

AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

HERZLICH WILLKOMMEN

im Restaurant AMBIENTE. Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein und Ihnen einen angenehmen und erfreulichen Aufenthalt zu ermöglichen.

Wir legen grossen Wert auf saisonale, frische und marktgerechte Küche und verwenden nur ausgesuchte Produkte. Daher kann es vorkommen, dass ein Angebot auch einmal ausverkauft ist. Dafür bitten wir Sie um Verständnis. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns und: „e Guete!“

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag 11.30 – 21 Uhr

Warme Küche bis 20.00 Uhr Kalte Küche bis 20.30 Uhr

Sonn- und Feiertage 11.30 – 17 Uhr

Warme Küche bis 16.00 Uhr Kalte Küche bis 16.45 Uhr

SIE PLANEN EINE FEIER ODER EIN ESSEN?

Da sind Sie bei uns richtig! Ob Apéro, Vernissagen, **Bankette**, **Familienfeiern**, **Hochzeiten**, **Taufen**, **Generalversammlungen** etc., wir bieten den richtigen Rahmen für Ihren Anlass. Auch die vielfältigen Bereiche (Piazza, Dachterrasse mit prächtiger Aussicht und Gartenterrasse) stehen zur Auswahl bei Aussenanlässen.

Zusammen mit Ihnen erarbeiten wir Ihre Wünsche und erstellen nach Ihren Budgetvorgaben ein passendes Angebot. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern.



AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

APERITIV

PROSECCO CÜPLI 10 CL CHF 7.50
Prosecco Spumante DOC 0.75 l CHF 45.00

PROSECCO KIR CHF 9.50
mit Holundersirup oder Creme de cassis

WAGGIS CHF 7.50
Weisswein, Schweppes-Tonic

HUGO CHF 9.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda-Wasser, Pfefferminzblatt

MARTINI ROYALE CHF 9.50
Martini rosato, Prosecco

CAMPARI MILANO CHF 9.50
Campari, Cranberrysaft, Prosecco, Pfefferminzblatt

APEROL ODER CAMPARI SPRITZ CHF 9.50
Aperol oder Campari, Prosecco, Soda-Wasser

CAIPIRINHA CHF 11.50
Limette, Rohrzucker, Cachaça

MOJITO CHF 11.50
Limette, frische Minze, Rohrzucker, Rum, Soda-Wasser

Alkoholfrei

VIRGIN CAIPIRINHA CHF 6.50
alkoholfreier Cocktail mit Ginger Ale, Rohrzucker, Limette



KLASSIKER

MARTINI ROT | WEISS | ROSATO 15 % VOL. 4 CL CHF 5.80

CAMPARI 23% VOL. 4 CL CHF 5.80

CYNAR 16.5 % VOL. 4 CL CHF 5.80

PERNOD 40 % VOL. 2 CL CHF 5.80

RICARD 45 % VOL. 2 CL CHF 5.80

RAMSEIER SUURE MOST 5 DL CHF 5.50

+ ORANGENSAFT ALS MIXGETRÄNK 1 CL CHF 2.00

+ SODA-WASSER ALS MIXGETRÄNK GRATIS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineral offen

