

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
Kräuter und Lachs		
Frühlingskräutersuppe mit Lachstatar	16	
Krevetten, Bohnen und Aubergine		
Mungo-Weissbohnenalat mit Gemüse an Fricktaler Rapsöldressing, Auberginentatar und gebratenen Mangroven Krevetten	24	
Trio von Gaiskäse von der Galegge Suhr		
Dörrotomaten-Gaiskäse, Gaiskäseschaum mit geräucherter Entenbrust und Gaiskäse im Brickteig auf Chutney	23	
Risotto, Bärlauch, Chorizo		
Weissweinsrisotto mit frischem Bärlauch, Chorizo und Datteltomaten	22	34
Kalb und Aargauer Spargeln		
Gebratenes Kalbsnierstück an kräftigem Rotweinjus dazu Bratkartoffeln und weisse Spargeln		45
Rind Aargauer Spargeln		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinjus dazu dazu Bratkartoffeln und weisse Spargeln		50
Lachsforelle Aargauer Spargeln		
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Fregola Sarda an Saffransauce und weisse Spargeln		45
Rhabarber und Glace		
Rhabarber-Crème brûlée, hausgemachtes Glace und frische Erdbeeren	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.