

Liebe Gäste

Wegen den anhaltenden Auflagen des Bundesrates zum Schutz der Bevölkerung haben wir unser Konzept etwas angepasst.

Neu bieten wir 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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.

## Vorspeisen

### Sellerie, Maroni und Lauch

Sellerie-Maronisuppe mit Lauchknödel

### Gaiskäse, Apfel und Hirsch

Gaiskäse mit Pinienkruste auf Apfel und Hirschtrockenfleisch

### Linsen, Fenchel und Jakobsmuschel

Kurz angebratene Jakobsmuscheln mit Linsen-Fenchel-Orangensalat

### Gnocchi und Eierschwämmli

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Thymiansauce mit frischen Eierschwämmli

## Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

### Lamm

Gebratenes Lammierstück an kräftiger Rotweinsauce dazu Quarkspätzli und Marktgemüse

### Rind

Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Quarkspätzli und Marktgemüse

### Zander

Gebratener Zander auf Weissweinisotto und Marktgemüse

### Gnocchi und Eierschwämmli

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Thymiansauce mit frischen Eierschwämmli

## Dessert

### Orange, Schokolade und Glace

Getränktes Orangenküchlein, Schokoladenmousse und hausgemachtes Glace

Dazu ein feines Glas Eiswein 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.