

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.

Vorspeisen

Kartoffel, Lauch und Krevette

Frühlingszwiebel-Kartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Othmarsinger Grünspargeln, Gaiskäse und Gotthardo Rohschinken

Spargelsalat, Gaiskäse im Brickteig, Erdbeerchutney und Tessiner Rohschinken

Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Tzatziki und Couscous-Peperonisalat

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauchschaum und Eierschwämmli

Dessert

Rhabarber und Erdbeer

Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein 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.