

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 

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

Italienische & Spanische Tapas

Schwarzer Foodtruck

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

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 Zucchini-creme 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.

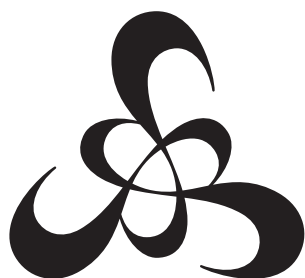


Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinstbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem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

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)**