALDBEEREN • ROTE BEETE • TRÜFFELHONIG (G)</b> confierte babybeete, eingemachte waldbeeren, frischkäsenocken, trüffelhonigcroutons, rote beete luft confit baby beetroot, pickled wild berries, cottage cheese dumplings, truffle honey croutons, beetroot air <b>COTTAGE CHEESE • WILD BERRIES • BEETROOT • TRUFFLE HONEY</b>	18
<b>MUSCHEL • CURRY • APFEL • PASSEPIERRE</b> currymuschelsüppchen, jakobsmuschelpescaccio, apfelair, pochierte apfelscheibe, passepierrestaub curry mussel soup, scallop pescaccio, apple air, poached sliced apple, passepierre powder <b>MUSSEL • CURRY • APPLE • PASSEPIERRE</b>	17
<b>ARTISCHOCKE • PARMESAN • BALSAMICO • RAUCHAROMEN (G,L)</b> essenz von der artichoke, parmesancracker, balsamicokaviar, geräuchertes artischockenpüree, rauchschaum artichoke essence, parmesan cracker, balsamico caviar, artichoke puree, smoked foam <b>ARTICHOKE • PARMESAN • BALSAMICO • SMOKED FLAVOURS</b>	15
<b>GARTENSALAT (V,G)</b> bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico <b>GARDEN LEAF SALAD</b>	10

## SEASONAL MAINS

### CATCH

<b>HEILBUTT • KARTOFFEL • LAUCH • SAFRAN (G)</b> confierter heilbutt in hummerbutter, lauchpüree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise confit halibut in lobster butter, leek puree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise <b>HALIBUT • POTATO • LEEK • SAFFRON</b>	38
<b>SEETEUFEL • PANCETTA • PERLGRAUPEN • ESTRAGON (G)</b> gebratener seeteufel, lauwarmer pancetta, perlgraupenrisotto, estragonschaum, estragontapiokaknusper fried monkfish, lukewarm pancetta, pearl barley risotto, tarragon foam, crispy tarragon tapioca <b>MONKFISH • PANCETTA • PEARL BARLEY • TARRAGON</b>	46

### MEADOW

<b>SCHWEINEFILET • TABOULEH • KORIANDER • DATTELN (G)</b> schweinefilet mit datteln gespickt, tabouleh, koriander joghurt, granatapfeljus pork filet larded with dates, tabouleh, coriander yoghurt, pomegranate jus <b>PORK FILET • TABOULEH • CORIANDER • DATES</b>	39
<b>KALBSRÜCKEN • STECKRÜBE • BIRNE • JAPANISCHER SENF(G)</b> rosa gebratener kalbsrücken, steckrübenpüree, glasierte biren, steckrübengemüse, senfjus roasted saddle of veal, turnip puree, glazed pears, turnip vegetables, mustard jus <b>SADDLE OF VEAL • TURNIP • PEAR • JAPANESE MUSTARD</b>	49

Makrele: Nordost Atlantik  
Mackerel: Northeast Atlantic

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Foie Gras de Canard: Frankreich  
Foie Gras de Canard: France

Seeteufel: Nordost Atlantik  
Monkfish: Northeast Atlantic

Jakobsmuschel: Nordwestatlantik  
Scallop: North west atlantic

Schwein: Schweiz  
Pork: Switzerland

Heilbutt : Nordost Atlantik  
Halibut : Northeast Atlantic

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.



# rampe süd

## RESTAURANT

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT (G,L) 33  
BEEF TARTAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

### FARM

HANGING TENDER • MAIS • BROKKOLI • CREME DOUBLE 31  
sous vide gegartes onklet, mäiscreme, babymais, roh gebratener brokkoli, creme double  
sous vide cooked hanger steak, sweet corn cream, baby sweet corn, raw roasted broccoli, creme double  
HANGING TENDER • SWEET CORN • BROCCOLI • CREME DOUBLE

### VEG

LINSEN • WEISSE BOHNEN • ENDIVIE • KARTOFFEL (G) 29  
belugalinsen bratlinge, weisses bohnenpüree, kartoffel endiviensauce, garam masala  
beluga lentil patty, white bean puree, potato endivi sauce, garam masala  
LENTIL • WHITE BEANS • ENDIVE • POTATO

### GRILL

LAMMSATEL • ARTISCHOCKEN • POLENTA • SCHWARZER KNOBLAUCH (G) 54 pro Person  
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 20 minuten geduld ab ihrer bestellung.  
from 2 persons. a perfect dish takes time, we kindly ask you for your patience, 20 minutes preparing time.

