

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

Kaffee	5.50
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	6.50
Latte Macchiato	6.50
Schokolade (warm / kalt)	6.50
Chai Latte	7.00

Alle Kaffees servieren wir auch gerne mit Hafermilch!

Frischer Ingwertee Mit Honig & Zitrone	7.50
Frischer Pfefferminztee	7.00
Raselli Bio Tee Wahl aus Grüntee / Hagebuttentee Verveinetee / Schwarztee	5.50
Morgentee Malve & Alpenkräuter	5.50
Familientee Pfefferminze & Alpenkräuter	5.50
Nach der Mahlzeit Tee Pfefferminze & Alpenkräuter	5.50
Silhouetten Tee Brennessel & Alpenkräuter	5.50
Abendtee	5.50



Empfehlung



Vegan



Vegetarisch


Zum Anstossen

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

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, Mangosaft, 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 Randen
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

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

Avocado Sandwich  **19**
Avocado, Tomaten, Gurken, Rucola, Philadelphia auf Vollkorntoast
mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten

 **Big Amboss Sandwich** **22**
Pulled Beef, Gurken, Cheddar, Eisbergsalat, Tomaten
mit einem kleinen Salat aus Gurken, Feta und Cherrytomaten

Brunch Klassiker

Käse- & Fleischteller **22**
Salame Piccante, San Daniele, Fleischkäse,
Büffelmozzarella, Parmesan, Pecorino

 **Açaí Bowl a la Amboss**  **11.50**
Mit griechischem Joghurt, Granola, Blütenhonig,
Gojibeeren & saisonalen Früchten

Extras + Klassiker

Birchermüesli  **9.50**

2 Rührei oder 2 Spiegeleier **10**
+ Speck (2 Stk.) **3.50**

Portion Speck (4 Stk.) **7**
Gipfeli **2.50**

2 Gipfel mit Butter & Confiture **8**

Portion Butter / Confiture **2**

Brotkorb **5**

 Empfehlung

 Vegan

 Vegetarisch

Brunch Food

Pancakes



Salted Caramel Pancake

18

4 Stück Pancake mit salted Caramel Sauce, gerösteten Mandeln, grünem Apfel, Banane, Granola und Vanille Glacé



Pancake Choco Loco

19

4 Stück Pancake mit Nutella, Schokoladensauce, frischen Früchten, Stracciatella Meringue und Vanille Glacé

Pancake Classic

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)**



Empfehlung



Vegan



Vegetarisch

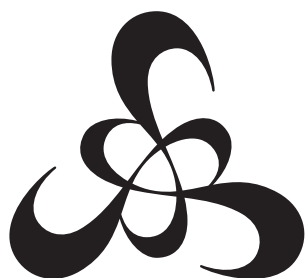


Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinstbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem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