

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 Guest verlassen.

Herkunft

Hirsch, Reh	Schweiz, Sandmeier, Källiken
Kalb	Schweiz, Sandmeier, Källiken
Rindsfilet	Australien, Sandmeier, Källiken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonalen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Zander	Estland, Comestible Graf, Källiken
Saibling	Island, Comestible Graf, Källiken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Källiken
Thunfisch	Philippinen, Comestible Graf, Källiken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Källiken
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil, in der Schweiz hergestellt
Gemüse, Salate	Fischer Unterentfelden
Käse	Susanne Klemenz Galege Suhr, Rolf Beeler, Dubno

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

Vorspeisen**Topinambur und Rohschinken**

Topinambursuppe mit Rohschinken

Lachs, Avocado und Mango

Hausgeräucherter Lachs und Meerrettichschaum mit Avocado-Mangotatar

Rind und Wachtelei

Rindstatar, Trüffelglace, Zwiebelconfit, Wachtelei und Nüsslisalat

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Pinienkernen-Salbeibutter und gehobelter Belper Knolle

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse

Rind

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Beluga-Rahmlinsen und Marktgemüse

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta an Pinienkernen-Salbeibutter und gehobelter Belper Knolle

Dessert**Creme brûlée und Schokolade**

Hausgemachtes Schokoladenküchlein, Creme brûlée und eine Kugel hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich 8.50/Glas**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.