SADDLE OF LAMB • ARTICHOKE • POLENTA • BLACK GARLIC

DORADE ROYAL • ZITRONENGRAS • BASMATIREIS • PAK CHOI • MISO 39  
dorade im ganzen auf zitronengras gebraten, limeitten basmatireis, pak choi, misomayonnaise  
whole gilthead seabream roasted on lemongrass, lime basmati rice, pak choi, miso mayonnaise  
GILTHEAD SEABREAM • LEMONGRASS • BASMATI RICE • PAK CHOI • MISO

## COSMOPOLITAN'S

ZURICH (G) 44  
kalbsrückenfleisch, champignons, cognacsauce, knusprige rösti  
sliced veal zurich style, button mushrooms, cognac sauce crispy roesti

VIENNA 43  
kalbsschnitzel, glasiertes gemüse, pommes frites  
escalope viennese style, glazed vegetables, french fries

ST. PETERSBURG 42  
rindsfiletstreifen, champignons, cornichons, Senfsauce, butterspätzli  
beef filet stripes, bell pepper stripes, champignons, cornichons, bell pepper sauce, butter spaetzli

BANGKOK 39  
black bun, thunfischsteak (120g), mango, avocado, wasabi-sauerrahm, mesclunsalat, gurken, asia cole slaw, süsskartoffeln  
black bun, tuna steak (120g), mango, avocado, wasabi sour cream, mesclun salad, cucumber, asian cole slaw, sweet potatoes

VEGAS 29  
lattichsalat, caesar dressing, pouletsteak, speck, parmesan  
romaine lettuce, caesar dressing, chicken steak, bacon, parmesan

Rind: Schweiz  
Beef: Switzerland

Dorade: Türkei  
Gilthead: Turkey

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Lamm: Australien  
Lamb: Australia

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik  
Tuna: Middle Western Pacific

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.

# rampe süd

RESTAURANT

## SEASONAL STARTER & SOUPS

<b>MAKRELE • APFEL • GURKE • EISZAPFEN (G)</b> flammierte makrele, apfelgel, gepickelte gurken, eiszapfen, zwiebelcreme, mit apfel aromatisierte perlzwiebeln flambe mackerel, apple jelly, pickled cucumber, white radish, onion cream, with apple flavored pearl onions <b>MACKEREL • APPLE • CUCUMBER • WHITE RADISH</b>	17
<b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • KAKAO (G)</b> gebratene entenstopfleber, cherimoyagelee & creme, cake von der dulce de leche mit kakaobruch roasted foie gras de canard, cherimoya jelly & cream, dulce de leche cake with cacao break <b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • CACAO</b>	24
<b>FRISCHKÄSE • WALDBEEREN • ROTE BEETE • TRÜFFELHONIG (G)</b> confierte babybeete, eingemachte waldbeeren, frischkäsenocken, trüffelhonigcroutons, rote beete luft confit baby beetroot, pickled wild berries, cottage cheese dumplings, truffle honey croutons, beetroot air <b>COTTAGE CHEESE • WILD BERRIES • BEETROOT • TRUFFLE HONEY</b>	18
<b>MUSCHEL • CURRY • APFEL • PASSEPIERRE</b> currymuschelsüppchen, jakobsmuschelpescaccio, apfelair, pochierte apfelscheibe, passepierrestaub curry mussel soup, scallop pescaccio, apple air, poached sliced apple, passepierre powder <b>MUSSEL • CURRY • APPLE • PASSEPIERRE</b>	17
<b>ARTISCHOCKE • PARMESAN • BALSAMICO • RAUCHAROMEN (G,L)</b> essenz von der artichoke, parmesancracker, balsamicokaviar, geräuchertes artischockenpüree, rauchschäum artichoke essence, parmesan cracker, balsamico caviar, artichoke puree, smoked foam <b>ARTICHOKE • PARMESAN • BALSAMICO • SMOKED FLAVOURS</b>	15
<b>GARTENSALAT (V,G)</b> bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico <b>GARDEN LEAF SALAD</b>	10

