

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

Tobinambur und Lachs

Tobinambur-Lauchsuppe mit geräuchertem Lachstartar

Jakobsmuschel und Glasnudel

Gebratene Jakobsmuschel mit Glasnudel-Gemüsesalat,
Sweetchili-Sauerrahm und Cashewnüssen

Tessiner Rohschinken und Geiskäse

Tessiner Rohschinken mit Geiskäse im Brückteig auf Zwiebelconfit
und Geiskäseschaum im Glas

Ravioli und Dörrtomate

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Pinienkernen-Bärlauchbutter,
Datteltomaten und gehobeltem Belper Knollen

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lamnierstück an Rotweinsauce dazu Frühlingsspinatspätzli und Marktgemüse

Rind

Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Frühlingsspinatspätzli und Marktgemüse

Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronenrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Dörrtomate

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Pinienkernen-Bärlauchbutter,
Datteltomaten und gehobeltem Belper Knollen

Dessert

Mango und Passionsfrucht

Mango-Küchlein, Passionsfruchtschaum 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.