

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	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, Rapperswil, 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, Limetten und Pouletspiessli

Kalte Rüebli-Limettensuppe mit gebratenem Pouletspiessli

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 Zitronenrisotto
und Marktgemüse

Rind

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Zitronenrisotto und Marktgemüse

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilets auf Fregola Sarda mit Kräutern²⁰²⁶ und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

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

Dessert

Aprikosen und Glace

Aprikosen-Creme brûlée und 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.