## SEASONAL MAINS

### CATCH

<b>HEILBUTT • KARTOFFEL • LAUCH • SAFRAN (G)</b> confierter heilbutt in hummerbutter, lauchpüree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise confit halibut in lobster butter, leek puree, spring leek, potato cake, saffron hollandaise <b>HALIBUT • POTATO • LEEK • SAFFRON</b>	38
<b>SEETEUFEL • PANCETTA • PERLGRAUPEN • ESTRAGON (G)</b> gebratener seeteufel, lauwarmer pancetta, perlgraupenrisotto, estragonschäum, estragontapiokaknusper fried monkfish, lukewarm pancetta, pearl barley risotto, tarragon foam, crispy tarragon tapioca <b>MONKFISH • PANCETTA • PEARL BARLEY • TARRAGON</b>	46

### MEADOW

<b>SCHWEINEFILET • TABOULEH • KORIANDER • DATTELN (G)</b> schweinefilet mit datteln gespickt, tabouleh, koriander joghurt, granatapfeljus pork filet larded with dates, tabouleh, coriander yoghurt, pomegranate jus <b>PORK FILET • TABOULEH • CORIANDER • DATES</b>	39
<b>KALBSRÜCKEN • STECKRÜBE • BIRNE • JAPANISCHER SENF(G)</b> rosa gebratener kalbsrücken, steckrübenpüree, glasierte biren, steckrübengemüse, senfjus roasted saddle of veal, turnip puree, glazed pears, turnip vegetables, mustard jus <b>SADDLE OF VEAL • TURNIP • PEAR • JAPANESE MUSTARD</b>	49

Makrele: Nordost Atlantik  
Mackerel: Northeast Atlantic

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Foie Gras de Canard: Frankreich  
Foie Gras de Canard: France

Seeteufel: Nordost Atlantik  
Monkfish: Northeast Atlantic

Jakobsmuschel: Nordwestatlantik  
Scallop: North west atlantic

Schwein: Schweiz  
Pork: Switzerland

Heilbutt: Nordost Atlantik  
Halibut: Northeast Atlantic

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.

# rampe süd

## RESTAURANT

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT (G,L) 33  
BEEF TARTAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

### FARM

HANGING TENDER • MAIS • BROKKOLI • CREME DOUBLE 31  
sous vide gegartes onklet, mäiscreme, babymais, roh gebratener brokkoli, creme double  
sous vide cooked hanger steak, sweet corn cream, baby sweet corn, raw roasted broccoli, creme double  
HANGING TENDER • SWEET CORN • BROCCOLI • CREME DOUBLE

### VEG

LINSEN • WEISSE BOHNEN • ENDIVIE • KARTOFFEL (G) 29  
belugalinsen bratlinge, weisses bohnenpüree, kartoffel endiviensauce, garam masala  
beluga lentil patty, white bean puree, potato endivi sauce, garam masala  
LENTIL • WHITE BEANS • ENDIVE • POTATO

### GRILL

LAMMSATEL • ARTISCHOCKEN • POLENTA • SCHWARZER KNOBLAUCH (G) 54 pro Person  
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 20 minuten geduld ab ihrer bestellung.  
from 2 persons. a perfect dish takes time, we kindly ask you for your patience, 20 minutes preparing time.

