



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

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

MENÜ «BALANCE»

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Wisenbergblüten

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

Wisensbergsalat GRÜN | Sprossen | Kernen 🌱 ✂️ 10.50

Wisensbergsalat 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 Wisensberglüten 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
Peperonischaum 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 Caramelköpfli 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