

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 Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Zander	Estland, 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

### Blumenkohl, Weisswein und Knödel

Blumenkohl-Weissweinsuppe mit Kräuterknödel

### Jakobsmuschel und Fenchel und Orange

Gebratene Jakobsmuscheln und Fenchel-Orangensalat

### Rind und Geis

Rindstatar und Geiskäse im Brickteig auf Ananaschutney und Nüsslisalat

### Ravioli und Kräuterseitling

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomate und Ricotta an Thymianschaum  
dazu gebratene Kräuterseitlinge

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebrautes Lammierstück an Rotweinsauce dazu Spinatpizokel und Marktgemüse

### Rind

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Spinatpizokel und Marktgemüse

### Fisch

Gebrautes Zanderfilet auf Safranrisotto und Marktgemüse

### Ravioli und Kräuterseitling

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomate und Ricotta an Thymianschaum  
dazu gebratene Kräuterseitlinge

## Dessert

### Passionsfrucht und Schokolade

Hausgemachtes Schokoladenküchlein, Passionsfrucht Creme brûlée  
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.