

Amboss Pampe

Restaurant

Herzlich willkommen!

Bei uns erwartet dich eine kulinarische Reise, die Italien und Spanien auf köstliche Weise verbindet. Unsere Speisekarte lädt dich ein, eine bunte Auswahl an italienischen und spanischen Tapas, Pinse Romana, Antipasti und frischgemachten Pasta Gerichten zu probieren. Egal ob du Lust auf einen kleinen Snack oder ein ausgiebiges Essen hast - bei uns kannst du nach Herzenslust schlemmen und die Aromen Südeuropas entdecken.

Unser Ziel ist es, dir eine entspannte und genussvolle Zeit zu bereiten, ganz im Sinne der südländischen Lebensart. Lass dich von unseren Gerichten inspirieren, geniesse die Zeit bei uns und teile die Freude am Essen mit deinen Liebsten.

Guten Appetit, Buon appetito & ¡Buen Provecho!

Pinseria Amboss Corner

Die Pinsa Romana, eine echte Revolution im römischen Stil! Seine typische ovale Form und handgefertigte Struktur machen ihn einzigartig und verleihen ihm ein unverwechselbares rustikales und originelles Aussehen. Es ist ein Sauerteig der nebst Weizenmehl, auch Reis & Sojamehl enthält. Sprich, der Teig ist vegan, gesund und bekömmlicher.

Pinsa Bruschetta		20
mit Tomatenwürfeln, Burrata und frischer Minze		
Pinsa Margherita		19
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano		
 Pinsa Nerano		25
mit Zuchetticreme, Fior di Latte, frittierten Zuchetti und Basilikum		
Pinsa Vegana		28
mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Broccoli, Pilzen, Peperoni und roten Zwiebeln		
Pinsa Piccante		27
mit Salame Piccante, Gorgonzola und Oliven		
Pinsa San Daniele		32
mit San Daniele Prosciutto crudo DOP, Büffelmozzarella, Tomatensauce, Parmesan Splitter, Rucola-Pesto und Cherrytomaten		
 Pinsa Camembert		27
mit frischen Feigen, Rosmarin und Coppa		
 Pinsa Salsiccia e Friarelli		29
mit Salsiccia, Fior di Latte und neapolitanischem Tarallo		

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Italienische & Spanische Tapas

Schwarzer Foodtruck

 Aperitivo-Platte (ab 2. Pers.)	35
mit San Daniele, Coppa, Mortadella, Salame Piccante, Pecorino, Parmigiano, Oliven, Arancini Ragù und Focaccia	
Aperitivo-Platte Vegi (ab 2. Pers.)	30
saisonales Grillgemüse (Aubergine, Zuchetti, Peperoni, Pilze) und 4 Stück hausgemachte Bruschetta	
Oliven-Mix 	8
grüne & schwarze Oliven mit neapolitanischem Tarallo	
Carpaccio di Manzo	29
mit Rucola, confierten Tomaten, Parmesansplittern und Zitronen-Olivenöl geriebenen Trüffel	
	+7
Patatas bravas 	14
mit hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise und Peperoncini-Paste	
Pimientos de Padròn 	13
kleine grüne Paprika mit Maldon Salz	
 Parmigiana al Forno 	16
traditioneller Auberginenauflauf mit Tomatensugo, Basilikum, Parmigiano Reggiano und Fior di Latte aus dem Ofen, mit halber Burrata	
Albóndigas	16
Rindfleischbällchen in Tomatensauce	
Salsiccia Piccante	17
serviert mit Stängelkohl und geräucherter Scamorza	
 Argentinische Crevetten	19
in Knoblauch, Petersilie, Weisswein und Peperoncino mariniert und gegrillt	
 Focaccia mit Pulled Beef	17
mit Burratacreme und Pistazien	
 Pulpo a la Plancha (ca. 140g)	21
gegrillter Oktopus mit Maldon Salz	
 Gefüllte Calamaretti	19
mit Pistazien, Kräutern, Paniermehl, serviert auf Kartoffelcrème und confierten Tomaten	

Roter Foodtruck della Pasta

Unsere frischen hausgemachten Pasta-Gerichte sind mit Ei hergestellt.
Auf Wunsch alle Gerichte mit Penne ohne Ei.

Risotto Acquerello mit Gorgonzola-creme	22
serviert mit gebratenem Spinat, karamellisierten Birnen, gerösteten Baumnüssen und knusprigen Rohschinken-Chips	
Risotto mit Pulpo	29
verfeinert mit Pulpo-Fond und aromatischem Chimichurri	
Tagliatelle mit Salsiccia	24
Champignons, Cherrytomaten und einem Hauch Safran	
Tagliatelle mit Crevetten	29
an einer feinen Zucchinicreme und Cherrytomaten	
Ravioli Parmigiana 	28
gefüllt mit Büffelmozzarella, Auberginen und frischer Pfefferminze, serviert mit einer feinen hausgemachten San-Marzano-Tomatensauce	
Gefüllte Ravioli 	28
mit rotem Chicorée, Majoran, Ricotta & Honig an feiner Gorgonzola-Sauce, serviert mit gebratenen Feigen & gerösteten Mandeln	

***glutenfreie Pasta erhältlich**

5 vegetarische Momos 	14.50
Spinat, Gruyère, Zwiebeln & Knoblauch	
5 Momos mit Rindfleisch (CH)	14.50
Zwiebeln & Knoblauch	

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.

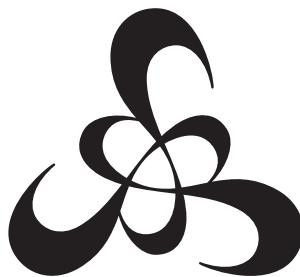


Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinstbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem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

Deklaration & Herkunft Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte

Fleisch:

Rindfleisch : CH

Salsiccia : CH

San Daniele Rohschinken DOP : Italien

Mortadella : Italien

Salame piccante: Italien

Fisch & Meeresfrüchte:

Riesencrevetten : Argentinien *

Oktopus : Marokko *

Calamaretti : Italien

Unsere Lieferanten

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

* Tiefgefroren

Brotherkunft : EU

***glutenfreies Brot erhältlich (CH)**