

# Amboss Pampe

Restaurant

---

Willkommen zum Amboss Brunch

Startet entspannt in den Tag und lasst euch von unserem vielseitigen Brunch verwöhnen. Ob knusprige Bagels mit Lachs oder Pulled Beef, frische Bowls, kreative Toasts oder fluffige Pancakes, bei uns findet jede\*r das perfekte Lieblingsgericht.

Dazu servieren wir euch aromatischen Café Noir Kaffee, feine Tees und frisch gemixte Brunch-Cocktails, die das Wochenende noch ein bisschen schöner machen.

Unser Brunch vereint Genuss, Qualität und eine Portion Leichtigkeit – ideal für gemütliche Stunden mit Freunden, Familie oder einfach mal nur für euch.

Happy Brunch Time

## Kaffee + Tee

---

<b>Kaffee</b>	<b>5.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>5.00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>6.50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>6.50</b>
<b>Schokolade (warm / kalt)</b>	<b>6.50</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>7.00</b>
Alle Kaffees servieren wir auch gerne mit Hafermilch!	
<b>Frischer Ingwertee</b>	<b>7.50</b>
Mit Honig & Zitrone	
<b>Frischer Pfefferminztee</b>	<b>7.00</b>
<b>Raselli Bio Tee</b>	<b>5.50</b>
Wahl aus Grüntee / Hagebuttentee	
Verveinetee / Schwarztee	
<b>Morgentee</b>	<b>5.50</b>
Malve & Alpenkräuter	
<b>Familientee</b>	<b>5.50</b>
Pfefferminze & Alpenkräuter	
<b>Nach der Mahlzeit Tee</b>	<b>5.50</b>
Pfefferminze & Alpenkräuter	
<b>Silhouetten Tee</b>	<b>5.50</b>
Brennessel & Alpenkräuter	
<b>Abendtee</b>	<b>5.50</b>

 Empfehlung

 Vegan

 Vegetarisch

## Zum Anstossen

---

	3dl / 5dl
<b>Amboss Blonde</b>	<b>6.00 / 9.00</b>
<b>Amboss Amber</b>	<b>6.50 / 9.50</b>
<b>Amboss Libero (0.0%) Im Fläschli</b>	<b>7.50</b>
<b>Amboss Lemon Zero (0.0%) Im Fläschli</b>	<b>7.50</b>
	1dl / Flasche
<b>Schum by Zürischum Brut Blanc</b>	<b>9.50 / 58.00</b>
<b>Schum by Zürischum Brut Rosé</b>	<b>9.50 / 58.00</b>
<b>Borgo Molino Extra Dry</b>	<b>9.50 / 58.00</b>
<b>Spumante Rosé Motivo</b>	<b>9.50 / 58.00</b>
<b>Franciacorta DOCG Extra Brut</b>	<b>130.00</b>
<u>Softdrinks</u>	
<b>Zamba Orangensaft</b>	<b>2dl / 3dl 5.00 / 7.00</b>
<b>Hauseistee (Hibiskus / Masala)</b>	<b>3dl / 5dl 6.00 / 8.00</b>
<b>Mineral mit / ohne, Elmer Citro, Ginger Ale, Bitter Lemon Tonic Water, Spicy Ginger, Cranberrysaft, Süßmost</b>	<b>3dl / 5.00 5dl / 7.50</b>
<b>Mineralwasser mit / ohne</b>	<b>1l 10.50</b>
<u>Im Fläschli</u>	
<b>Coca Cola (Zero)</b>	<b>33cl 6.50</b>
<b>Gazosa 1883 verschiedene Sorten</b>	<b>35cl 6.50</b>
<b>Makava</b>	<b>33cl 6.50</b>
<b>Vivi Soda Blutorange &amp; Ingwer</b>	<b>33cl 6.50</b>
<b>El Tony Mate</b>	<b>33cl 6.50</b>
<b>Red Bull</b>	<b>25cl 6.00</b>

