

Amboss Pampe

Restaurant

Herzlich willkommen!

Bei uns erwartet euch eine mediterrane Genussreise, inspiriert von den Aromen Italiens und Spaniens. Unsere Speisekarte vereint kreative Vorspeisen, abwechslungsreiche Tapas, frisch zubereitete Ravioli und Pasta sowie knusprige Pinsa Romana – perfekt zum Teilen oder einfach zum Geniessen. Ob eine Apéroplatte mit ausgewählten Spezialitäten, hausgemachte Pork Balls, Fritto Misto, ein Calamari-Hotdog, feine Ravioli oder eine unserer Pinsen.

Unsere Küche steht für hochwertige Zutaten, frische Zubereitung und die Freude am gemeinsamen Essen. Nehmt euch Zeit, entdeckt neue Lieblingsgerichte und genießt entspannte Stunden mit Freunden, Familie oder euren Liebsten – ganz im Sinne der mediterranen Lebensart.

Buon appetito & ¡Buen Provecho!

Vorspeisen

Bruschetta al Pomodoro 3/5 Stk.

Tomaten, Knoblauch und Basilikum

12/20

Saisonaler gemischter Salat

Saisonale Salatvariation mit hausgemachtem Dressing

Unser Serviceteam informiert gerne über die aktuelle Zusammenstellung.

16

Grüner Salat

Blattsalat mit hausgemachtem Dressing

13

Apéroplatte (ab 2 Pers.)

Ausgewählte Fleischspezialitäten und verschiedene Käsesorten,
serviert mit Focaccia al Rosmarino

18 p./P.

Vegetarische Apéroplatte (ab 2 Pers.)

Saisonales Gemüse, frittiertes Salbei und Focaccia al Rosmarino

16 p./P.

Zusätzliche Extras

Büffelmozzarella, 125 g

9

Burrata, 125 g

8

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Tapas

	Frittierter Brie 	18
	Mit Feigenconfit und Walnüssen	
	Saisonaler Hummus 	16
	Mit Randenfalafel, Tzatziki, Focaccia, gebratenem Bimi, Babykarotten und Koriander	
	Hausgemachte Pork Balls	22
	Pulled Pork mit geräuchertem Cheddar und White-BBQ-Sauce, paniert mit Cornflakes und Panko	
	Frittierte Aubergine 	12
	Mit Honig, Tahini und Koriander	
	Parmigiana 2.0  	16
	Halbe Aubergine mit Tomatensauce, Parmesan und Mozzarella überbacken	
	Gebratenes Rindsentrecôte (150g) mit Fregola Sarda	29.50
	Mit cremiger Buttersauce, hausgemachtem Kalbsjus, knusprigem Bimi und glasierten Babykarotten	
	Gebratenes Rindsentrecôte	28
	Auf einem Rucolabeet mit Parmesansplittern und Balsamico-Rosmarin-Reduktion	
	Fritto Misto	19
	Frittierte Meeresfrüchte mit Sauce Rouille und Olivenstaub	
	Calamari-Hot Dog	18
	Brioche-Bun mit Calamari, Rucola, Sauce Rouille und Zitrone	
	Gegrillter Branzino	22
	Mit Kartoffelstampf, Chimichurri und Yuzu Kosho	
	Gambas al Ajillo	24
	Mit Knoblauch, Peperoncini und Petersilie	
	Gebratener Blumenkohl 	14
	Mit Salsa Verde	
	Pimientos 	14
	Mit gehackten Tomaten, Basilikum und Knoblauch	

Beilagen

Saisonales gebratenes mediterranes Gemüse 	7.50
Kartoffelsalat nach österreichischer Art 	9
Gegrillter Maiskolben  Mit Butter, Parmesan und Paprika	7

Ravioli & Pasta

Ravioli mit Crevettenfüllung Gefüllt mit Crevetten, Ricotta und Zitronenzeste, serviert an Thymianbutter	30
Kalbsravioli Mit hausgemachtem Kalbsjus und frischem Salbei	34
Ravioli alla Parmigiana  Gefüllt mit Aubergine, Büffelmozzarella und Pfefferminze, serviert mit Tomatensauce	30
Vegane und glutenfreie Penne   Wahlweise mit Gemüseragout oder Tomatensauce	24

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Pinseria Amboss Corner

Pinsa Margherita  **21**
Mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum

Pinsa Salame Piccante **25**
Mit pikanter Salami, Mozzarella und schwarzen Oliven

 **Pinsa Regina** **33**
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata, San-Daniele-Rohschinken, confierten Pomodorini und Basilikum

Pinsa Quattro Stagioni **26**
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oliven

 **Pinsa Vegana**  **26**
Mit Erbsencreme, Pfefferminze, Bimi, Edamame und Zitrusöl

Pinsa Randen & Gorgonzola  **26**
Mit Randencreme, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Rucola

 **Pinsa Gorgonzola & Birne**  **27**
Mit Walnusscreme, Gorgonzola, karamellisierter Birne und gerösteten Walnüssen

Desserts

Hausgemachter Cheesecake **12**

Affogato al Caffè **10**
Vanilleglace mit Espresso

Schokoladenmousse **9**

Saisonales Sorbet  **5**

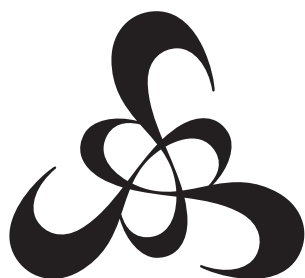


Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinstbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem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

Schweinefleisch: CH

Kalbfleisch: CH

San-Daniele-Rohschinken DOP: Italien

Salame piccante: Italien

Schinken: CH

Coppa: Italien

Fisch & Meeresfrüchte:

Crevetten: Vietnam *

Gambas: Argentinien *

Calamari: Italien *

Fritto Misto: Italien *

Branzino: Griechenland

Unsere Lieferanten

Metzgerei Angst, Bianchi, Keller Früchte & Gemüse, Bio-Beck Lehmann
Chäs & Co. & Caporaso

* Tiefgefroren

Brotherkunft : EU

***glutenfreies Brot erhältlich (CH)**