

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

Rindsfilet	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein), Sandmeier, Kölliken
Rindsentrecôte	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Rindskopfbacke	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Saiblingsfilet	Schweiz, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Kölliken
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

### Kresse und Mangroven Krevette

Kresseschaumsuppe mit gebratener Mangroven Krevette

### Saibling und Beluga Linsen

Hausgebeizter Saibling dazu lauwarmer Linsen  
mit Peperoni und Frühlingszwiebeln und Tzaziki

### Trio von der Schweizer Spargel und Rohschinken

Spargelmousse, Spargelsalat mit Radiesli und Spargel im Chiasamenmantel  
und Tessiner Rohschinken

### Ravioli, Dörrtomaten und Bärlauch

Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta dazu Bärlauch, Pinienkernen und Belper Knolle

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

### Rind

Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

### Zander

Gebratene Zanderfilets an Safransauce mit Frühlingskräuterrisotto und Marktgemüse

### Ravioli, Dörrtomaten und Bärlauch

Ravioli gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta dazu Bärlauch, Pinienkernen und Belper Knolle

## Dessert

### Rhabarber und Shortbread

Rhabarberkompott mit Shortbread, Mascarpone-Quarkcremeschaum mit indonesischer Vanille  
und hausgemachte Glace

Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich 8/Glas

Oder

Well Hirschi Birne (alkoholfrei), Obsthof Retter Steiermark 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.