

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, Reh	Schweiz, Arn, Dürrenäsch
Rindsfilet	Australien, 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
Thunfisch	Philippinen, 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

### Frühlingszwiebel, Kresse und Lachs

Frühlingszwiebel-Kressesuppe mit geräuchertem Lachstartar

### Jakobsmuschel und Couscous

Gebratene Jakobsmuschel, Couscous mit Gemüse und Tzaziki

### Spargeln und Rohschinken

Spargelmousse und Spargelsalat mit Radiesli und Tessiner Rohschinken

### Ravioli, Bärlauch und Morcheln

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Bärlauchschaum und frischen Morcheln

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Frühlingsspinatspätzli und Marktgemüse

### Rind

Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Frühlingsspinatspätzli und Marktgemüse

### Zander

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenrisotto und Marktgemüse

### Ravioli, Bärlauch und Morcheln

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Bärlauchschaum und frischen Morcheln

## Dessert

### Rhabarber und Quark

Rhabarber-Quarkcreme mit Shortbread und hausgemachte Glace

---

### Diverses

#### Zapfengeld

Wenn Sie wollen können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wir verlangen dafür ein Zapfengeld von CHF 40/7.5dl Flasche

#### Bei uns feiern was es zu feiern gibt

Bis zu 18 Personen finden im Ampère Platz.