

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 nichthormonalen 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 Galege 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 Brückteig 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 Saiblingfilet 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 Crèmebrûléeschaum, 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.