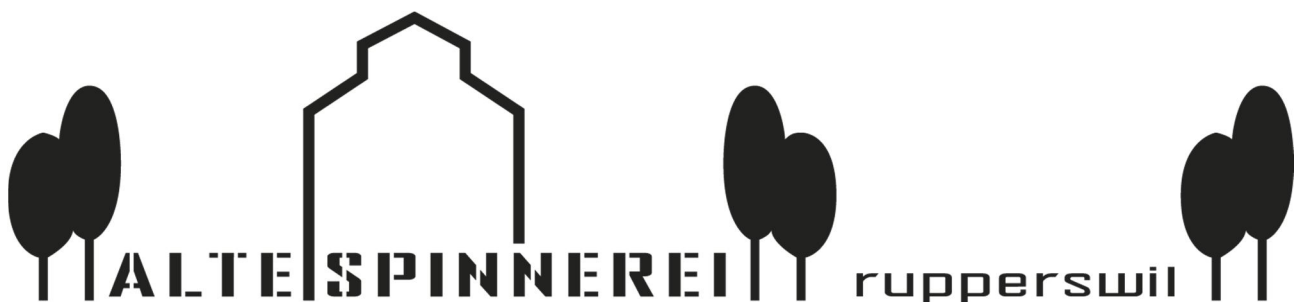


# SILVIO'S ampere

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

Stellen Sie sich ihr eigenes Menü aus unserer Speisekarte 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     |
|--|-----------|---------------|
| <b>Avocado, Gurke und Lachs</b>  |           |               |
| Kalte Avocado-Gurkensuppe mit Lachstatar   | 16        |               |
| <b>Trio vom Gaiskäse von der Galegge Suhr</b>  |           |               |
| Gaiskäse im Brickteig auf Erdbeerbalsamico, Praline im Kräutermantel und Schaum mit Rohschinkenwürfeli | 19        |               |
| <b>Salat und Krevetten</b>   |           |               |
| Mediterraner Brotsalat mit Peperoni, Zucchetti, Tomaten, roten Zwiebeln und gebratenen Krevetten       | 23        | 38            |
| <b>Risotto und Eierschwämmli</b>   |           |               |
| Risotto mit Bärlauch und frischen Eierschwämmli  | 22        | 34            |
| <b>Rind</b>  |           |               |
| Gebratenes Rindsfilet an kräftigem Rotweinjus dazu Spinatspätzli und Marktgemüse                       |           | 50            |
| <b>Zweierlei vom Lamm</b>  |           |               |
| Gebratenes Lammierstück und Filet an kräftigem Rotweinjus dazu Spinatspätzli und Marktgemüse           |           | 45            |
| <b>Lachsforelle</b>  |           |               |
| Gebratenes Lachsforellenfilet auf Balsamico-Rahmlinsen mit Marktgemüse                                 |           | 42            |
| <b>Rhabarber und Sauerrahm</b>   |           |               |
| Rhabarberkompott mit Vanille Creme Catalan und hausgemachtes Sauerrahmglace                            | 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.

**Herkunft**

|                |   |
|----------------|---|
| Ente           | 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   |