

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 Menu 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
Erbsen und Krevette		
Grüne Erbsensuppe mit Basilikum und gebratener Mangroven Krevette	16	
Thunfisch, Gurke und Auberginen		
Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel, Auberginentatar und Gurken-Ingwersalat und Zazikishot	24	
Trio von Gaikäse von der Galegge Suhr		
Dörrotomaten-Gaikäse, Gaikäseschaum mit geräucherter Entenbrust und Gaikäse im Brickteig auf Chutney	23	
Ricotta und Eierschwämmli		
Ricottanocken mit Schnittlauch und Eierschwämmli	22	34
Lamm		
Gebratenes Lammierstück an kräftigem Rotweinjus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinjus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		50
Lachsforelle		
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Beluga-Rahmlinsen und Marktgemüse		45
Rhabarber, Erdbeer und Glace		
Kleines Rhabarberküchlein, Erdbeerschaum im Glas und hausgemachtes Glace	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.