

## 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
<b>Curry, Pastinake und Poulet</b>		
Curry-Pastinaken-Kokosnusssuppe und Pouletnocken mit Thail basilikum	16	
<b>Thunfisch</b>		
Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel dazu Quinsalat und Tzazikisauce	23	
<b>Ente und Gais von der Galegge Suhr</b>		
Geräucherte Entenbrust mit Gaiskäse im Brickteig und Ananas-Chilichutney	24	
<b>Kartoffeln, Bärlauch und Morcheln</b>		
Hausgemachte Gnocchi mit frischem Bärlauch und Morcheln	22	34
<b>Lamm</b>		
Gebratenes Lammnierstück an kräftigem Rotweinjus dazu Kräuterrisotto und Marktgemüse		45
<b>Rind</b>		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Kräuterrisotto und Marktgemüse	50	
<b>Lachsforelle</b>		
Gebratene Lachsforellenfilets auf Fregola Sarda an Safransauce (kleine Pastabällchen) und Marktgemüse		45
<b>Schokolade, Passionsfrucht und Glace</b>		
Schokoladenküchlein, hausgemachtes Glace und Passionsfruchtschaum	16	
<b>Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich</b>		<b>8/Glas</b>

### 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.