

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 |
| 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, 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

Frühlingszwiebel, Kresse und Lachs

Frühlingszwiebel-Kressesuppe mit geräuchertem Lachstartar

Krevetten und Couscous

Gebratene Mangroven Krevetten, Couscous mit Gemüse und Tzaziki

Spargeln und Rohschinken

Spargelmousse und Spargelsalat mit Radiesli und Tessiner Rohschinken

Ravioli, Bärlauch und Morcheln

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Bärlauchschaum und frischen Morcheln

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce dazu Schnittlauchkartoffelstock und Marktgemüse

Rind

Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Schnittlauchkartoffelstock und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Zanderfilet auf Fregola Sarda an Bärlauchschaum Marktgemüse

Ravioli, Bärlauch und Morcheln

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Bärlauchschaum und frischen Morcheln

Dessert

Rhabarber und Quark

Rhabarber-Quarkcreme mit Shortbread 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.