

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:

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 vegetarischem Hauptgang verrechnen wir 5 Franken weniger

	Vorspeise	Hauptgang
Sellerie, Apfel und Salsiz		
Sellerie Apfelcremesuppe mit Salsiz aus Reichenau Tamins	16	
Rind und Gais		
Rindstatar, Gaiskäse-Schaum im Brickteig auf Balsamicozwiebeln	24	
Thunfisch		
Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel dazu Glasnudelsalat und Cashewnüsse	24	
Randen, Pinien und Belper Knolle		
Hausgemachte Randenravioli mit Salbei, Pinienkernen und Belper Knolle	22	34
Lamm		
Gebratenes Lammhüftli an kräftigem Rotweinjus dazu Kräuterrisotto und Marktgemüse	45	
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Kräuterrisotto und Marktgemüse	50	
Seeteufel		
Gebratener Seeteufel mit Kräuterrisotto und Marktgemüse	45	
Schokolade und Orange		
Schokoladenküchlein, Blutorangencreme Brûlée und hausgemachtes Glace	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 1

8 Personen finden im Ampère Platz.