

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
Kalb	Schweiz, Sandmeier, Kölliken
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, Ruppertswil, 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

Rüebli, Kokosnuss und Rüebligalette

Rüebli-Kokosnusssuppe mit gebratener Rüebligalette

Rind und Geiskäse von der Galegge Suhr

Rindstatar (Schweiz) mit Geiskäse im Brickteig und Chutney

Pro Specia Rara Tomaten aus Küttigen und Jakobsmuschel

Verschieden farbige Tomaten mit Gemüsebrotsalat und gebratenen Jakobsmuscheln

Ravioli, Zitrone und Steinpilze

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zitrone und Ricotta an Salbeibutter
mit frischen Steinpilzen

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Marroni spätzli und Marktgemüse

Rind

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Marronispätzli und Marktgemüse

Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet auf Balsamico-Rahmlinsen und Marktgemüse

Ravioli, Zitrone und Steinpilze

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zitrone und Ricotta an Salbeibutter
mit frischen Steinpilzen

Dessert

Zwetschge, Quark und Mascarpone

Zwetschgenkompott, Mascarpone-Quarkcreme, Haselnussstreusel
und eine Kugel 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.