

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
Saibling	Island, 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

Sellerie-Apfel und Speck

Sellerie-Apfelsuppe mit gerösteten Nüssen, Granatapfel und Speck

Lachs, Mango und Avocado

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Mango und Avocado

Rind und Geis

Rindstatar, Geiskäse im Brickteig mit Chutney und Nüsslisalat

Ravioli und Rande

Hausgemachte gelbe Randenravioli auf rotem Randenpüree an Pinienkernen-Salzeibutter und gehobeltem Belper Knollen

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratene Lammierstück an Rotweinsauce dazu Gnocchi und Marktgemüse

Rind

Gebratenes Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Gnocchi und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Saiblingsfilet mit Fregola-Sarda an Hummerbuttersauce und Marktgemüse

Ravioli und Tomate

Hausgemachte gelbe Randenravioli auf rotem Randenpüree an Pinienkernen-Salzeibutter und gehobeltem Belper Knollen

Dessert

Orange und Schokolade

Schokoladen-Küchlein, Orangen-Cremebrülee und hausgemachte Glace

Diverses

Zapfengeld

Wenn Sie wollen können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wir verlangen dafür ein Zapfengeld von CHF 40/7.5dl Flasche

Bei uns feiern was es zu feiern gibt

Bis zu 18 Personen finden im Ampère Platz.