ch media

RAMPE

CATERINGMAPPE

Apéros

Basis

- Chips
- Nüssli
- Salzstängeli

CHF 5.50 p.P.

Basis Plus

- Apéro Basis
- Gemischtes Apérogebäck (wie Schinkengipfeli, Mini Käsekuchen, Mini Pizza etc.)

CHF 10.50 p.P.

Apéro Riche

- Apéro Basis Plus
- Meatballs in Tomatensauce
- Poulet Teriyaki Spiessli
- Gefüllte Mini-Brötli
- Antipasti
- Gemüsesticks mit Dip
- Crostini mit
  - ➢ Lachs
  - ➢ Kräuterfrischkäse
  - ➢ Hummus

CHF 25.50 p.P.

Build your own

Kontaktiere uns – gemeinsam kreieren wir deinen individuellen Apéro

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Sommer 2026

Wähle eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Vorspeisen

Gazpacho mit geröstetem Focaccia und marinierten Cherrytomaten
CHF 6.00 p.P.

Sommer-Blattsalat mit Radieschen, Ei, karamellisierten Nüssen und Croutons
CHF 7.50 p.P.

Graved Lachs mit Gurken–Dill-Variation an Zitronenöl
CHF 14.50 p.P.

Hauptgänge

Pouletbrust auf der Haut gebraten mit orientalischem Couscous-Salat und Joghurtsauce
CHF 20.50 p.P.

Gebratenes Lachsfilet mit Fregola Sarda und geschmorten Cherrytomaten
CHF 25.50 p.P.

Am Stück gebratenes Rinderfilet mit Zitronenrisotto und Sommergemüse
CHF 48.50 p.P.

Desserts

Joghurt-Espuma mit Beerenkompott und Mandelsplitter
CHF 4.50 p.P.

Panna Cotta im Glas mit Limetten-Minz-Sauce
CHF 8.50 p.P.

Cheesecake mit Amarena-Kirschsauce und Buttercrumble
CHF 9.50 p.P.

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Sommer 2026 - vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Gegrillter Pfirsich mit Burratina und gerösteter Focaccia
CHF 14.50 p.P.

Hauptgänge

Gegrillte, marinierte Zucchetti mit orientalischem Couscous-Salat und Joghurtsauce
CHF 18.50 p.P.

Zitronen Ricotta-Ravioli mit geschmorten Kirschtomaten und Bergkäse
CHF 23.50 p.P.

Miso-Aubergine auf Basmatireis mit asiatischem Gemüse
CHF 26.50 p.P.

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Grillbuffet

Wir kreieren zusammen dein **Grillbuffet** inkl. **Beilagen, Vorspeisen und Dessert** vom Grill.

Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Ab 32.50 CHF p.P

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal)

Getränke

Alkoholfreie Getränke

- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fuse Tea Lemon
- Rivella rot
- Rivella blau
- Apfelschorle
- Fanta Orange

CHF 3.50/33cl

Biere und Aperitif

- Stadtwächter Bier

  CHF 5.00/33cl

- Stadtwächter Bier alkoholfrei

  CHF 5.00/33cl

- Aperol Spritz

  CHF 9.00

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Weine vom Bickgut

Schaumwein		
Brut	*75cl*	*CHF 63.00*
Weisswein		
Riesling Sylvaner	*75cl*	*CHF 35.00*
Sauvignon Blanc	*75cl*	*CHF 42.00*
Roséwein		
Rosamunde	*75cl*	*CHF 39.00*
Rotwein		
Pinot Noir	*75cl*	*CHF 39.00*
Bicker Reserva du Patron	*75cl*	*CHF 53.00*

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Build your own!

In unserer Cateringmappe fehlt genau das, was du suchst?
Kein Problem – gemeinsam planen wir deinen Event, vom ersten Snack bis zum letzten Gang.

Wir sind offen und kreativ und machen deinen Anlass zu etwas ganz Besonderem.

Ihr Ansprechpartner:
Benjamin von Felten
Betriebsleiter Rampe
E-Mail: rampe@chmedia.ch

Konditionen

Preise
Alle Preise für Verpflegung und Personal verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Anpassungen:
Das Angebot kann saisonal variieren.

Allergien
Bitte informiere uns über Allergien und Unverträglichkeiten, damit wir darauf Rücksicht nehmen können. Unser Restaurant-Team steht gerne für Auskünfte zu Allergenen in unseren Produkten zur Verfügung.

Anpassung Gästezahl
Die Gästezahl kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei angepasst werden. Ab diesem Zeitpunkt gilt die zuletzt gemeldete Gästezahl als verbindlich.

Annulationen
Annulationen sind bis 7 Tage vor dem Event möglich. Danach wird der volle Rechnungsbetrag fällig.