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.

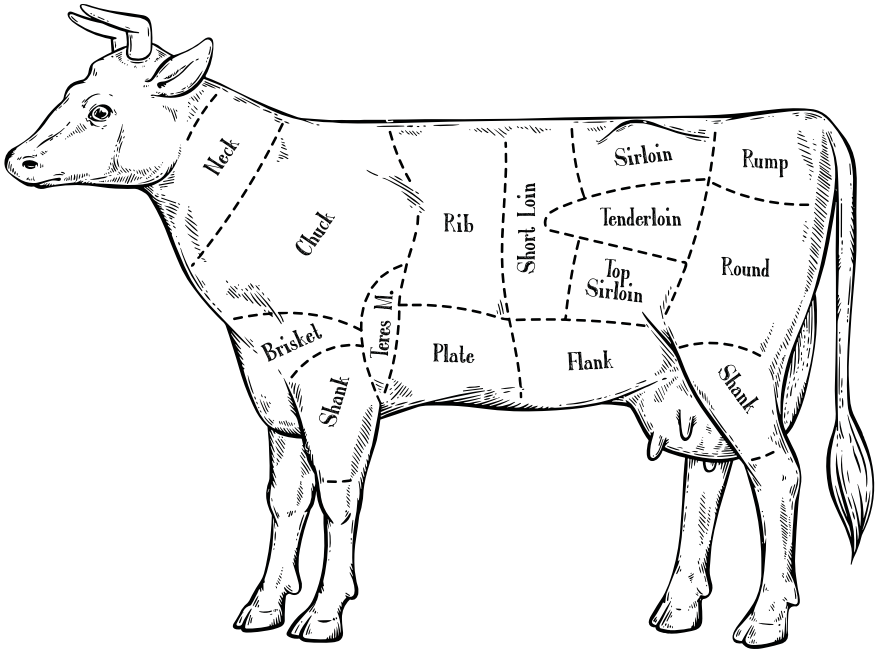
Am Herzen liegen uns aber auch die Grundprodukte. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, um Sie zu begeistern, sind wir mit allen Sinnen auf der Suche nach innovativen Produkten. Wo immer möglich von lokalen Produzenten, die unsere Werte teilen.

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

& AMPERSAND
GRILLRESTAURANT



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» aus 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	DURCHGEBRATEN

Vorspeisen

Ampersand Salat — 11.80

Blattsalat mit Grillcroûtons, Kräutern, Kernen und Nüssen

mit grillierter ASC Riesenkrevette	pro Stück	7.80
mit 12 Monate gereiftem Tessiner Rohschinken	50g	9.00

Suppe von der auf der Glut grillierten Ramati-Tomate — 12.50

mit Basilikumöl, Crème fraîche und Grillfocaccia

Grillierte Riesencrevetten — 22.50

mit geräucherter Orangen-Kräutersauce,
geröstetem Spitzpaprika und Knoblauch-Focaccia

Rande Carpaccio aus der Glut — 18.50

mit Ziegenfrischkäse-Espuma, Nüsslisalat,
Orangen-Vinaigrette und gerösteten Nüssen

Tatar vom Schweizer Rind

Klein 75g	29.00
Gross 150g	38.00

mit Eigelbcreme, fermentierter Chilisauce,
gepickelten Radieschen und Grillfocaccia

Geräucherter Lachs "Pastrami Style" — 19.50

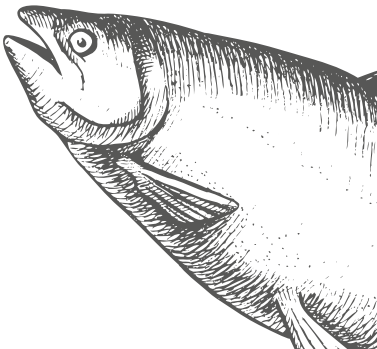
mit Sbrinz Churros, gepickelten roten Zwiebeln
und Senf-Honigmayonnaise

Ampersand Vorspeisenplatte — pro Person 19.00

Suppe von der auf der Glut grillierten Ramati-Tomate,
Rande aus der Glut, geräucherter Lachs
ab 2 Personen

SWISS PRIME LACHS – PURE ALPINE SALMON

In Lostallo – 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

Second Cut vom Schweizer Rind, Merguez, Schweizer Poulet «Piri-Piri» und Lamm von der Göscheneralp.
ab 2 Personen

Alltagshunger	pro Person ca. 300g Fleisch	57.50
Bärenhunger	pro Person ca. 400g Fleisch	72.50

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
- Polenta

Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

Grilliertes Entrecôte

Schweizer Rind

200g	53.00
300g	74.00

Grilliertes Rindsfilet

Schweizer Rind

200g	62.00
300g	84.00

Grilliertes Teres Major

220g	49.00

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
- Polenta

Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

Grilliertes aus...

DER GÖSCHENER ALP

Grilliertes vom Göschener Alp Lamm 51.00

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 49.50

mit aufgeschäumter Haselnuss-Velouté, Ur-Rüebli
und cremiger Kartoffelmousseline

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 45.50

mit cremiger Polenta, Bimi-Brokkoli und gerösteten Nüssen

DEM GARTEN

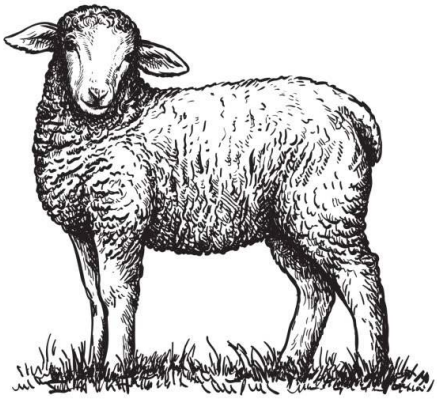
Auch Freunde der fleischlosen Kost kommen auf ihre Grillkost(en)!

Grilliertes vom Rotkabis und Sellerie 35.00

mariniert mit Black BBQ, Cranberry-Pesto
und rauchigem Kartoffelstock

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 37.00

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

Pulled Pork Burger 34.50

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

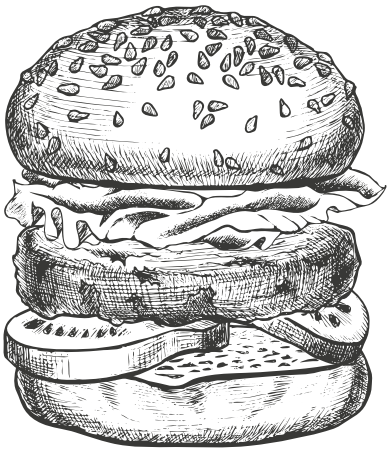
Green Mountain Burger «Ächt Schwiiz» 34.50

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 Schwiiz» 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

Mille-feuille Ampersand Style 14.50
mit Lebkuchencrème, Apfelragout
und Zwetschgen-Sorbet

Schokoladen-Brownie 14.50
Portweinbirne mit Vanilleglace
und Miso-Karamell

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

Kugel Glace pro Kugel 5.50
Caramel, Vanille, Caffè Croccante, Schokolade,
Erdbeer, Kokosnuss, Mango-Passionsfrucht, Zitrone

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 anders 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. Euroumrechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.