

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

Kokosnuss, Curry und Krevette

Kokosnuss-Currysuppe mit gebratener Mangroven Krevette

Gaiskäse, Apfel und Hirsch

Gaiskäse mit Pinienkruste auf Apfel und Hirschtrockenfleisch

Chef's Lachs, Avocado und Mango

Hausgeräucherter Lachs mit Avocado und Mango

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit gelben Randen auf Randen-Rahmsauce und Belper Knolle

Hauptgänge

(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Lamm

Gebratenes Lammnierstück an kräftiger Rotweinsauce dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse

Rind

Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Weissweinsrisotto und Marktgemüse

Zander

Gebratener Zander auf Weissweinsrisotto und Marktgemüse

Ravioli und Belper Knolle

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit gelben Randen auf Randen-Rahmsauce und Belper Knolle

Dessert

Orange, Schokolade und Glace

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.