

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

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

Gurke, Joghurt und Lachs

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit geräuchertem Lachs

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thonsauce und kurz angebratenem Thunfisch im Sesammantel

Pro Specia Rara Tomaten aus Küttigen, Gaiskäse

Verschieden farbige Tomaten mit lauwarmen Gaiskäse und Tomatenchutney

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Krautstielravioli mit Eierschwämmli und getrockneten Tomaten

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce dazu Erbsenrisotto und Marktgemüse

Rind

Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Erbsenrisotto und Marktgemüse

Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet an Zitronensauce auf Erbsenrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Eierschwämmli

Hausgemachte Krautstielravioli mit Eierschwämmli und getrockneten Tomaten

Dessert

Zwetschge, Quark und Mascarpone

Zwetschgenkompott mit Mascarpone-Quarkcreme und Haselnussstreuseln dazu eine Kugel 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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.