

## 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 Menü 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
<b>Suppe und Lachs</b>		
Weisswein-Gemüsesuppe mit Lachstatar	16	
<b>Aargauer Spargeln und Gaiskäse von der Galegge Suhr</b>		
Grüner Spargelsalat mit Landrauchschenken und Gaiskäse	24	
<b>Thunfisch</b>		
Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel mit Gurkenwürfeli, Ingwer und Auberginen	24	
<b>Risotto, Belper Knolle und Bärlauch</b>		
Weissweinrisotto mit Bärlauch, Belper Knolle und Datteltomate	22	34
<b>Lamm</b>		
Gebratenes Lammierstück an kräftigem Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		45
<b>Rind</b>		
Filet vom Weiderind an kräftiger Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		50
<b>Kabeljau</b>		
Gebratener Kabeljau an Zitronen-Thymiansauce dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse		45
<b>Rhabarber und Erdbeere</b>		
Rhabarber-Erdbeertiramisu und hausgemachtes Glace		16
<b>Dazu ein feines Glas Süsswein aus Österreich</b>		<b>8/Glas</b>

### Diverses

#### Zapfengeld

Wenn Sie es 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.