

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	Schweiz, Arn, Dürrenäsch
Rindsfilet	Irland, Sandmeier, Kölliken
Rindsentrecôte	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Rindskopfbacke	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Zander	Schweiz, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Kölliken
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil
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

### Petersilienwurzel und Speck

Petersilienwurzelsuppe mit Speckstreifen

### Jakobsmuscheln, Fenchel und Orange

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel-Orangensalat und Granatapfelkernen

### Rind und Geis

Rindstatar, Geiskäseschaum mit Rohschinkenwürfeli und Zwiebelconfit

### Ravioli und Dörrtomate

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli an Dörrtomatenschaum, Oliven und gehobelter Belperknolle

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce  
dazu hausgemachter Kartoffelstock und Marktgemüse

### Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu hausgemachte Kartoffelstock und Marktgemüse

### Zander

Gebratenes Alpenzanderfilet auf Zitronenrisotto an Safransauce und Marktgemüse

### Ravioli und Dörrtomate

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli an Dörrtomatenschaum, Oliven und gehobelter Belperknolle

## Dessert

### Passionsfrucht und Schokolade

Schokoladenküchlein, Passionsfruchtschaum 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 35/7.5dl Flasche

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

Bis zu 18 Personen finden im Ampère Platz.