

Liebe Gäste

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	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein), Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Mägenwil, Kneuss, Schweiz
Lamm	Irland, Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernden, wie Antibiotika erzeugt worden sein)
Kalb	Schweiz
Ente	Frankreich
Fisch	Comestible Graf, Kölliken Europa
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rapperswil
Gemüse, Salate	Fischer Unterefelden
Mehl	Mühle Seengen
Käse	Galegge Suhr, Beeler

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Unsere Speisen

Stellen Sie sich ihr eigenes Menu aus unserer Speisekarte zusammen:

5 Gänge 95.- (3 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert oder 4 Vorspeisen, 1 Hauptgang)

4 Gänge 85.- (2 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert; oder 3 Vorspeisen, 1 Hauptgang)

Für Menü's mit vegetarischem Hauptgang verrechnen wir 5 Franken weniger

	Vorspeise	Hauptgang
Rüebli, Limetten und Poulet		
Rüebli-Limettensuppe mit Pouletspiessli		16
Rindstatar, Steinpilz und Kürbis		
Rindstatar vom Schweizer Rind, gebratene Steinpilze und Kürbis süss sauer	22	
Thunfisch, Papaya und Süsskartoffeln		
Kurz angebratener Thunfisch auf Papaya-Peperonatasalat, Süsskartoffelpüree und Wasabi - Creme fraîche		24
Krautstiel und Pinienkerne		
Hausgemachte Krautstielravioli an Salbei, Pinienkernen und Datteltomate	22	34
Lamm		
Gebratenes Lammierstück an kräftiger Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse		45
Rind		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Safranrisotto und Marktgemüse		50
Zander		
Gebratene Zander mit Safranrisotto und Marktgemüse		45
Zwetschge und Glace		
Zwetschgengküchlein, Zwetschgenschäum und hausgemachtes Glace		16
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.