

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

Kürbis und Apfel

Kürbissuppe mit gebackenen Kichererbsen und Apfelwürfeli

Pro Specia Rara Tomaten aus Küttigen

Verschieden farbige Tomaten mit Gaiskäse und Tomatenchutney

Jakobsmuschel, Süsskartoffel und Papaya

Gebratene Jakobsmuscheln, Süsskartoffelpüree auf Papaya-Peperonata und Wasabi-Sauerrahm

Ravioli und Steinpilze

Hausgemachte Krautstielravioli an Salbeibutter und gebratenen Steinpilzen

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebrautes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Zander

Gebrautes Alpen Zanderfilet an Zitronensauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Steinpilze

Hausgemachte Krautstielravioli an Salbeibutter und gebratenen Steinpilzen

Dessert

Zwetschge, Quark und Mascarpone

Zwetschgenkompott, Mascarpone-Quarkcreme, Haselnussstreusel und 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.