SADDLE OF LAMB • ARTICHOKE • POLENTA • BLACK GARLIC

DORADE ROYAL • ZITRONENGRAS • BASMATIREIS • PAK CHOI • MISO 39  
dorade im ganzen auf zitronengras gebraten, limeitten basmatireis, pak choi, misomayonnaise  
whole gilthead seabream roasted on lemongrass, lime basmati rice, pak choi, miso mayonnaise  
GILTHEAD SEABREAM • LEMONGRASS • BASMATI RICE • PAK CHOI • MISO

## COSMOPOLITAN'S

ZURICH (G) 44  
kalbsrückenfleisch, champignons, cognacsauce, knusprige rösti  
sliced veal zurich style, button mushrooms, cognac sauce crispy roesti

VIENNA 43  
kalbsschnitzel, glasiertes gemüse, pommes frites  
escalope viennese style, glazed vegetables, french fries

ST. PETERSBURG 42  
rindsfiletstreifen, champignons, cornichons, Senfsauce, butterspätzli  
beef filet stripes, bell pepper stripes, champignons, cornichons, bell pepper sauce, butter spaetzli

BANGKOK 39  
black bun, thunfischsteak (120g), mango, avocado, wasabi-sauerrahm, mesclunsalat, gurken, asia cole slaw, süsskartoffeln  
black bun, tuna steak (120g), mango, avocado, wasabi sour cream, mesclun salad, cucumber, asian cole slaw, sweet potatoes

VEGAS 29  
lattichsalat, caesar dressing, pouletsteak, speck, parmesan  
romaine lettuce, caesar dressing, chicken steak, bacon, parmesan

Rind: Schweiz  
Beef: Switzerland

Dorade: Türkei  
Gilthead: Turkey

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Lamm: Australien  
Lamb: Australia

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik  
Tuna: Middle Western Pacific

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.



# rampe süd

RESTAURANT

## SEASONAL STARTER & SOUPS

<b>MAKRELE • APFEL • GURKE • EISZAPFEN (G)</b> flammierte makrele, apfelgel, gepickelte gurken, eiszapfen, zwiebelcreme, mit apfel aromatisierte perlzwiebeln flambe mackerel, apple jelly, pickled cucumber, white radish, onion cream, with apple flavored pearl onions <b>MACKEREL • APPLE • CUCUMBER • WHITE RADISH</b>	17
<b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • KAKAO (G)</b> gebratene entenstopfleber, cherimoyagelee & creme, cake von der dulce de leche mit kakaobruch roasted foie gras de canard, cherimoya jelly & cream, dulce de leche cake with cacao break <b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • CACAO</b>	24
<b>FRISCHKÄSE • WALDBEEREN • ROTE BEETE • TRÜFFELHONIG (G)</b> confierte babybeete, eingemachte waldbeeren, frischkäsenocken, trüffelhonigcroutons, rote beete luft confit baby beetroot, pickled wild berries, cottage cheese dumplings, truffle honey croutons, beetroot air <b>COTTAGE CHEESE • WILD BERRIES • BEETROOT • TRUFFLE HONEY</b>	18
<b>MUSCHEL • CURRY • APFEL • PASSEPIERRE</b> currymuschelsüppchen, jakobsmuschelpescaccio, apfelair, pochierte apfelscheibe, passepierrestaub curry mussel soup, scallop pescaccio, apple air, poached sliced apple, passepierre powder <b>MUSSEL • CURRY • APPLE • PASSEPIERRE</b>	17
<b>ARTISCHOCKE • PARMESAN • BALSAMICO • RAUCHAROMEN (G,L)</b> essenz von der artichoke, parmesancracker, balsamicokaviar, geräuchertes artischockenpüree, rauchschaum artichoke essence, parmesan cracker, balsamico caviar, artichoke puree, smoked foam <b>ARTICHOKE • PARMESAN • BALSAMICO • SMOKED FLAVOURS</b>	15
<b>GARTENSALAT (V,G)</b> bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico <b>GARDEN LEAF SALAD</b>	10

## SEASONAL MAINS

### CATCH

<b>HEILBUTT • KARTOFFEL • LAUCH • SAFRAN (G)</b> confierter heilbutt in hummerbutter, lauchpüree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise confit halibut in lobster butter, leek puree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise <b>HALIBUT • POTATO • LEEK • SAFFRON</b>	38
<b>SEETEUFEL • PANCETTA • PERLGRAUPEN • ESTRAGON (G)</b> gebratener seeteufel, lauwarmer pancetta, perlgraupenrisotto, estragonschaum, estragontapiokaknusper fried monkfish, lukewarm pancetta, pearl barley risotto, tarragon foam, crispy tarragon tapioca <b>MONKFISH • PANCETTA • PEARL BARLEY • TARRAGON</b>	46

