

rampe süd

RESTAURANT

SEASONAL STARTER & SOUPS

ENTENSTOPFLEBER • RHABARBER • ERDBEERE • SZECHUANPEFFER entenstopfleberterinne und asche, rhabarberkonfit, erdbeergel, erdbeere süss sauer, erdbeerstreusel szechuan kakaokrapfen foir gras terrine, rhubarb confit, strawberry jelly, strawberry sweet sour, strawberry crumbles szechuan kakao donut FOIE GRAS • RHUBARB • STRAWBERRY • SZECHUAN PEPPER	27
SCHWERTFISCH • DAIKON RETTICH • FLOWER SPROUTS • MISO (G,L) schwertfisch sashimi, marinierter daikonrettich, gepickelte und getrocknete flower sprouts, misoguacamole swordfish sashimi, marinated daikon radish, pickled and dried flower sprouts, miso guacamole SWORDFISH • DAIKON RADISH • FLOWER SPROUTS • MISO	23
SCHWEIZER LANDEI • FRANKFURTER GRÜNE SAUCE • PORTWEIN • TRÜFFELAROMA (G) 60 minuten landei, frankfurter grüne sauce espuma, portweinreduktion, trüffelaroma 60 minutes farm egg, frankfurt's green sauce espuma, port wine reduction, truffle flavour SWISS FARM EGG • FRANKFURT GREEN SAUCE • PORT WINE • TRUFFLE FLAVOUR	22
MEDITERRANES GEMÜSE • CROUTONS • TOMATENGLACE • PEPERONI (L) gazpacho andaluz, weisses tomaten granite, peperonicoulis, gurkenkresseöl, croutons andalusian gazpacho, white tomato granite, bell pepper coulis, cucumber cress oil, croutons MEDITERRANEAN VEGETABLES • CROUTONS • TOMATO ICE CREAM • BELL PEPPER	17
KRUSTENTIERE • SEEIGEL • TANNENWIPFEL • WEISSE BOHNEN (G) krustentieressenz, seeigelschaum, tannenwipfelmarinade, weisses bohnenpüree crustacean essence, urchin foam, fir marinade, white bean puree CRUSTACEAN • URCHIN • FIR • WHITE BEANS	19
GARTENSALAT (V,G) bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico GARDEN LEAF SALAD	10

SEASONAL MAINS

CATCH

ZANDER • BLAUER SCHWEDE • KABIS • SEELÄNDER TOMATEN (G) knusprig gebratenes zanderfilet, püree und chips vom blauen schweden, geschmorter weisser kabis seeländer tomaten salsa crispy fried pikeperch filet, blue potato puree and chips, roasted white cabbage, seeland tomato salsa PIKEPERCH • BLUE CONGO • WHITE CABBAGE • SEELAND TOMATOES	38
ALFONSINO • ARTISCHOCKE • KNOBLAUCH • LÖWENZAHN (G) gebratener alfonsino, artischocken-knoblauchpüree, mit gemüse gefüllte artischockenböden fermentierter knoblauch, parfümierter löwenzahn fried alfonsino filet, artichoke garlic puree, artichoke bottoms stuffed with vegetables fermented garlic, perfumed dandelion ALFONSINO • ARTICHOKE • GARLIC • DANDELION	36

MEADOW

LAMMRÜCKEN • ROSMARIN • ZUCCHETTI • KICHERERBSEN (G) gebratener lammrücken in mandelöl konfiert, rosmarin jus, gebratenes tatar von der zucchini, fermentierte falafel roasted saddle of lamb, confit in almond oil, rosemary jus, fried courgette tartar, fermented falafel SADDLE OF LAMB • ROSEMARY • COURGETTE • CHICK PEAS	49
SPANFERKELSCHULTER • WEISSBIER • KARTOFFEL • GRÜNER SPARGEL in weissbier geschmorte spanferkelschulter, kartoffelknödel, butterbrösel, grüner spargel, kafen braised pigling in wheat beer, potato dumpling, buttered breadcrumbs, green asparagus, sugar peas PIGLING SHOULDER • WHEAT BEER • POTATOES • GREEN ASPARAGUS	32

Ente: Frankreich
Duck: France

Schwertfisch: Sri Lanka
Swordfish: Sri Lanka

Zander: Estland
Pikeperch: Estonia

Alfonsino: Indischer Ozean
Alfonsino: Indian Ocean

Lamm: Großbritannien
Lamb: Great Britain

Spanferkel: Schweiz
Pigling: 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

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

FARM

MAIBOCK • RANDE • SCHWARZBROT 39
rosa gegarter rücken vom maibock, randensauce, randengemüse, schwarzbrotdcreme, schwarzbrotdchip
cooked saddle of venison, beetroot sauce, beetroot vegetables, brown bread cream, brown bread chip
VENISON • BEETROOT • BROWN BREAD

VEG

BERGKÄSE • SENF • APFEL • NÜSSLI 29
bergkäse kaiserschmarrn, apfel senf, marinierter nüsslisalat, nüsslisalatpesto
cheese kaiserschmarrn, apple mustard, marinated lambs lettuce, lambs lettuce pesto
CHEESE • MUSTARD • APPLE • LAMBS LETTUCE

GRILL

FLANKSTEAK • BBQ • BACON • MAIS • TOSTADAS 46 pro Person
rosa gegartes flanksteak bbq style, bacon gremolata, maistorfilla, gebratener babymais, tostadachips
flanksteak bbq style, bacon gremolata, sweet corn tortilla, roasted baby corn, tostada chips
FLANKSTEAK • BBQ • BACON • SWEET CORN • TOSTADAS

LOUP DE MER • FREGOLA SARDA • BLUMENKOHL • ZITRONE 36
wolfsbarsch im ganzen gebraten, fregola sarda, gebratener blumenkohl, blumenkohlpüree, zitronengel
whole sea bass, fregola sarda, cauliflower, cauliflower puree, lemon jelly
SEA BASS • FREGOLA SARDA • CAULIFLOWER • LEMON

COSMOPOLITAN'S

ZÜRICH (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

Maibock: EU
Venison: EU
Kalb: Schweiz
Veal: Switzerland

Flanksteak: USA
Flanksteak: USA
Rind: Schweiz
Beef: Switzerland

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik
Tuna: Middle Western Pacific

Loup de mer : Türkei
Sea bass: Turkey

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.