

Liebe Gäste

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

Jakobsmuscheln	Kanada
Krevette	Vietnam
Rindfleisch	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein), Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Mägenwil, Kneuss, Schweiz
Lamm	Irland, Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Kalb	Schweiz
Ente	Frankreich
Fisch	Comestible Graf, Kölliken Europa
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil
Gemüse, Salate	Fischer Unterentfelden
Mehl	Mühle Seengen
Käse	Galegge Suhr, Beeler

Lieber Gast

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

Ihre Gastgeber

Unsere Speisen

Stellen Sie sich ihr eigenes Menu aus unserer Speisekarte zusammen:

4 Gänge 85.– (2 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert; oder 3 Vorspeisen, 1 Hauptgang)

5 Gänge 95.– (3 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert oder 4 Vorspeisen, 1 Hauptgang)

Für Menü's mit Fisch oder Vegi zum Hauptgang verrechnen wir 5 Franken weniger

	Vorspeise	Hauptgang
Kräuter und Krevette		
Frühlingskräutersuppe mit gebratener Krevette	16	
Trio vom Gaiskäse Galegge Suhr		
Praline auf kleinem Frühlingssalat, Schaum im Glas und Gaiskäse im Brickteig auf Preiselbeerkonfit	19	
Thunfisch		
Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel mit Gurkenwürfeli und Auberginentatar	23	
Risotto		
Risotto mit Bärlauch und frischen Morcheln	22	34
Zweierlei vom Lamm		
Gebratenes Lammnierstück und -filet an kräftigem Rotweinjus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		50
Seeteufel		
Gebratener Seeteufel auf Balsamico-Rahmlinsen und Marktgemüse		42
Rhabarber und Sauerrahm		
Crème Catalan mit Rhabarberkompott und hausgemachtem Sauerrahmglace	16	
Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich	8/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. Gerne stehen wir Ihnen auch an unseren Freitagen Dienstag und Mittwoch für ein Abendessen ab 10 Personen zur Verfügung.