



Vorspeisen

Grüner Salat		8.50/11.50
Gemischter Salat		9.50/13.50
Chnolibrot, Oliven- oder Tomatencrostini oder gemischt		9. –
Weissweinsuppe dä Ramperänner		8. –/ 11. –
Tagessuppe s'hät so langs hät		5. –/ 8. –
Roher Fenchelsalat mit Sbrinz Spänen schwarzem Pfeffer weißem Balsamicound Pfefferminze abgeschmeckt, angerichtet auf Blattsalaten		14.50
Griechischer Hirtensalat , mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse, serviert mit Tzaiziki		10. –/ 16. –
Vitello tonnato (hauchdünn geschnittener, kalter Kalbsbraten an einer sämigen Thon Sauce) mit Zwiebeln und Kapern garniert	klein (80 Gramm)	22. –
	gross (140 Gramm)	34. –
Rindstartar von mild bis feurig gewürzt, je nach Wunsch, serviert mit Toast und Butter	klein (80 Gramm)	26. –
	gross (140 Gramm)	36. –
	zum Abrunden ein Cognac oder Calvados, pro 2cl	4. –
Vorspeisenteller mit Linsenkroketten, Falaffel, Frühlingsrollen und Gemüsetempura , serviert mit Tzaiziki, sweet Chili und Chili Sauce	5 Stück	12. –
	10 Stück	22. –



Klassiker

Kalbspailard vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb) mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes frites und bunter Gemüsebeilage	39. –
Original Wienerschnitzel vom Kalbseckstück (Swiss Gourmet Kalb), serviert mit Pommes frites und bunter Gemüsebeilage	44. –
Kalbs Cordon Bleu (Swiss Gourmet Kalb) (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse	46. –
Rindsfilet (Swiss Gourmet Beef) mit hausgemachter Kräuterbutter, (180-200g) serviert mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse	52. –
Rindsfiletwürfel (Swiss Gourmet Beef) an Pfeffer- Rahmsauce, serviert mit buntem Gemüse und Pommes frites	44. –
Schweins Cordon Bleu vom Bierschwein (gefüllt mit Schinken und Raclette Käse), serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse	39. –
Schweinssteak vom Bierschwein , serviert mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	36.-
Hackbraten „Rampe Style“ , serviert mit bunter Gemüse garnitur und Papardelle	32. –
Rosa gebratenes Lammnierstück NZ mit Kräuterkruste, serviert mit bunter Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	44. –
Mit Atzmännigschnee (Goldinger Weichkäse) gefüllte Poulet Brust (Swiss Gourmet) paniert, serviert mit Pommes frites und bunter Gemüse garnitur	36. –
Lachsforellenfilet (nachhaltiger Zuchtfisch, F) nach Müllerinnen Art , serviert mit bunter Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	42. –

Beilagen können auf Wunsch ausgewechselt werden.

Sommergerichte

Wie alle Jahre sind natürlich alle unsere Klassiker auch als **Fitnessteller** mit einer bunten Salatgarnitur und Sauce nach Wahl erhältlich

Moussaka , griechischer Auberginen, Rindfleisch, Kartoffel- Auflauf mit Bechamelsauce und Käse überbacken und mit Tzaiziki serviert	32. –
--	-------



Asiatisch

Thailändisches rotes Gemüsecurry mit frischen Früchten garniert, Basmatireis und wahlweise mit	Poulet oder Tofu	36. –
	Rindshuft oder Crevetten	39. –
	Vegatarisch mit Linsenkroketten und Falafel	34. –

Sweet & sour frisch und hausgemacht, mit Gemüse und Ananas, Basmatireis und wahlweise mit	Poulet oder Tofu	36. –
	Rindshuft oder Crevetten	39. –
	Vegatarisch mit Linsenkroketten und Falafel	34. –

Mexikanisch

Quesadilla Weizentortilla mit Salsa und Cheddar cheese überbacken, dazu Guacamole und Sauerrahm		16.50
--	--	-------

Fajitas (ab 2 Personen)

Gebratene Fleischstücke mit Zwiebeln und Peperoni, dazu Guacamole, Salsa, Cheddar cheese, Frijoles und Sauerrahm, serviert mit Weizentortillas		
Preis pro Person	Poulet oder Tofu	36. –
	Rindshuft oder Crevetten	39. –

Tacosalat Lattich Salat in Tacoschale mit Guacamole, Salsa, Sauerrahm und gebratener Beilage nach Wahl	Poulet oder Tofu	22. –	gross	28.–
	Rind oder Crevetten	27. –	gross	36.–

Vegetarisch

Fetakäse im Strudelteig , serviert mit Tomatensauce, buntem Gemüse und Jasmin Reis		34. –
---	--	-------

Papardelle (breite Nudeln)	al Pomodoro	14. –/20. –
	al arrabiata	14. –/20. –
	al Pesto	14. –/20. –