VALSER SILENCE OHNE KOHLENSÄURE

2 DL CHF 2.50 | 3 DL CHF 3.60 | 5 DL CHF 4.90

VALSER CLASSIC MIT KOHLENSÄURE

2 DL CHF 2.50 | 3 DL CHF 3.60 | 5 DL CHF 4.90

COCA COLA | COLA ZERO | SÜSSMOST |

APFELSCHORLE | EISTEE | CITRO | FANTA | GINGER ALE

2 DL CHF 2.70 | 3 DL CHF 3.80 | 5 DL CHF 5.50



AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

Flaschen

RIVELLA ROT & BLAU 3.3 DL CHF 4.80

SCHWEPPE TONIC & BITTER LEMON 2 DL CHF 4.80

VALSER CLASSIC / SILENCE 5 DL CHF 5.50 | 7.7 DL CHF 8.00

Säfte

ORANGENSAFT OFFEN 3 DL CHF 3.80

TOMATENSAFT FLASCHE 2 DL CHF 4.80

BIERE

Offenausschank

ZIEGELHOF LAGER

2 DL CHF 3.60 | 3 DL CHF 4.10 | 5 DL CHF 6.00

ITTINGER AMBER

2 DL CHF 3.80 3 DL CHF 4.30 5 DL CHF 6.20

Flaschen Bier

ERDINGER WEISSBIER 5 DL CHF 7.40

EICHHOF ALKOHOLFREI 3.3 DL CHF 4.60



AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

PROSECCO

PROSECCO SPUMANTE DOC, Contessa Giulia
Rebsorte: Glera (Prosecco), Herkunft: Italien

75cl CHF 45.00

10cl CHF 7.50

MUSCAT

BALUARTE NAVARRA MUSCAT, Bodegas Baluarte
Rebsorte: Moscatel Herkunft: Spanien

75cl CHF 30.00

10cl CHF 4.50

WEISSWEINE

FENDANT AOC VALAIS Giboulée de Novembre, Cave Emery
Rebsorte: Chasselas, Herkunft: Schweiz

75cl CHF 30.00

10cl CHF 4.50

EPESES APC LAVAUX, Schweiz Grand Cru – Clos du Boux, Luc Massy
Rebsorte: Chasselas, Herkunft: Lavaux, Schweiz

75cl CHF 40.00

10cl CHF 5.80



AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

MOMA RUBICONE BIANCO IGT, Umberta Cesari

Rebsorte: chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Herkunft: Emilia-Romagna, Italien

75cl CHF 33.00

10cl CHF 4.90

VENEZIA GIULIA IGT SAUVIGNON-BLANC, Di Lenardo

Rebsorte: Sauvignon blanc, Herkunft: Friaul, Italien

75cl CHF 35.00

10cl CHF 5.00

ROSÉWEINE

OEIL-DE-PERDIX AOC VALAIS BELL CORALLINE, Cave Emery

Rebsorte: Pinot Noir, Herkunft: Wallis, Schweiz

75cl CHF 35.00

10cl CHF 5.00

VENEZIA GIULIA IGT LE NUVOLE-ROSATO, Di Lenardo

Rebsorte: Merlot, Refosco, Herkunft: Friaul Italien

75cl CHF 30.00

10cl CHF 4.50

ROTWEINE

PINOT NOIR AOC Valais L'Empyrée, Cave Emery

Rebsorte: Pinot Noir, Herkunft: Wallis, Schweiz

75cl CHF 36.00

10 cl CHF 5.20



AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

ONYX NOIR AOC Valais Sélection d'anciens-Cépages, Cavey Emery
Rebsorte: Humagne rouge, Cornalin, Gamaret, Herkunft: Wallis, Schweiz

75cl CHF 40.00

10cl CHF 5.80

MOMA RUBICONE ROSSO IGT, Umberto Cesari
Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Herkunft: Emilia-Romagna, Italien

75cl CHF 40.00

10cl CHF 5.80

BARBERA D'ALBA DOC BUSSIA, Fratelli Giacosa
Rebsorte: Barbera, Herkunft: Piemont, Italien

75cl CHF 38.00

10cl CHF 5.40

SALENTO IGT PRIMITIVO CANTALUPI, Conti Zecca
Rebsorte: Primitivo, weitere empfohlene Traubensorten, Herkunft: Apulien, Italien

75cl CHF 40.00

10cl CHF 5.80

CHIANTI CLASSICO DOCG, Borgo Scopeto
Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Colorino, Herkunft: Toskana, Italien

75cl CHF 45.00

10cl CHF 6.40

RIOJA DOC RESERVA-LAMBROS, Tierras y Vinas
Rebsorte : Tempranillo, Granacha, Mazuelo, Herkunft : Rioja, Spanien

75cl CHF 45.00

10cl CHF 6.40



SUPPEN

BOUILLON MIT EI

CHF 7.50

TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUM

CHF 8.50

Sie können alle unsere Suppen auch etwas kleiner bekommen

Zu einem Preisabschlag von CHF 1.50

SALATE & VORSPEISEN

GRÜNER SALAT

CHF 7.00

GEMISCHTER SALAT

CHF 8.50

SALAT "AMBIENTE SPEZIAL"

