

Liebe Gäste

Wir bieten Ihnen am Abend ein von Ihnen persönlich zusammengestelltes Menü
ab 3 Gängen an:

3 Gänge

80.-

4 Gänge

92.-

5 Gänge

104.-

Wir sind der festen Überzeugung, Essen ist einer
der Schlüssel zu einem glücklichen Leben. Wer gut, gesund und mit Freude isst, steigert seine
geistige und körperliche Leistung, lebt aktiver, intensiver, denkt positiver und fühlt sich wohler.

Wir setzen alles daran, dass Sie unser Lokal als glücklicher Gast verlassen.

Herkunft

Hirsch	Schweiz, Arn, Dürrenäsch
Rindsfilet	Irland, Sandmeier, Kölliken
Rindsentrecôte	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Zander	Schweiz, Comestible Graf, Kölliken
Saibling	Island, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Kölliken
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil, in der Schweiz hergestellt
Gemüse, Salate	Fischer Unterefelden
Käse	Susanne Klemenz Galegge Suhr, Rolf Beeler, Dubno

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vorspeisen

Kokosnuss, Curry und Krevette

Kokosnuss-Curry-Süsskartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Jakobsmuscheln, Peperoni und Avocado

Gebratene Jakobsmuscheln mit Papayapeperonata und Avocadotatar

Geiskäse von der Galegge Suhr

Geiskäsetartlettes. Zwiebelconfit und kleiner Salat

Ravioli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauch, Pinienkernen, gehobelter Belper Knolle und Datteltomaten

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Risotto und Marktgemüse

Rind

Irisches Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Risotto und Marktgemüse

Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet auf Beluga-Rahmlinsen und Marktgemüse

Ravioli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauch, Pinienkernen, gehobelter Belper Knolle und Datteltomaten

Dessert

Rhabarber, Shortbread und Quark

Rhabarberkompott mit Shortbread und Mascarpone-Quarkcreme
dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich 8.50/Glas

Diverses

Zapfengeld

Wenn Sie wollen können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wir verlangen dafür ein Zapfengeld von CHF 35/7.5dl Flasche

Bei uns feiern was es zu feiern gibt

Bis zu 18 Personen finden im Ampère Platz.