

**Herzlich Willkommen  
im Grillrestaurant  
Ampersand**

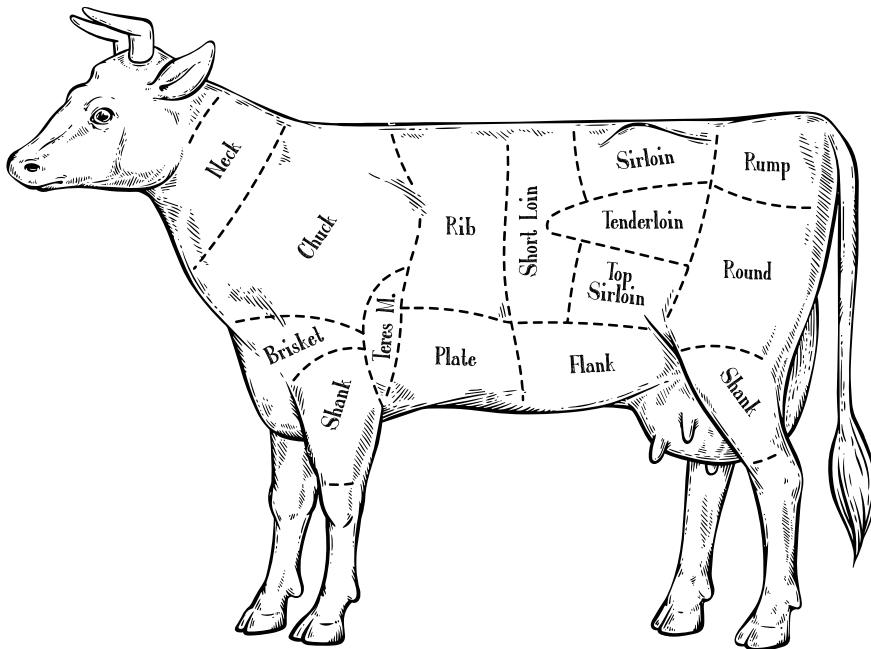
Der offene Grill steht im Zentrum unseres Restaurants und um ihn dreht sich bei uns Alles. Entsprechend präsentiert sich auch unsere Speisekarte: Der Grillgeschmack steht im Mittelpunkt.

Am Herzen liegen uns aber auch die Grundprodukte. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, um Sie zu begeistern, sind wir mit allen Sinnen auf der Suche nach innovativen Produkten. Wo immer möglich von lokalen Produzenten, die unsere Werte teilen.

Das Schweizer Buchenholz knistert und ist angefeuert: Wir freuen uns sehr, unsere Leidenschaft für den Grill mit Ihnen zu teilen!

**Philip Spieser  
Gastgeber Ampersand**

**SPEISEKARTE**



## TERES MAJOR

Zart wie ein Filet aber kräftiger im Geschmack. Was sich anhört wie das Steak Ihrer Träume, trifft in der Tat auf das Metzgerstück zu. Das Premiumsteak, das man hierzulande nur selten hinter der Theke beim Metzger findet, ist eine echte Delikatesse. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

## CUT OF THE WEEK

Wöchentliche Empfehlung eines «Second Cuts» der Schweiz.

## SECOND CUTS

Anders als der Name es vermuten lässt, handelt es sich bei «Second Cuts» nicht um mindere Qualität. Im Gegenteil: «Flank Steak», «Hanging Tender» oder «Spider» haben volles Aroma und Biss und sind dadurch eine wunderbare Alternative zu den Edelstücken des Rindes. Lassen Sie sich beraten und überraschen!