### MEADOW

<b>SCHWEINEFILET • TABOULEH • KORIANDER • DATTELN (G)</b> schweinefilet mit datteln gespickt, tabouleh, koriander joghurt, granatapfeljus pork filet larded with dates, tabouleh, coriander yoghurt, pomegranate jus <b>PORK FILET • TABOULEH • CORIANDER • DATES</b>	39
<b>KALBSRÜCKEN • STECKRÜBE • BIRNE • JAPANISCHER SENF(G)</b> rosa gebratener kalbsrücken, steckrübenpüree, glasierte biren, steckrübengemüse, senfjus roasted saddle of veal, turnip puree, glazed pears, turnip vegetables, mustard jus <b>SADDLE OF VEAL • TURNIP • PEAR • JAPANESE MUSTARD</b>	49

Makrele: Nordost Atlantik  
Mackerel: Northeast Atlantic

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Foie Gras de Canard: Frankreich  
Foie Gras de Canard: France

Seeteufel: Nordost Atlantik  
Monkfish: Northeast Atlantic

Jakobsmuschel: Nordwestatlantik  
Scallop: North west atlantic

Schwein: Schweiz  
Pork: Switzerland

Heilbutt : Nordost Atlantik  
Halibut : Northeast Atlantic

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.

# rampe süd

## RESTAURANT

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT (G,L) 33  
BEEF TARTAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

### FARM

HANGING TENDER • MAIS • BROKKOLI • CREME DOUBLE 31  
sous vide gegartes onklet, mäiscreme, babymais, roh gebratener brokkoli, creme double  
sous vide cooked hanger steak, sweet corn cream, baby sweet corn, raw roasted broccoli, creme double  
HANGING TENDER • SWEET CORN • BROCCOLI • CREME DOUBLE

### VEG

LINSEN • WEISSE BOHNEN • ENDIVIE • KARTOFFEL (G) 29  
belugalinsen bratlinge, weisses bohnenpüree, kartoffel endiviensauce, garam masala  
beluga lentil patty, white bean puree, potato endivi sauce, garam masala  
LENTIL • WHITE BEANS • ENDIVE • POTATO

### GRILL

LAMMSATEL • ARTISCHOCKEN • POLENTA • SCHWARZER KNOBLAUCH (G) 54 pro Person  
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 20 minuten geduld ab ihrer bestellung.  
from 2 persons. a perfect dish takes time, we kindly ask you for your patience, 20 minutes preparing time.

SADDLE OF LAMB • ARTICHOKE • POLENTA • BLACK GARLIC

DORADE ROYAL • ZITRONENGRAS • BASMATIREIS • PAK CHOI • MISO 39  
dorade im ganzen auf zitronengras gebraten, limeitten basmatireis, pak choi, misomayonnaise  
whole gilthead seabream roasted on lemongrass, lime basmati rice, pak choi, miso mayonnaise  
GILTHEAD SEABREAM • LEMONGRASS • BASMATI RICE • PAK CHOI • MISO

## COSMOPOLITAN'S

ZURICH (G) 44  
kalbsrückenfleisch, champignons, cognacsauce, knusprige rösti  
sliced veal zurich style, button mushrooms, cognac sauce crispy roesti

VIENNA 43  
kalbsschnitzel, glasiertes gemüse, pommes frites  
escalope viennese style, glazed vegetables, french fries

ST. PETERSBURG 42  
rindsfiletstreifen, champignons, cornichons, Senfsauce, butterspätzli  
beef filet stripes, bell pepper stripes, champignons, cornichons, bell pepper sauce, butter spaetzli

BANGKOK 39  
black bun, thunfischsteak (120g), mango, avocado, wasabi-sauerrahm, mesclunsalat, gurken, asia cole slaw, süsskartoffeln  
black bun, tuna steak (120g), mango, avocado, wasabi sour cream, mesclun salad, cucumber, asian cole slaw, sweet potatoes

VEGAS 29  
lattichsalat, caesar dressing, pouletsteak, speck, parmesan  
romaine lettuce, caesar dressing, chicken steak, bacon, parmesan

Rind: Schweiz  
Beef: Switzerland

Dorade: Türkei  
Gilthead: Turkey

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Lamm: Australien  
Lamb: Australia

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik  
Tuna: Middle Western Pacific

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.