Blattsalat mit gebratenem Speck, Croutons, Ei & Zwiebelringen

CHF 12.50

SALAT "SANTA LUCIA"

bunter Salatteller mit grillierten Pouletstücken, Ananas & Curry

CHF 22.00

klein CHF 18.00

BEEFSTEAK TATAR 140 G

serviert mit Zwiebeln, Kapern & Eigelb, Toast & Butter

CHF 24.50

70 G klein CHF 17.50

KLASSIKER



AMBIENTE-BURGER

Rindfleisch (200GR) mit Cheddar-Käse, BBQ-Sauce,
knusprige Zwiebelringe, Speck und Ei
serviert mit kleinem Salat & Pommes frites oder Country Cuts

CHF 28.50

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti an einer Sauce aus Speck, Parmesan, Rahm & Ei

CHF 20.50

klein CHF 16.50

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

serviert mit ausgewählter Beilage

CHF 27.00

klein CHF 23.00

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

serviert mit ausgewählter Beilage & einem Menüsalat

CHF 24.50

klein CHF 19.50

RINDS ENTRECOTE AN PFEFFERSAUCE

serviert mit ausgewählter Beilage & frischem Tagesgemüse

CHF 35.00

KALBSLEBERLI

an Madeira Sauce serviert mit ausgewählter Beilage

CHF 27.50



AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

WIENER SCHNITZEL (KALB) PANIERT ODER NATURE MIT RAHMSAUCE

serviert mit ausgewählter Beilage & frischem Tagesgemüse

CHF 32.50

Klein CHF 27.50

CORDON BLEU

Kalbs-Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken & Käse,
serviert mit ausgewählter Beilage & frischem Tagesgemüse

CHF 34.50

FISCH

EGLIFILET IM BACKTEIG

(WILDFANG/ZUCHT / RUSSLAND)

an einer Tartarsauce serviert mit Spinat & ausgewählter Beilage

CHF 30.50

GEBRATENES ZANDERFILET AUF DILLSAUCE

(ESTLAND/WILDFANG)

serviert mit Zitronenrisotto & Marktgemüse

CHF 29.50

klein CHF 23.50

„BLACK TIGER“ GARNELEN AN INGWER-ZITRONENGRAS-SAUCE

(ZUCHT/THAILAND)

serviert mit Reis & asiatischem Gemüse

CHF 28.50

klein CHF 22.50

SIE KÖNNEN EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN AUSWÄHLEN:

Salzkartoffeln | Pommes Frites | Country Cuts | Rösti

Langkornreis | Weissweinsrisotto | Kroketten



AMBIENTE

Restaurant • Bankette • Seminare • Lädeli

PIZZA

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella & Oregano

CHF 15.00

klein CHF 11.00

PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGIANO

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken & Parmesan

CHF 19.00

klein CHF 15.00

PROSCIUTTO FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken & Champignons

CHF 18.00

klein CHF 14.00

NAPOLI

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven & Oregano

CHF 19.00

klein CHF 15.00

SPINACI E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Spinat & Champignons

CHF 18.00

klein CHF 14.00

HAWAII

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas & Oregano

CHF 18.00

klein CHF 14.00



VEGETARISCH



SPAGHETTI NAPOLI

an frischer, hausgemachter Tomatensauce mit Oregano und Parmesan

CHF 17.50

klein CHF 14.50

RISOTTO „POMODORI“

Tomaten-Risotto serviert mit schwarzen Oliven & Gorgonzola-Käse

CHF 23.00

klein CHF 18.00

DEKLARATIONSPFLICHT

Wenn nicht anders deklariert, ist unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch, sowie unser Frischei aus der Schweiz.

Wenn Sie Fragen zu unseren Gerichten wegen Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, verlangen Sie bitte die Extra Karte hierfür oder wenden Sie sich mit Ihrem Anliegen direkt an unser Servicepersonal. Selbstverständlich nehmen wir auf Ihre Bedürfnisse gerne Rücksicht.

