

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
Rindsentrecôte	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Zander	Schweiz, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Kölliken
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil, in der Schweiz hergestellt
Gemüse, Salate	Fischer Unterefelden
Käse	Susanne Klemenz Gagegge Suhr, Rolf Beeler, Dubno

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

## Vorspeisen

### Kokosnuss, Curry und Krevette

Kokosnuss-Curry-Süsskartoffelsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

### Jakobsmuscheln, Peperoni und Avocado

Gebratene Jakobsmuscheln mit Papayapeperonata und Avocadotatar

### Geiskäse von der Galegge Suhr

Geiskäsetartlettes. Zwiebelconfit und kleiner Salat

### Ravioli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauch, Pinienkernen, gehobelter Belper Knolle und Datteltomaten

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce dazu Risotto und Marktgemüse

### Rind

Irishes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Risotto und Marktgemüse

### Zander

Gebratenes Alpenzanderfilet auf Beluga-Rahmlinsen und Marktgemüse

### Ravioli

Hausgemachte Zitronenravioli an Bärlauch, Pinienkernen, gehobelter Belper Knolle und Datteltomaten

## Dessert

### Apfel, Haselnuss und Karamell

Apfel-Haselnussküchlein, gebrannte Creme im Glas 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 35/7.5dl Flasche

#### Bei uns feiern was es zu feiern gibt

Bis zu 18 Personen finden im Ampère Platz.