

Liebe Gäste

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

3 Gänge

78.-

4 Gänge

88.-

5 Gänge

98.-

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	Schweiz, Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland, Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Kalb	Schweiz
Fisch	Comestible Graf, Kölliken Europa
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil
Gemüse, Salate	Fischer Unterefelden
Mehl	Mühle Seengen
Käse	Susanne Klemenz Galegge Suhr, Rolf Beeler

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

Vorspeisen

Gaspacho, Aubergine und Krevette

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Auberginentatar und Mangrove Krevette

Gaiskäse von der Galegge Suhr, Rohschinken, Melone

Gaiskäse Tartlettes mit Tessiner Rohschinken und Melonenchutney

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce
und kurz angebratenem Thunfisch

Ravioli, Krautstiel, Belper Knolle

Hausgemacht Ravioli gefüllt mit Krautstiel, Ricotta und Parmesan an Salbeibutter, Pinienkernen
und Belper Knolle

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinjus mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Rind

Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet an Zitronensauce auf Pastabällchen und Marktgemüse

Ravioli, Krautstiel, Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Krautstiel, Ricotta und Parmesan an Salbeibutter,
Pinienkernen und Belper Knolle

Dessert

Aprikose, Himbeere und Glace

Aprikosenküchlein, Himbeerschäum und hausgemachte Glace

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 18 Personen finden im Ampère Platz.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.