

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	Schweiz, Arn, Dürrenäsch
Rindsfilet	Irland, Sandmeier, Kölliken
Rindsentrecôte	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Rindskopfbacke	Schweiz, Sandmeier Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, 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
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

Curry, Kokosnuss und Gemüse

Curry-Kokosnusssuppe mit Gemüse im Brickteig

Lachs und Quinoa

Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Quinoasalat

Hirsch und Kürbis

Hirschcarpaccio mit Kürbis süss sauer, Rucola, Baumnüsse und lauwarmen Geiskäse

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Krautstielravioli an Salbei-Pinienkernenbutter
gehobelter Belper Knolle und Federkohlchips

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammierstück an Rotweinsauce dazu hausgemachte Quarkspätzli
und Marktgemüse

Rind

Irändisches Rindsfilet an Rotweinsauce dazu hausgemachte Quarkspätzli und Marktgemüse
Schweizer Entrecôte an Rotweinsauce dazu hausgemachte Quarkspätzli und Marktgemüse

Zander

Gebratenes Alpenzanderfilet auf Beluga-Balsamicolinsen und Marktgemüse

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Krautstielravioli an Salbei-Pinienkernenbutter,
gehobelter Belper Knolle und Federkohlchips

Dessert

Orange und Schokolade

Getränktes Orangenküchlein, Schokoladenmousse und 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 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.