



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Hermann Mazotti, Henning Prahl,
Silvan Heeb &
die ganze Ramsach Familie

MENÜ «BALANCE»

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Wisenberglüten

Apfel-Sauerrahm | Kräutersalat | Focaccia

Gazpacho

Crostini mit Oliventapenade | Gartenkräuter

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Pepperonischäum | Basilikum-Risotto | frittierter Babyblattspinat
oder

Gegrilltes Rindsentrecôte, tranchiert

Rucola | Datteltomaten | Parmesanhobel | Thymiankartoffeln

Kleiner Käseteller von Jumi

Hausgemachtes Früchtebrot | Süsser Senf
und/oder

Limoncello-Panna-Cotta

Erdbeersalat | Karamell-Crumble | Rahm

4 Gang Menü

79.00

5 Gang Menü

92.00

VEGETARISCHES & VEGANES MENÜ

Auf Wunsch stellt Ihnen unser Küchenteam gerne ein vegetarisches oder veganes Überraschungsmenü zusammen.

4 Gänge VEGETARISCH / VEGAN

68.00



TEA TIME AM WISENBERG

Wir verwöhnen Sie bei einem exklusiven Afternoon Tea mit ausgesuchten süssen und salzigen Spezialitäten sowie erlesenen Tees aus dem Hause Länggass.

Buchbar von September bis März jeweils Samstag und Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr, sowie täglich über die Weihnachtsfeiertage. Voranmeldung mindestens 24 Stunden im Voraus

Unser Angebot:
Ramsach Classic inklusive Tees
CHF 44 pro Gast

Alice Deluxe inklusive Tees und
1 Glas Champagner Drappier
CHF 57 pro Gast

RAMSACH TAFEL

(Empfehlung für Ihren Familienevent, nur auf Vorbestellung, min. 3 Tage im Voraus)

Zum Teilen und gemeinsam sein – wie einst zu Grossmutter's Zeiten
Exklusiv für Sie in unserem Ramshof für Gruppen ab 10 Gäste
Auf Wunsch tranchieren wir Ihnen die Gerichte am Tisch

Menu

3 Gänge CHF 95 pro Gast
inklusive 2 Beilagen nach Wahl

Vorspeise

Saisonale Auswahl an Blattsalaten
serviert in grossen Schüsseln

Hauptgang

Doppeltes Entrecôte
«Unser Klassiker serviert in zwei Gängen»
Beilagen
zur Auswahl
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Polenta
Risotto | Pommes Frites

Dessert

Ramsacher Cremeschnitte am Meter

Buchen Sie direkt unter
anlassorganisation@badramsach.ch
Tel: 062 285 15 55



VORSPEISEN KLASSIKER

Wisenbergssalat GRÜN | Sprossen | Kernen 🌿 🌱 10.50

Wisenbergssalat FARBIG | Sprossen | Kernen 🌿 13.50

Tatar «Alice» 🌱 als Vorspeise 29.50
Rindstatar | Toast | Butter als Hauptgang 37.00
mit Cognac, Whiskey oder Calvados + 4.00
mild, mittel oder scharf

Salatdressings

Italienisch 🌿 🌱 | Französisch 🌿

VORSPEISEN DER SAISON

Melonen-Fetasalat 🌿 🌱 🌱 20.50
Wassermelone | Feta | Balsamico | Ahornsirup | Zitronenöl

Fatoush-Pitabrotsalat 🌿 🌱 21.50
Gurke | Tomaten | Pepperoni | Minilattich | Minze | Granatapfeldressing

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Wisenbergblüten 22.50
Apfel-Sauerrahm | Kräutersalat | Focaccia

Vitello Tonnato 🌿 🌱 als Vorspeise 26.50
Kräutersalat | Kapernäpfel | rote Zwiebeln | Oliven als Hauptgang 36.50

SUPPEN

Gazpacho 🌿 🌱 13.00
Crostini mit Oliventapenade | Gartenkräuter

Mandel-Kokossuppe 🌿 14.00
Sauerrahmglace | Cracker

Tagessuppe 12.00

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl. MWST

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌿 glutenfrei 🌱 laktosefrei



MENÜ «VITAL»

Melonen-Fetasalat

Wassermelone | Feta | Balsamico | Ahornsirup | Zitronenöl

—

Mandel-Kokossuppe

Sauerrahmglace | Cracker

—

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Tomatenpesto | Belugalinsen

oder

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

Mangochutney | gegrilltes Gemüse

3 Gang Menü

62.00

VITALES AUF DEM WISENBERG

Pokebowl Ramsach Vital

28.50

Basmatireis | Wassermelone | Feta | Avocado | Salatspinat | Sprossen
Curry-Sesamdressing

Kokos-Gemüse-Curry

29.50

Basmatireis | gedörrte Mango | Papadam






Gegrillte Avocado

31.00


Orangengremolata | Joghurt | Wisenbergsalat | Granatapfelkerne







FLEISCH KLASSIKER

| | | |
|---|---|-------|
| Pulled Beef Burger | | 34.50 |
| Briochebrötchen Bacon Jam Salat Süsskartoffel-Pommes-frites | | |
| Gegrilltes Rindsentrecôte (200g), tranchiert |   | 46.50 |
| Rucola Datteltomaten Parmesanhobel Thymiankartoffeln | | |
| Ramsacher Cordon Bleu vom Schwein - hausgemacht | | 39.00 |
| Wisenberg Mutschli Schinken Gemüse Pommes Frites | | |
| Paniertes Schweinsschnitzel |  | |
| Pommes-frites Gemüse | kleine Portion | 26.00 |
| | grosse Portion | 31.00 |
| Schweinsbratwurst Wisenberg – hausgemacht vom Nushof |   | 29.00 |
| Balsamicozwiebel-Sauce Kartoffelspalten <i>Nach Rezept des Küchenchefs</i> | | |