# Brunch Cocktails

**Mimosa** 13

Schum by Zürischum Brut Blanc mit Orangensaft

**Amboss Royal** 14

Schum by Zürischum Brut Blanc mit Brombeer-Likör

 **Porto Passion** 18

Weisser Portwein, Passionsfruchtsaft, Mangosoft, Orangensaft, Zitronensaft, Passionsfrucht, Minze

**Espresso Martini** 18

Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

 **Hot Russian** 16

Wodka, Espresso, warme Milch, Vanillesirup

 **Chai Martini** 18

Wodka, Baileys, Espresso, Zuckersirup, Chai

**Amboss Amaro** 15

Averna, Triplesec, heisses Wasser

**The Healing** 16

Bourbon, Orsini Ingwer, frischer Ingwer, heisses Wasser

**Choco Loco** 18

Wodka, Baileys, kalte Milch, Schokoladensirup

Gerne servieren wir die Cocktails auch mit Hafermilch!

 Empfehlung

 Vegan

 Vegetarisch

# Brunch Food

---

## Bagels

Wahlweise mit:  
Pfefferkartoffeln oder Rührei

### **Vollkorn-Bagel mit Lachs**

25

Geräucherter Lachs, frische Avocado, Hüttenkäse und ein Spritzer Zitrone serviert auf einem knusprigen Vollkorn-Bagel mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten

### **Sesam-Bagel mit Pulled Beef**

24

Zartes Pulled Beef, geschmolzener Cheddar, knuspriger Speck, Spiegelei, frische Gurken und geröstete Zwiebeln, serviert im goldbraunen Sesam-Bagel mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten

### **Klassischer Vegi-Bagel**

22

Hausgemachter Kichererbsen-Hummus, frische Gurken, Avocado, Granatapfelkerne und Feta im knusprigen Bagel mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten

## Toasts

### **Benedict-Toast**

20

Hausgemachte Guacamole auf getoastetem Mohn-Sesam-Brot, belegt mit confierten Tomaten, pochierten Eiern und frischen Feigen mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten

### **Mexican Style Toast**

19

Frische Guacamole, hausgemachtes Pico de Gallo, knackige Radieschen, rote Zwiebeln und fluffiges Rührei auf knusprigem Toast mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten

## Salate

### **Vegane Bowl**

23

Knackiger Lattich, cremige Avocadowürfel, nussiger Wildreis, ofengeröstete Kichererbsen, feine Karottenstreifen und marinierte Ränder serviert mit Sojasauce und süßer Chilisauce

### **Rucola-Salat**

20

Frischer Rucola mit süßen Erdbeeren, gerösteten Mandeln, roten Zwiebeln, Feta und einem gekochten Ei serviert mit unserem hausgemachten Dressing

# Brunch Food

## Club Sandwiches

 <b>New York Club Sandwich</b>	<b>20</b>
Knuspriger Speck, Eisbergsalat, Mayonnaise, Tomaten, Cheddar, Trutenschinken mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten	

 <b>Avocado Sandwich</b>	<b>19</b>
Avocado, Tomaten, Gurken, Rucola, Philadelphia auf Vollkorntoast mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten	

 <b>Big Amboss Sandwich</b>	<b>22</b>
Pulled Beef, Gurken, Cheddar, Eisbergsalat, Tomaten mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten	

## Brunch Klassiker

<b>Käse- &amp; Fleischteller</b>	<b>22</b>
Salame Piccante, San Daniele, Fleischkäse, Büffelmozzarella, Parmesan, Pecorino	

  <b>Açaí Bowl a la Amboss</b>	<b>11.50</b>
Mit griechischem Joghurt, Granola, Blütenhonig, Gojibeeren & saisonalen Früchten	

