

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, Schweiz, Bianchi
Saibling	Bremgarten, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken, Japan, Bianchi
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

### Gazpacho und Krevette

Kalte spanische Gemüsesuppe mit gebratener Krevette und Basilikumpesto

### Thunfisch und Couscous

Kurz angebratener Thunfisch mit Tzaziki und Couscous-Gemüse

### Kalb und Geis

Kalbstatar und Geiskäseschaum mit Erdbeerchutney

### Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zitrone und Ricotta an Pinienkernen-Bärlauchbutter und gehobelter Belper Knolle

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

### Rind

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

### Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Erbsenrisotto und Marktgemüse

### Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zitrone und Ricotta an Pinienkernen-Bärlauchbutter und gehobelter Belper Knolle

## Dessert

### Rhabarber, Quark und Shortbread

Schichtdessert mit Rhabarber, Quark, Mascarpone und Shortbread 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.