# rampe süd

RESTAURANT

## SEASONAL STARTER & SOUPS

<b>MAKRELE • APFEL • GURKE • EISZAPFEN (G)</b> flammierte makrele, apfelgel, gepickelte gurken, eiszapfen, zwiebelcreme, mit apfel aromatisierte perlzwiebeln flambe mackerel, apple jelly, pickled cucumber, white radish, onion cream, with apple flavored pearl onions <b>MACKEREL • APPLE • CUCUMBER • WHITE RADISH</b>	17
<b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • KAKAO (G)</b> gebratene entenstopfleber, cherimoyagelee & creme, cake von der dulce de leche mit kakaobruch roasted foie gras de canard, cherimoya jelly & cream, dulce de leche cake with cacao break <b>FOIE GRAS DE CANARD • CHERIMOYA • DULCE DE LECE • CACAO</b>	24
<b>FRISCHKÄSE • WALDBEEREN • ROTE BEETE • TRÜFFELHONIG (G)</b> confierte babybeete, eingemachte waldbeeren, frischkäsenocken, trüffelhonigcroutons, rote beete luft confit baby beetroot, pickled wild berries, cottage cheese dumplings, truffle honey croutons, beetroot air <b>COTTAGE CHEESE • WILD BERRIES • BEETROOT • TRUFFLE HONEY</b>	18
<b>MUSCHEL • CURRY • APFEL • PASSEPIERRE</b> currymuschelsüppchen, jakobsmuschelpescaccio, apfelair, pochierte apfelscheibe, passepierrestaub curry mussel soup, scallop pescaccio, apple air, poached sliced apple, passepierre powder <b>MUSSEL • CURRY • APPLE • PASSEPIERRE</b>	17
<b>ARTISCHOCKE • PARMESAN • BALSAMICO • RAUCHAROMEN (G,L)</b> essenz von der artischoke, parmesancracker, balsamicokaviar, geräuchertes artischockenpüree, rauchschaum artichoke essence, parmesan cracker, balsamico caviar, artichoke puree, smoked foam <b>ARTICHOKE • PARMESAN • BALSAMICO • SMOKED FLAVOURS</b>	15
<b>GARTENSALAT (V,G)</b> bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico <b>GARDEN LEAF SALAD</b>	10

## SEASONAL MAINS

### CATCH

<b>HEILBUTT • KARTOFFEL • LAUCH • SAFRAN (G)</b> confierter heilbutt in hummerbutter, lauchpüree, saute vom junglauch, kartoffelkuchen, safran hollandaise confit halibut in lobster butter, leek puree, saute vom leek, kartoffelkuchen, saffron hollandaise <b>HALIBUT • POTATO • LEEK • SAFFRON</b>	38
<b>SEETEUFEL • PANCETTA • PERLGRAUPEN • ESTRAGON (G)</b> gebratener seeteufel, lauwarmer pancetta, perlgraupenrisotto, estragonschaum, estragontapiokaknusper fried monkfish, lukewarm pancetta, pearl barley risotto, tarragon foam, crispy tarragon tapioca <b>MONKFISH • PANCETTA • PEARL BARLEY • TARRAGON</b>	46

