

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, Sandmeier, Kölliken
Kalb	Schweiz, Sandmeier, Kölliken
Rindsfilet	Australien, Sandmeier, Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, 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 Unterentfelden
Käse	Susanne Klemenz Gategge Suhr, Rolf Beeler, Dubno

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

Vorspeisen

Sellerie, Apfel und Speck

Sellerie-Apfelsuppe mit Speckstreifen

Hirsch und Geis

Rosa gebratene Tranchen vom Hirsch mit gebratenen Kräuterseitlingen
und Geiskäse im Brickteig auf Chutney

Lachs, Rande und Quinoa

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum auf Randencarpaccio und Quinoa

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Krautstiel und Ricotta an Pinienkernen-Salbeibutter
und gehobelter Belper Knolle

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Reh

Rosa gebratene Rehschnitzeli an Holunderrahmsauce dazu Marronispätzli,
Rotkraut und Apfelschnitze

Rind

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Marronispätzli und Marktgemüse

Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronenrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Krautstiel und Ricotta an Pinienkernen-Salbeibutter
und gehobelter Belper Knolle

Dessert

Quitte, Crèmebrûlée und Marroni

Quittenwürfeli mit Crèmebrûléeschäum, Schokoladen-Haselnuss-Marroniküchlein 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.