

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
Pastinake, Curry und Poulet		
Pastinaken-Currysuppe mit Kokosnussmilch und Pouletnocken mit Thaisbasilikum	16	
Jakobsmuschel, Lachs, Avocado und Mango		
Jakobsmuschel und Lachstatar dazu Mango-Avocado	23	
Ente und Gais von der Galegge Suhr		
Geräucherte Entenbrust mit Gaiskäse im Brickteig und Ananas-Chilichutney	24	
Randen, Pinien und Belper Knolle		
Hausgemachte Randenravioli mit Salzeibutter, Pinienkernen und Belper Knolle	22	34
Lamm		
Gebratenes Lammnierstück an kräftigem Rotweinjus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		50
Seeteufel		
Gebratener Seeteufel auf Fregola Sarda an Safransauce (kleine Pastabällchen) und Marktgemüse		45
Schokolade, Orange und Glace		
Schokoladenküchlein, hausgemachtes Glace und Blutorangenschaum	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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.