AUS SEE UND MEER

| | | |
|---|---|-------|
| Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet |  | 43.50 |
| Pepperonischäum Basilikum-Risotto frittierter Babyblattspinat | | |
| Fitnessteller mit Eglignusperli (Wildfang Nordatlantik) | | 35.00 |
| Verschiedene Salate Tartarsauce | | |
| Fitnessteller mit Eglignusperli (Zucht Schweiz) | | 48.50 |
| Verschiedene Salate Tartarsauce | | |

VEGAN & VEGETARISCH

| | | |
|---|---|-------|
| Cremiges Risotto «Käpt'n Caesar» |   | 29.50 |
| Salatherzen Datteltomaten Parmesan Balsamico Croutons | | |
| Gebratene knusprige Maisplätzchen |  | 29.50 |
| Tomatenragout Wisenbergkräutersalat Sauerrahm | | |
| Hausgemachte Petersilien-Gnocchi |  | 28.50 |
| Gedörnte Birne Parmesan Pinienkerne Zitronenthymian | | |

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl. MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



SÜSSE SPEZIALITÄTEN

| | | |
|---|-----------|----------------|
| New York Cheese-Cake | | 16.00 |
| Mangosorbet Waldbeeren Rahm | | |
| Limoncello-Panna-Cotta | | 15.00 |
| Erdbeersalat Karamell-Crumble Rahm | | |
| Ramsacher Meringue mit Rahm | | 11.00 |
| Ramsacher Cremeschnitte - das Original | | 10.50 |
| Feenstaub täglich frisch – es het solangs het <i>kleinere Portion, für den Gluscht</i> | | |
| | | 8.50 |
| Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm | | 9.00 |
| Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“ | | 9.50 |
| Hausgemachtes Erdbeer-Törtchen (saisonal) | | 7.50 |
| Täglich hausgemachte, ofenfrische Früchtewähe mit Rahm | | 7.00 |
| Rahmglace | Pro Kugel | 4.50 |
| Vanille Schoggi Erdbeere Mocca Stracciatella Pistazie Joghurt | | |
| Sorbet | | Pro Kugel 4.50 |
| Aprikose Zitronen Mango Zwetschgen | | |
| Warme Schoggisauce | | 3.00 |
| Frappé | | 10.50 |
| “Alice“ (weisse Schoggi) Vanille Schoggi Erdbeere Mocca Banane | | |
| zusätzlich Schlagrahm | | 2.00 |

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl. MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei



GLACE COUPES

| | |
|--|-------|
| Bananensplit | 15.50 |
| Schoggiglance Vanilleglace Schoggisauce Rahm | |
| Eiskaffee Ramsach* | 14.00 |
| Moccaglance Rahm | |
| Coupe Romanoff* (saisonal) | 14.50 |
| Erdbeeren Vanilleglace Rahm | |
| Portion Erdbeeren* (saisonal) | 12.50 |
| Rahm | |
| Coupe Latte Macchiato | 14.50 |
| Vanilleglace Moccaglance Baileys Rahm | |
| Ramsacher Meringue Glace* | 14.50 |
| Meringue Erdbeere Vanilleglace Rahm | |
| Coupe „Heissi Liebi“ | 14.50 |
| Vanilleglace Beeren Rahm | |
| Coupe Dänemark* | 14.00 |
| Vanilleglace Schoggisauce Rahm | |
| *kleine Portion | -2.00 |

HERKUNFT DER PRODUKTE



Entfernung:

FLEISCH

| | |
|--------------|---------------------|
| Rind | Schweiz/Argentinien |
| Kalb | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lamm | Neuseeland |
| Maispoularde | Frankreich |

FISCH

| | | |
|--------------------|---|-------------|
| Wolfsbarsch | Greichenland/Zucht ASC | |
| Lachs | Norwegen/Zucht ASC | |
| Egli für Knusperli | FAO 27/Wildfang Nordatlantik | - 2'100 km- |
| Egli für Knusperli | Schweiz/Valperca S.A., (Zucht) | -175 km- |
| Riesencrevetten | Bodmereia, Raron, VS Patagonien/Wildfang | |

REGIONALE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

| | | |
|-------------------------------|---|------------------------|
| Käse- und Wurstspezialitäten | Dietisberg Wohnen & Werken, BL | -4.9 km- |
| Wisenbergbratwurst | Metzgerei Andrist, Nussdorf, BL | -15.5 km- |
| Ziegenkäse/Ziegenkäseprodukte | Familie Wüthrich, Elfingen, AG Odermatt Käserei, Dallenwil, NW | -29.6 km- -35.4 km- |
| Wisenbergkäse/Mutschli | Thomas Nebiker, Buckten, BL | -4.2 km- |
| Wachtelei/Kaninchenfleisch | Familie Schweingruber, Rümlingen, BL | -4.9 km- |
| EIER | Geflügelfarm Rieder, Gelterkinden, BL | -11.3 km- |



Zutaten aus der Region, vom Produzenten direkt in unsere Küche geliefert.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzl. MWST

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei