

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, Sandmeier, Kölliken |
| Kalb | Schweiz, Sandmeier, Kölliken |
| Rindsfilet | Australien, Sandmeier, Kölliken |
| Lamm | Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein) |
| Zander | Estland, 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

Topinambur und Rohschinken

Topinambursuppe mit Rohschinkenstreifen

Lachs, Avocado und Mango

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum mit Avocado-Mangotatar

Rind und Wachtel

Rindstatar, Trüffelglace, Zwiebelconfit, Wachtelei und Nüsslisalat

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ricotta an 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 Kürbis und Ricotta an Salbeibutter
und gehobelter Belper Knolle

Dessert

Orange und Schokolade

Getränktes Orangenküchlein, Schokoladenschaum 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.