

# 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!

## Vorspeisen

<b>Rucola Salat</b> 	13.00 CHF
Mit Parmesan Splittern, Cherrytomaten & Balsamico Creme	
 <b>Burrata 125g</b> 	21.50 CHF
Datteltomaten, hausgemachte Pesto & Crostini	
<b>Pinsa Bruschetta</b> 	
Hausgemachte Cherrytomaten Mischung mit Knoblauch & Kräuter	
4 Stk.	9.00 CHF
8 Stk.	18.00 CHF
 <b>Aperitivo-Platte (ab 2 Pers.)</b>	32.00 CHF
San Daniele Prosciutto crudo DOP, Prosciutto cotto, Salame piccante & Mortadella Pecorino, Grana Padano , schwarze & grüne Oliven , Focaccia	
<b>5 vegetarische Momos</b> 	14.50 CHF
Spinat, Hüttenkäse, Zwiebeln & Knoblauch	
<b>5 vegane Momos</b> 	14.50 CHF
Weisskohl, Spinat & Sojabohnen	
<b>5 Momos mit Rindfleisch (CH)</b>	14.50 CHF
Zwiebeln & Knoblauch	



 = Empfehlung  
 =vegan  
 =vegetarisch

## Italienische Tapas


Italienische Delikatessen, mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet, wie bei Nonna zu Hause.

**Schale mit grünen & schwarzen Oliven**  7.00 CHF




**San Daniele DOP Rohschinken** 24.00 CHF  
7 Scheiben erstklassiger San Daniele Rohschinken DOP

 **Parmigiana aus dem Ofen**  13.00 CHF  
Frittierte Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella & Parmesan

 **Focaccia Caprese**  13.00 CHF  
Luftiges Focaccia-Brot mit Mozzarella, Cherrytomaten & hausgemachter Pesto

**Peperonata**  12.00 CHF  
Gegrillte Peperoni mit Tomatensauce, Kapern, Knoblauch, schwarzen & grünen Oliven

**Provolone**  11.00 CHF  
Gebackener Provolone in Tomatensauce & Oregano

 = Empfehlung  
 = vegan  
 =vegetarisch





## Spanische Tapas




Spanische Tapas, die die Vielfalt und Kreativität der unterschiedlichen Regionen widerspiegeln.

<b>Albóndigas</b>	16.00 CHF
Rindfleischbällchen in Tomatensauce	
<b>Pan con Tomate</b> 	9.00 CHF
Gebackenes Baguette mit frischen Tomaten & Knoblauch	
<b>Chorizo</b>	14.00 CHF
Gebratene Chorizo-Wurst mit schwarzen Oliven, abgelöscht mit Rotwein	
 <b>Pulpo a la plancha (ca. 140 g)</b>	21.00 CHF
Gegrillter Oktopus mit Olivenöl & Knoblauch	
<b>Gambas al ajillo</b>	18.00 CHF
8 gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch	
<b>Patatas bravas</b> 	14.00 CHF
Im Ofen gebratene Kartoffeln mit süßem Paprika, serviert mit Aioli & Peperoncinopaste	
<b>Calamares</b>	19.00 CHF
Gegrillte Kalamari mit Aioli-Sauce	
<b>Croquetas de bacalao</b>	17.00 CHF
Stockfischbällchen, serviert mit Minze-Zitronen-Knoblauch-Mayo	
<b>Pimientos de Padròn</b> 	13.00 CHF
Kleine grüne Paprika mit Meersalz	
 <b>Patata Cocotte</b> 	17.00 CHF
Gebackene Kartoffeln mit Manchego (Schaf- und Ziegenkäse), Spinat & gerösteten Zwiebeln	

## Foodtruck della Pasta


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

	<b>Tagliatelle Cacio e Pepe</b> 	23.50 CHF
	Pecorino romano und schwarzer Pfeffer	
	<b>Ravioli di Parmigiana</b> 	27.50 CHF
	Gefüllt mit Aubergine, Büffelmozzarella mit Pesto-Sauce Pomodorini Confit und Stracchino-Creme	
	<b>Spinat Pappardelle mit Salsiccia</b>	24.50 CHF
	Salsiccia, Steinpilzen an einer Weissweinsauce	
	<b>Orecchiette mit Basilikumpesto und Guanciale</b>	25.00 CHF
	Guanciale, Oliven und Basilikumpesto	
	<b>Gnocchetto Sardo mit Gemüse</b> 	23.00 CHF
	Zucchini, Auberginen, Peperoni und aromatisiertes Paniermehl	
	<b>Paglia e fieno mit Riesencrevetten</b>	26.50 CHF
	Riesencrevetten, Cherrytomaten & Basilikum an einer Weissweinsauce	
	<b>Tortelloni gefüllt mit Kalbfleisch (CH)</b>	28.50 CHF
	An einer Gorgonzola - Sauce mit Walnüssen & Birnen	



 = Empfehlung  
 = vegan  
 = vegetarisch

## Pinseria Amboss

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.

<b>Pinsa Margherita</b> 	20.00 CHF
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
<b>Pinsa Vegetarisch Grillgemüse</b> 	25.00 CHF
Gegrillte Zucchini & Auberginen, Dörrtomaten, Pinienkerne & hausgemachter Basilikumpesto	
<b>Pinsa Vegan à la Rote Beete Hummus</b> 	27.00 CHF
Rote Beete Hummus, gegrillte Paprika, Artischockenherzen, Baby Spinat & Balsamico Creme	
 <b>Pinsa Mortadella di Amboss</b>	28.50 CHF
Mortadella, Burratina, Pistazienpesto & Pistazienkerne	
<b>Pinsa San Daniele</b>	31.00 CHF
San Daniele Prosciutto crudo DOP, Tomatensauce, Tomatenconfit, Parmesan Splitter & Büffelmozzarella	
<b>Pinsa Prosciutto cotto &amp; Ricotta</b>	28.00 CHF
Prosciutto cotto, Ricotta Creme, frische Feigen, Walnüsse & Honig	
<b>Pinsa Salame piccante</b>	26.00 CHF
Tomatensauce, Salame piccante, Gorgonzola Creme, schwarze Oliven & Oregano	

Alle unsere XXL-Pinse sind auf Wunsch & Vorbestellung mit einer Mindestbestellzeit von 2 Tagen erhältlich. Sende deine Anfrage an : [mail@ambosstrampe.ch](mailto:mail@ambosstrampe.ch).

 = Empfehlung  
 =vegan  
 =vegetarisch

---

## **Deklaration & Herkunft Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte**

### **Fleisch:**

Rindfleisch : CH

Kalbfleisch : CH

Salsiccia : CH

San Daniele Rohschinken DOP : Italien

Prosciutto cotto : Italien

Mortadella : Italien

Salame piccante: Italien

Guanciale : Italien

Chorizo : Spanien

### **Fisch & Meeresfrüchte:**

Stockfisch : Wildfang Spanien \*

Riesencrevetten : Vietnam Zucht \*

Kalamari : Wildfang Thailand \*

Oktopus : Wildfang Spanien \*

### **Unsere Lieferanten**

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

\* Tiefgefroren

### **Brotherkunft : EU**



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 Kleinbrauerei 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!»