SILVIO'S ampère

DAS KLEINE BEIZLI AM FLUSS

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 Leistungsfördernderen, wie Antibiotika erzeugt worden sein
Zander	Estland, Comestible Graf, Kölliken, Schweiz, Bianchi
Saibling	Bremgarten, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken, Japan, Bianchi
Thunfisch	Philippinen, Comestible Graf, Kölliken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Kölliken
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rupperswil, in der Schweiz hergestellt
Gemüse, Salate	Fischer Unterentfelden
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.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

ALTE SPINNEREI rupperswil

SILVIO'S ampère
DAS KLEINE BEIZLI AM FLUSS

Vorspeisen

Erbsen, Joghurt, Krevetten
Kalte Erbsen-Joghurtsuppe mit gebratener Krevette

Vitello Tonnato
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce und kurz angebratenem Thunfisch

Pro Specia Rara Tomaten
Verschieden farbige Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumschaum

Ravioli und Eierschwämmli
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Kräutersauce
mit frischen Eierschwämmli

Hauptgänge
(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm
Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Safranrisotto
und Marktgemüse

Rind
Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse

Fisch
Gebratenes Saiblingsfilet auf Beluga-Balsamico-Rahmlinsen und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Kräutersauce
mit frischen Eierschwämmli

Dessert

Pfirsich, Himbeere und Glace
Kleines Pfirsichküchlein, Himbeerschaum und eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich 8.50/Glas

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.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

ALTE SPINNEREI rupperswil