

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.

Vorspeisen

Kürbis, Speck und Pflaume

Kürbissuppe mit Speck und Pflaume

Rindstatar, Gaiskäse und Kürbis

Rindstatar vom Schweizer Rind, Gaiskäseschaum und Kürbiswürfeli süss sauer

Rande und Jakobsmuschel

Kurz angebratene Jakobsmuscheln auf Chioggia-Randen Carpaccio, gelbes Randenmousse und rotes Randensorbet

Gnocchi und Eierschwämmli

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Thymiansauce mit frischen Eierschwämmli

Hauptgänge

Lamm

Gebratenes Lammierstück an kräftiger Rotweinsauce dazu Quarkspätzli und Marktgemüse

Rind

Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Quarkspätzli und Marktgemüse

Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet auf Venererisotto und Marktgemüse

Gnocchi und Eierschwämmli

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Thymiansauce mit frischen Eierschwämmli

Dessert

Quitte und Glace

Quittentiramisu mit Shortbread 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.