RARE	MEDIUM-RARE	MEDIUM	MEDIUM-WELL	WELL DONE
STARK BLUTIG	BLUTIG	ROSA	LEICHT ROSA	DURCHGEBRÄTEN

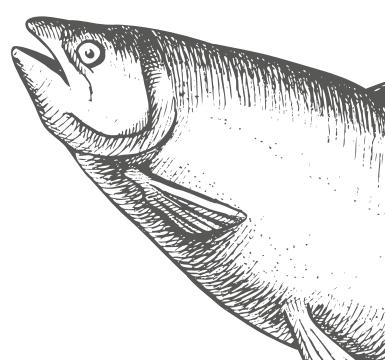
---

<b>Ampersand Salat</b>		<b>11.80</b>
Blattsalat mit Grillcroûtons, Kräutern, Kernen und Nüssen		
Grillierte ASC Riesencrevette	pro Stück	<b>7.80</b>
mit 12 Monate gereiftem Tessiner Rohschinken	50g	<b>9.00</b>
<b>Suppe von der auf der Glut grillierten Ramati-Tomate</b>		<b>12.50</b>
mit Basilikumöl, Crème fraîche und Grillfocaccia		
<b>Grillierte Riesencrevetten</b>		<b>20.50</b>
mit geräucherter Orangen-Kräutersauce, gerösteten Schweizer Peperoni und Knoblauch-Focaccia		
<b>Grillierter Orangen-Chicorée</b>		<b>17.50</b>
mit Ziegenkäse-Crème brûlée, Nüsslisalat und Quitten-Rosmarin-Dressing		
<b>Tatar vom Schweizer Rindsfilet</b>		<b>28.00</b>
mit Eigelbcreme, fermentierter Chilisauce, gepickelten Radieschen und Grillfocaccia	Klein 70g	<b>28.00</b>
	Gross 140g	<b>37.00</b>
<b>Hausgeräucherter Swiss-Prime-Randenlachs</b>		<b>17.50</b>
auf knusprigem Pumpernickel mit Meerrettichcreme, Dill und fermentiertem Gurken-Apfel-Salat		
<b>Ampersand Vorspeisenplatte</b>	pro Person	<b>19.00</b>
Suppe von der auf der Glut grillierten Ramati-Tomate, grillierter Orangen-Chicorée, geräucherter Lachs		
ab 2 Personen		

---

**SWISS PRIME LACHS –  
PURE ALPINE SALMON**

In Lostello – dem wunderschönen Misox (GR) – liegt die erste Lachsfarm der Schweiz. Hier wachsen die Lachse in frischem Bergwasser auf, es wird gänzlich auf Chemikalien und Antibiotika verzichtet. Dies ist möglich aufgrund der innovativen Kreislaufanlage, welche gleichzeitig Ressourcen spart und das Ökosystem kaum belastet. Das Ergebnis geniessen Sie heute auf Ihrem Teller: frisch, gesund, nachhaltig und geschmacklich wunderbar.



## SHARING-PLATTEN

«Shared Meals» oder «Shared Plates» sind in aller Munde, das Teilen ist einer der grossen aktuellen Food-Trends. Unkompliziert und gesellig verbindet es nämlich leckere Gerichte mit dem, was ein Essen zum Erlebnis macht: Der Gesellschaft und dem Miteinander.

### Ampersand Grillplatte

Schweizer Entrecôte, Merguez, Schweizer Poulet «Piri-Piri» und Lamm von der Göschenen Alp.

ab 2 Personen

Alltagshunger	pro Person ca. 300g Fleisch	55.50
Bärenhunger	pro Person ca. 400g Fleisch	70.50



Unsere Sharing-Platten werden mit dreierlei hausgemachten Grillsaucen, saisonalem Grillgemüse sowie einer Beilage nach Wahl serviert.

#### Beilagen

- Saisonaler Salat
- Saisonales Grillgemüse
- Innerschweizer Pommes frites
- Süßkartoffel frites
- Rosmarinkartoffeln
- Cremige Polenta

#### Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

---

<b>Grilliertes Entrecôte</b>		200g	<b>51.80</b>
Schweizer Rind		300g	<b>71.00</b>

---

<b>Grilliertes Rindsfilet</b>		200g	<b>59.80</b>
Schweizer Rind		300g	<b>82.00</b>

---

<b>Grilliertes Teres Major</b>		220g	<b>48.00</b>
--------------------------------	--	------	--------------

Dieses Stück ist je nach Verfügbarkeit auch in grösseren Portionen erhältlich.  
Aufpreis nach Gewicht.

---

Alle unsere Fleischgerichte werden mit dreierlei hausgemachten Grillsaucen,  
saisonalem Grillgemüse sowie einer Beilage nach Wahl serviert.

### Beilagen

- Saisonaler Salat
- Saisonales Grillgemüse
- Innerschweizer Pommes frites
- Süßkartoffel frites
- Rosmarinkartoffeln
- Cremige Polenta

### Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

## Grilliertes aus...

### DER GÖSCHENER ALP

#### Grilliertes vom Göschen Alp Lamm

49.80

serviert mit dreierlei Grillsaucen, saisonalem Grillgemüse und einer Beilage nach Wahl

### HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Die Schweiz bietet mehr als Egli und Felchen, gerade im Bereich der Zuchtfischerei zeigt sich die Schweiz innovativ und nachhaltig.

#### Grillierter Alpenzander

49.00

auf Grillgemüse, Venere-Reis, Preiselbeeren und Weissweinschaum

### ALLER WELT

Rund um den Globus wird der Grill zelebriert, mit verschiedenen Einflüssen, Gewürzen und Saucen. Bei diesem Gericht öffnen wir die Türe zur weiten, spannenden (Grill-)Welt.

#### Grillierter Black BBQ Schweinebauch

43.50

mit cremiger Polenta und Grillgemüse

### DEM GARTEN

Auch Freunde der fleischlosen Kost kommen auf ihre Grillkost(en)!

