

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

### Weisswein und Steinpilze

Weissweinsuppe mit Steinpilzen

### Toskanischer Brotsalat mit Krevetten

Farbige Pro Specia Rara Tomaten-, Peperoni-, Gurken- und Brotwürfel mit gebratenen Mangroven Krevetten und Basilikumpesto

### Rind und Gais

Von Hand geschnittenes Rindstatar, Gaiskäseschaum und Melonenchutney

### Ravioli, Krautstiel, Belper Knolle

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

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammnierstück an Rotweinsauce mit Safranrisotto und Marktgemüse

### Rind

Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce mit Safranrisotto und Marktgemüse

### Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet auf Safranrisotto und Marktgemüse

### Ravioli, Krautstiel, Belper Knolle

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

## Dessert

### Zwetschge, Shortbread und Glace

Zwetschgenkompott mit Shortbread und Mascarpone-Quarkschaum und hausgemachtes 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.