### MEADOW

<b>SCHWEINEFILET • TABOULEH • KORIANDER • DATTELN (G)</b> schweinefilet mit datteln gespickt, tabouleh, koriander joghurt, granatapfeljus pork filet larded with dates, tabouleh, coriander yoghurt, pomegranate jus <b>PORK FILET • TABOULEH • CORIANDER • DATES</b>	39
<b>KALBSRÜCKEN • STECKRÜBE • BIRNE • JAPANISCHER SENF(G)</b> rosa gebratener kalbsrücken, steckrübenpüree, glasierte biren, steckrübengemüse, senfjus roasted saddle of veal, turnip puree, glazed pears, turnip vegetables, mustard jus <b>SADDLE OF VEAL • TURNIP • PEAR • JAPANESE MUSTARD</b>	49

Makrele: Nordost Atlantik  
Mackerel: Northeast Atlantic

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Foie Gras de Canard: Frankreich  
Foie Gras de Canard: France

Seeteufel: Nordost Atlantik  
Monkfish: Northeast Atlantic

Jakobsmuschel: Nordwestatlantik  
Scallop: North west atlantic

Schwein: Schweiz  
Pork: Switzerland

Heilbutt : Nordost Atlantik  
Halibut : Northeast Atlantic

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.

# rampe süd

## RESTAURANT

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT (G,L) 33  
BEEF TARTAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

### FARM

HANGING TENDER • MAIS • BROKKOLI • CREME DOUBLE 31  
sous vide gegartes onklet, mäiscreme, babymais, roh gebratener brokkoli, creme double  
sous vide cooked hanger steak, sweet corn cream, baby sweet corn, raw roasted broccoli, creme double  
HANGING TENDER • SWEET CORN • BROCCOLI • CREME DOUBLE

### VEG

LINSEN • WEISSE BOHNEN • ENDIVIE • KARTOFFEL (G) 29  
belugalinsen bratlinge, weisses bohnenpüree, kartoffel endiviensauce, garam masala  
beluga lentil patty, white bean puree, potato endivi sauce, garam masala  
LENTIL • WHITE BEANS • ENDIVE • POTATO

### GRILL

LAMMSATEL • ARTISCHOCKEN • POLENTA • SCHWARZER KNOBLAUCH (G) 54 pro Person  
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 20 minuten geduld ab ihrer bestellung.  
from 2 persons. a perfect dish takes time, we kindly ask you for your patience, 20 minutes preparing time.

SADDLE OF LAMB • ARTICHOKE • POLENTA • BLACK GARLIC

DORADE ROYAL • ZITRONENGRAS • BASMATIREIS • PAK CHOI • MISO 39  
dorade im ganzen auf zitronengras gebraten, limeitten basmatireis, pak choi, misomayonnaise  
whole gilthead seabream roasted on lemongrass, lime basmati rice, pak choi, miso mayonnaise  
GILTHEAD SEABREAM • LEMONGRASS • BASMATI RICE • PAK CHOI • MISO

## COSMOPOLITAN'S

ZURICH (G) 44  
kalbsrückenfleisch, champignons, cognacsauce, knusprige rösti  
sliced veal zurich style, button mushrooms, cognac sauce crispy roesti

VIENNA 43  
kalbsschnitzel, glasiertes gemüse, pommes frites  
escalope viennese style, glazed vegetables, french fries

ST. PETERSBURG 42  
rindsfiletstreifen, champignons, cornichons, Senfsauce, butterspätzli  
beef filet stripes, bell pepper stripes, champignons, cornichons, bell pepper sauce, butter spaetzli

BANGKOK 39  
black bun, thunfischsteak (120g), mango, avocado, wasabi-sauerrahm, mesclunsalat, gurken, asia cole slaw, süsskartoffeln  
black bun, tuna steak (120g), mango, avocado, wasabi sour cream, mesclun salad, cucumber, asian cole slaw, sweet potatoes

VEGAS 29  
lattichsalat, caesar dressing, pouletsteak, speck, parmesan  
romaine lettuce, caesar dressing, chicken steak, bacon, parmesan

Rind: Schweiz  
Beef: Switzerland

Dorade: Türkei  
Gilthead: Turkey

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Lamm: Australien  
Lamb: Australia

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik  
Tuna: Middle Western Pacific

Kalb: Schweiz  
Veal: Switzerland

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V  
Vegan: V

Glutenfrei: G  
Glutenfree: G

Laktosefrei: L  
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.  
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.