

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

### Gazpacho und Mangrove Krevette

Kalte spanische Gemüsesuppe 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

### Ravioli

Hausgemachte Krautstielravioli an Pinienkernen-Salbeibutter und Datteltomaten

## 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

### Ravioli

Hausgemachte Krautstielravioli an Pinienkernen-Salbeibutter und Datteltomaten

## 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.