

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:

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
Sauerkraut, Knödel und Salsiz		
Sauerkrautsuppe mit Kräuterknödel und Salsiz	16	
Gaiskäse GALEGGE Suhr und Hirsch		
Gaiskäse im Brickteig auf Balsamicozwiebeln und Hirschrohschinken	19	
Randen und Jakobsmuschel		
Gelbe und rote Randen, Chioggia Randen-Carpaccio mit Limetten-Chilisalsa dazu gebratene Jakobsmuschel	24	
Gnocchi, Kürbis und Pilzen		
Hausgemachte Gnocchi mit Kürbiswürfel und Pilzen	22	34
Hirsch		
Gebratenes Hirschfilet an Holunderrahmsauce dazu hausgemachte Maroni-Spätzli, Rotkraut und Quitten		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu hausgemachte Maroni-Spätzli und Marktgemüse		50
Zander		
Gebratener Zander auf Balsamico-Belugalinsen und Marktgemüse		42
Maroni, Feige und Glace		
Frisches Maroniküchlein mit Portweinfleigen und hausgemachtes Glace		16
Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich	8/Glas	

Diverses

Zapfengeld

Wenn Sie es 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.