

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 |
| 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 Gallege Suhr, Rolf Beeler, Dubno |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vorspeisen

Rüebli, Limette und Krevette

Kalte Rüebli-Limettensuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Pro Specia Rara Tomaten aus Küttigen

Verschieden farbige Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumsorbet

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce und kurz angebratenem Thunfisch

Nocken und Eierschwämmli

Hausgemachte Schnittlauch-Ricottanocken und Eierschwämmli

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Weissweinsorbet
und Sommergemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Weissweinsorbet und Sommergemüse

Zander

Gebratenes Alpen Zanderfilet auf Fregola Sarda an Zitronensauce und Marktgemüse

Nocken und Eierschwämmli

Hausgemachte Schnittlauch-Ricottanocken und Eierschwämmli

Dessert

Aprikose und Himbeer

Aprikosenküchlein, Himbeerschaum und dazu eine Kugel hausgemachte Glace

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.