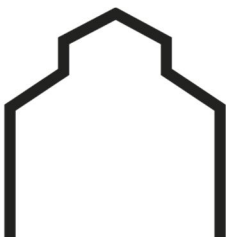


SILVIO'S ampere

DAS KLEINE BEIZLI AM FLUSS

Unsere Speisekarte



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.

Unsere Speisen

S tellen S ie sich ihr eigenes Menu aus unserer S peisekarte zusammen:

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

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

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

| | Vorspeise | Hauptgang |
|---|---------------|-----------|
| Kresse und Lachs | | |
| Kresseschaumsuppe mit Rauchlachstatar | 16 | |
| Trio vom Gaiskäse von der Galegge Suhr | | |
| Gaiskäse im Brickteig auf Erdbeer-Balsamico, Praline im Kräutermantel und Schaum mit Rohschinkenwürfeli | 21 | |
| Salat und Krevetten | | |
| Mediterraner Brotsalat mit Peperoni, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und gebratenen Krevetten | 23 | 38 |
| Bärlauch und Chorizo | | |
| Risotto mit Bärlauch abgeschmeckt dazu Chorizo | 22 | 34 |
| Rind und Kalb | | |
| Gebratenes Rindsfilet und geschmorte Kalbskopfbacke an kräftigem Rotweinjus dazu Brennesselspätzli und Marktgemüse mit Spargeln | | 50 |
| Zweierlei vom Lamm | | |
| Gebratenes Lammierstück und Filet an kräftigem Rotweinjus dazu Brennesselspätzli und Marktgemüse mit Spargeln | | 45 |
| Lachsforelle | | |
| Gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronensauce auf Fregola Sarda (kleine Pastabällchen) mit Marktgemüse und Spargeln | | 42 |
| Erdbeere, Rhabarber und Sauerrahm | | |
| Erdbeerschaum, Rhabarberküchlein und hausgemachtes Sauerrahmglace | | 16 |
| Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich | 8/Glas | |
| Diverses | | |

Zapfengeld

Wenn S ie wollen können S ie 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.

Herkunft

| | |
|----------------|---|
| E nte | Frankreich |
| Jakobsmuscheln | Kanada |
| Krevette | Vietnam |
| Rindfleisch | Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein), Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lamm | Irland, Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein) |
| Kalb | Schweiz |
| Fisch | Comestible Graf, Entfelden Europa |
| Brot | Alfreds Brotstöbli, Rapperswil |
| Gemüse, Salate | Gebhard Möriken, Friedli Wohlenschwil, Bryner Othmarsingen |
| Mehl | Mühle Seengen |