

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 Unterefelden
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 Menü aus unserer Speisekarte zusammen:

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

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

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

	Vorspeise	Hauptgang
Schaumwein, Krevette und Gemüse		
Schaumweinsuppe mit Krevetten und Gemüse im Brickteig	16	
Hausgeräucherter Lachs, Avocado und Mango		
Selbst geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Mango-Avocado	24	
Rind und Gais		
Von Hand geschnittenes Rindstatar vom Schweizer Weiderind, Gaiskäseschaum und rotes Zwiebelkonfit	19	
Randen, Pinien und Belper Knolle		
Hausgemachte Randenravioli mit Salbeibutter, Pinienkernen und Belper Knolle	22	34
Lamm		
Gebratenes Lammierstück an kräftigem Rotweinjus dazu Bratkartoffeln oder Polenta und Marktgemüse		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln oder Polenta und Marktgemüse		50
Seeteufel		
Gebratener Seeteufel auf Balsamico-Rahmlinsen und Marktgemüse		42
Orange und Glace		
Orangenküchlein, hausgemachtes Glace und Blutorangenschaum	16	
Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich	8/Glas	

Diverses

Zapfengeld

Wenn Sie es 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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.