

rampe süd

RESTAURANT

SEASONAL STARTER & SOUPS

KALB • BIRNE • PETERSILIE • GRÜNE MANDEL rosa gegarter runder mocken, birne petersilien gelee, eingelegte grüne mandel, mediterrane gemüse tapenade medium rare cooked veal, pear parsley jelly, pickled green almond, mediterranean vegetable tapenade VEAL • PEAR • PARSLEY • GREEN ALMOND	24
RED SNAPPER • SALZ MANDARINE • SESAM • GHOA KRESSE (L) red snapper ceviche, salz mandarinengel, getrocknete mandarinen, sesamöl, sesamknusper, ghোকress red snapper ceviche, salt tangerine jelly, dried tangerine, sesame oil, crispy sesame, ghoka cress RED SNAPPER • SALT TANGERINE • SESAME • GHOA CRESS	23
TOMATE • RHABARBER • PISTAZIE • SPINAT pochierter rhabarber, tomaten himbeerfond, pistaziencreme, marinierter babyspinat, spinatchip poached rhubarb, tomato raspberry fond, pistachio cream, marinated baby spinach, spinach chip TOMATO • RHUBARB • PISTACHIO • SPINACH	19
GRÜNE KRÄUTER • LARDO • WIESENSALAT • KAFFEE (G) kalte kräuterinfusion, lardoschmelz, wiesenkräutersalat, kaffeeöl, kaffeestaub chilled herbal infusion, lardo, meadow herbal salad, coffee oil, coffee dust GREEN HERBS • LARDO • MEADOW HERBAL SALAD • COFFEE	19
KOKONUSS • CHILI • GALGANT • KNOBLAUCH (G) tom kha vegi, chiliespuma, galgantchips, knöblauchcreme tom kha vegi, chilli espuma, galganlal chips, garlic cream COCONUT • CHILLI • GALANGAL • GARLIC	18
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 MAIN'S

CATCH

LANGUSTE • HARTWEIZEN • SAFRAN • SELLERIE gebratener langustenschwanz, safransauce, schwarzer hummerravioli, selleriecreme, marinierter sellerie roasted spiny lobster, saffron sauce, black ravioli, celery cream, marinated celery SPINY LOBSTER • DURUM WHEAT • SAFFRON • CELERY	57
ST. PIERRE • MIESMUSCHEL • YUZU • ROMANAHERZEN (G) gebratenes petersfischfilet, in yuzu eingelegte miesmuscheln mit buchenpilzen, geschmorte romanaherzen korianderöl fried st peter's fish filet, pickled mussels with yuzu, shimeji mushrooms, braised romaine lettuce, coriander oil ST PIERRE • MUSSEL • YUZU • ROMAINE LETTUCE	44

MEADOW

RIND • MACCARONI • GRUYERE • TRÜFFEL rosa gebratenes rindsfilet, getrüffelte maccaroni, gruyereschaum, geschmolzener junglauch medium fried beef filet, truffled macaroni cheese, gruyere foam, melted spring onion BEEF • MACARONI • GRUYERE • TRUFFLE	59
LANDSCHWEIN • ESSIGGEMÜSE • SHIITAKE • KARTOFFEL (G) landschwein, gepickeltes babygemüse, shiitake dashi, gebratener reiberdatschi pork, pickled baby vegetables, shiitake dashi, fried potato pancake PORK • MIXED PICKLES • SHIITAKE • POTATO	38

Kalb: Schweiz
Veal: Switzerland
St. Pierre: Nordwest Pazifik
St. Pierre: Northwest Pacific

Red Snapper: Atlantik
Red Snapper: Atlantic
Rind: Schweiz
Beef: Switzerland

Languste: Atlantik
Spiny lobster: Atlantic
Schwein: Schweiz
Pork: 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 sud

RESTAURANT

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

33

FARM

PERLUHUN • BELUGALINSEN • JOHANNISBEERE • ZUCCHETTI (G)
poeliertes perlhuhnbrust, cremige belugalinsen, johannisbeerjus, mit mirepoix gefüllte zuchettiblüten
gebratene baby zucchini
braised guineafowl breast, creamy beluga lentils, currant jus, stuffed with mirepoix courgette flowers
GUINEAFOWL • BELUGA LENTILS • CURRANT • COURGETTE

49

VEG

MINISTRONE • RISINI • BASILKUM • PARMESAN (G,L)
gemüseessenz, risini pasta, basilikumpesto, parmesan
vegetable essence, risini noodles, basil pesto, parmesan
MINISTRONE • RISINI • BASIL • PARMESAN CHEESE

29

GRILL

FLANKSTEAK • BBQ • BACON • MAIS • TOSTADAS

ab 2 personen, 46 pro Person

rosa gegartes flanksteak bbq style, bacon gremolata, maistortilla, 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 grilliert, 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

Perlhuhn: Frankreich
Guineafowl: France

Flanksteak: USA
Flanksteak: USA

Loup de mer: Türkei
Sea bass: Turkey

Kalb: Schweiz
Veal: Switzerland

Rind: Schweiz
Beef: Switzerland

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik
Tuna: Middle Western Pacific

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.