

## 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 Leistungsfördernden, 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 Untereentfelden                                                                         |
| Käse           | Susanne Klemenz Gähgge Suhr, Rolf Beeler, Dubno                                                 |

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

## Vorspeisen

### Karotten-Limette und Poulet

Kalte Karotten-Limettensuppe mit Pouletspiessli

### Thunfisch-Couscous-Aubergine

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Couscous, Gurke,  
Tzaziki und Auberginentatar

### Geiskäse von der Galebge Suhr und Rohschinken

Geiskäse im Filoteig, Melonenchutney und Tessiner Rohschinken

### Ravioli, Bärlauch und Eierschwämmli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zitrone und Ricotta an Bärlauchschaum  
und frischen Eierschwämmli

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

### Rind

Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

### Zander

Gebratenes Zanderfilet an Bärlauchschaum auf Zitronenrisotto und Marktgemüse

### Ravioli, Bärlauch und Eierschwämmli

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Zitrone und Ricotta an Bärlauchschaum  
und frischen Eierschwämmli

## Dessert

### Rhabarber, Erdbeere und Quark

Rhabarber-Erdbeeren-Quarkcreme mit Shortbread 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.