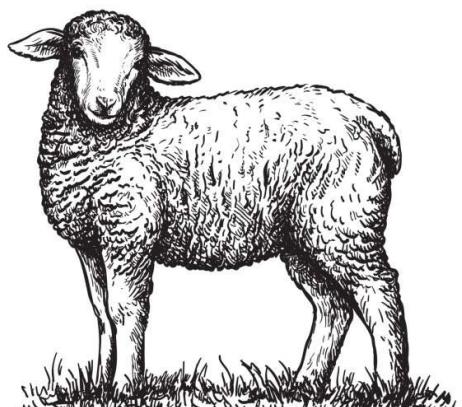
#### Gerösteter Blumenkohl

34.00

mit pikantem Harissa, Honig, Limetten-Crème Fraîche und Cipolotti-Cashew-Topping

### UNSER ALPLAMM

Inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. 650 an der Zahl. Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für den sagenhaften Geschmack ihres Fleisches verantwortlich ist, können wir nicht genau sagen. Für uns zählt, dass wir Ihnen eine besondere Gaumenfreude bereiten können.



## IM BROT

### Ampersand Burger

36.00

Pattie aus 200g Schweizer Rind, Käse, Knusperzwiebel,  
Cole Slaw vom grillierten Kohl, Speck  
und hausgemachte Burgersauce

---

### Pulled Pork Burger

33.50

Cole Slaw vom grillierten Kohl, Burgersauce,  
Tomaten, Gurken und Knusperzwiebeln

---

### Green Mountain Burger «Ächt Schwiiiz»

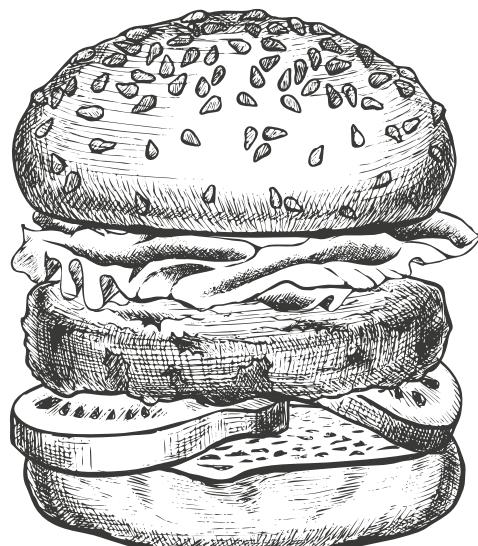
33.50

Cole Slaw vom grillierten Kohl, Burgersauce, Käse, Tomaten,  
Gurken und Knusperzwiebeln

Alle unsere Burger werden mit Innerschweizer Pommes Frites oder Salat serviert.

## GREEN MOUNTAIN BURGER

«Null Fleisch – ächt Schwiiiz» ist bei Green Mountain Burger Programm. Das vegane Burger-Pattie ist eine Schweizer Entwicklung und wird auch hierzulande produziert. Wobei Green Mountain mehr ist als «nur» vegan, es setzt nämlich auf den neuesten Food-Trend: «plant-based». Dabei handelt es sich um natürliche, unverarbeitete Pflanzenprodukte wie Hülsenfrüchte, Getreide oder Gemüse. Plant-based-Produkte sind also quasi die Stars der veganen Szene: sieht aus wie Fleisch, schmeckt wie Fleisch und bringt die volle Power an Ballaststoffen, Proteinen und Vitaminen.



## Für Naschkatzen

---

**Grillierte Ananas** 9.50  
mit Kokosglacé und Zimt-Rum-Sauce

Zusatz Limettenküchlein 5.00

---

**Schokoladen-Küchlein** 14.50  
mit Tonkabohnenglace, Miso-Karamel  
und grilliertem Mandarinen Gel

---

**Café Gourmand** 10.50  
feinster Kaffee von der Kaffee-Rösterei Rast in Ebikon  
mit einer kleinen süßen Begleitung

---

**Kugel Glace** pro Kugel 5.50  
Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach der Glace-Auswahl

---

## HÄRKONFT MET HÄRZBLUET

Unsere Produkte stammen von Produzenten, die wir sorgfältig ausgewählt haben, bestens kennen und wenn immer möglich aus der Region stammen. Von Herstellern, die unsere hohen Ansprüche an Qualität teilen und jederzeit ihr Bestes geben. Und mit deren Art und Weise, wie sie ihre Produkte anbauen, pflegen und verarbeiten, wir uns identifizieren können. Weil sie es so machen, wie wir es auch machen würden: «Met Härzbluet».

Ein Auszug aus unserer Lieferantenliste

**Fleisch:**  
Metzger Gabriel AG, Wolfenschiessen  
Felder AG Fleischwaren, Schwyz

**Gemüse:**  
Keller Früchte + Gemüse AG, Sins  
MUNDO AG, Rothenburg

**Fisch:**  
G. Bianchi AG, Zufikon  
Fischhuus, Ebikon

## DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie zertifizierten Fisch (MSC/ASC) aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei. Wir unterstützen nachhaltige Zuchtanlagen und beziehen daher unseren Lachs aus der Schweiz und den Pulpo aus dem Atlantik. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind.

Wein & Bier gibt es ab 16 Jahren. Gebranntes ab 18 Jahren. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. Euromrechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.