

Liebe Gäste

Wir bieten Ihnen am Abend ein von Ihnen persönlich zusammengestelltes Menü  
ab 3 Gängen an:

**3 Gänge**

80.-

**4 Gänge**

92.-

**5 Gänge**

104.-

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

Hirsch, Reh	Schweiz, Arn, Dürrenäsch
Rindsfilet	Irland, Sandmeier, Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Zander	Schweiz, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken
Thunfisch	Philippinen, Comestible Graf, Kölliken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Kölliken
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil, in der Schweiz hergestellt
Gemüse, Salate	Fischer Unterefelden
Käse	Susanne Klemenz Galegge Suhr, Rolf Beeler, Dubno

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Vorspeisen

### Weisswein, Kräuter und Käse

Weisswein-Gemüsesuppe mit gebratenem Kräuter-Käseknödel

### Lachs und Quinoa

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Fenchel-Quinoa und Orange

### Rind und Geis

Rindstatar, Gaiskäse im Brickteig mit Chutney und Nüsslisalat

### Ravioli und Rande

Hausgemachte gelbe Randenravioli auf rotem Randenpüree, Baumnüssen und Federkohlchips

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratene Lammierstück an Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse

### Rind

Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse

### Zander

Gebratenes Alpenzanderfilet auf Beluga-Rahmlinsen und Marktgemüse

### Ravioli und Rande

Hausgemachte gelbe Randenravioli auf rotem Randenpüree, Baumnüssen und Federkohlchips

## Dessert

### Apfel und Schokolade

Eingemachte Apfelstückli mit Apfelschaum, Schokoladenküchlein  
und hausgemachte Glace

---

### 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.