

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
Topinambur und Gemüse		
Topinambursuppe mit Gemüse im Brickteig	16	
Ei, Petersilienwurzel und Trüffel		
Im Olivenöl pochiertes Bio Freilandeigelb auf grünem Petersilienwurzel und Kartoffelschaum mit Trüffel	19	
Hausgeräucherter Lachs, Avocado und Mango		
Selbst geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Mango-Avocadotatar	22	
Taglierini, Krevette und Hummersauce		
Hausgemachte schwarze sepia Taglierini an Hummersauce und gebratenen südafrikanischen Krevetten	24	
Lamm		
Gebratenes Lammierstück an kräftigem Rotweinjus dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		50
Zander		
Gebratener Zander auf Balsamico-Rahmlinsen und Marktgemüse		42
Orange und Schokolade		
Orangenküchlein, hausgemachtes Schokoladenglace und Blutorangenschaum	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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.