

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 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
Rüebli und Krevette		
Rüebli-Kokosnusssuppe mit gebratener Krevette	16	
Gaiskäse Galegge Suhr		
Millefeuille mit Gaiskäse, Dörrotomaten und Kräutern gefüllt und Gaiskäseschaum mit Melonen süss sauer	19	
Rind und bunte Tomaten		
Tatar vom Hochlandrind und kleiner Tomatensalat mit Büffelmozzarella aus Buttwil	24	
Gnocchi		
Hausgemachte Gnocchi an Thymianschaum frischen Eierschwämmli	22	34
Lamm		
Gebratenes Lammierstück an kräftiger Rotweinsauce dazu Erbsenrisotto und Marktgemüse		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Erbsenrisotto und Marktgemüse		50
Zander		
Gebratener Zander auf Fregola Sarda (kleine Pastabällchen) an Thymian-Zitronensauce und Marktgemüse		42
Zwetschge und Haselnuss		
Zwetschgenküchlein, Schaum im Glas und hausgemachtes Haselnussglace		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.