## Extras + Klassiker

 Bircher Müesli	<b>9.50</b>
2 Rührei oder 2 Spiegeleier + Speck (2 Stk. )	<b>10</b> <b>3.50</b>
Portion Speck (4 Stk. )	<b>7</b>
Gipfeli	<b>2.50</b>
2 Gipfel mit Butter & Confiture	<b>8</b>
Portion Butter / Confiture	<b>2</b>
Brotkorb	<b>5</b>



Empfehlung



Vegan



Vegetarisch

# Brunch Food

## Pancakes

 <b>Salted Caramel Pancake</b> 	18
4 Stück Pancake mit salted Caramel Sauce, gerösteteten Mandeln, grünem Apfel, Banane, Granola und Vanille Glacé	
 <b>Pancake Choco Loco</b> 	19
4 Stück Pancake mit Nutella, Schokoladensauce, frischen Früchten, Stracciatelle Meringue und Vanille Glacé	
 <b>Pancake Classic</b> 	14
4 Stück Pancake mit Butter & Ahornsirup	

## Deklaration & Herkunft Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte

### Fleisch:

Rindfleisch : CH

San Daniele Rohschinken DOP : Italien

Coppa : Italien

Trutenschinken : CH

Salame piccante: Italien

Chorizo : Spanien

Geflügel : CH

Speck : CH

### Fisch

Lachs : NOR

### Unsere Lieferanten

Metzgerei Angst, Divina, Bianchi, Marinello, Bio-Beck Lehmann, Chäs & Co.

### Brotherkunft : EU

\*glutenfreies Brot erhältlich (CH)



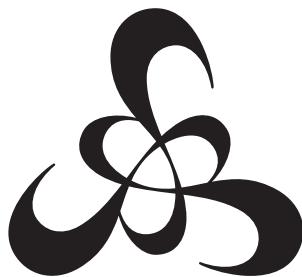


Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinstbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem Firmenlogo wieder.

«Das Bier verkauften wir in dieser Zeit ausschliesslich in 20 Liter Fässern für den Offenausschank in Restaurants. Wir haben jeden Liter Bier selbst gebraut, abgefüllt und schweisstreibend, selbst im Jahrhundertsommer 2003, in die Restaurants geliefert», erinnert sich Thomas, der Gründer von Amboss Bier.

Um der weiter steigenden Nachfrage gerecht zu werden und nicht sofort die enormen Investitionen einer grösseren Brauerei stemmen zu müssen, hielten wir bald Ausschau nach einer Brauerei, welche unseren Qualitätsanforderungen entsprach und unsere Rezepte authentisch nachbrauen konnte. In der 140 Jahre alten Brauerei Baar fanden wir dann schnell einen zuverlässigen Partner. Dort wird bis heute Amboss Bier nach unseren Rezepturen gebraut und abgefüllt. Heute gehören wir zu den mittelgrossen Kontraktbrauern in der Schweiz. Die Belegschaft ist in der Zwischenzeit auf acht Personen angewachsen. Die Zukunft ist offen. Wir streben danach, kontinuierlich und nachhaltig weiter zu wachsen und sehen je länger je mehr den Bedarf einer eigenen Brauerei.

Amboss Bier steht für Qualität im Biermarkt. Wir sind kein «Billig Allerweltsbier» sondern ein klar hochwertiges und geschmacklich einzigartiges Qualitätsbier. Wir stehen für unkomplizierte und vertrauensvolle Zusammenarbeit und das originale Erlebnis für den Endkunden. Amboss ist nicht nur ein Bier, sondern steht für ein Lebensgefühl.



CAFÉ NOIR – Dein Gourmet Kaffee Café Noir verkörpert Pioniergeist und die dauernde Suche nach handgemachter Qualität. Bis heute ist die Idee hinter dem Kaffee: Ein Handwerk verstehen und perfektionieren. Einem Naturprodukt mit Leidenschaft sein ganzes Potential entlocken und damit möglichst vielen Menschen wirklichen Genuss schenken.

**NOIR**

«Wir haben diverse weitere Sorten im Sortiment. Gerne beraten wir dich, um dein gewünschtes Produkt zu finden!»