

& AMPERSAND
GRILLRESTAURANT

SPEISEKARTE



Herzlich willkommen
im Ampersand Grillrestaurant!

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!

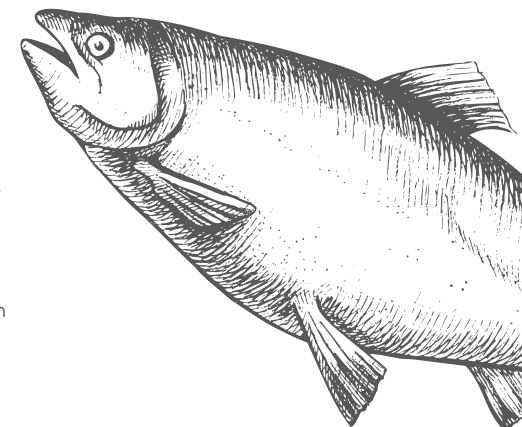
SANDRO PUCHER
GASTGEBER AMPERSAND

VORSPEISEN

Ampersand Salat		10.50
Blattsalat mit Grillcroûtons, Kräutern, Kernen und Nüssen		
Grillierte ASC Riesenkrevette	pro Stück	6.00
mit 12 Monate gereiftem Tessiner Rohschinken	50g	6.50
Suppe von der auf der Glut grillierten Ramati-Tomate		10.50
mit Basilikum Crème fraiche und Grillfocaccia		
Sommerliche Grill-Kaltschale		13.50
von grillierten Ramati-Tomaten, Gurken-Minzsorbet und Grillfocaccia		
Ampersand Sommer-Bowl		14.50
Belugalinsen, eingelegtes Grillgemüse, Schangnauer Büffelmozzarella und Pfirsichpesto		
Tatar vom Schweizer Rindsfilet	Klein 80g	24.50
mit Schnittlauchcrème und Grillfocaccia	Gross 120g	33.50
Carpaccio vom hausgebeizten Swiss Prime Lachs		18.00
Grillierter Mini-Lattich an Himbeer-Basilikum-Vinaigrette, Sbrinz und Schwarzer Peter-Crostini		
Ampersand Vorspeisenplatte	pro Person	16.50
Ampersand Bowl, hausgebeizter Swiss Prime Lachs, sommerliche Grill-Kaltschale 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, Merquez, Schweizer Poulet „Piri-Piri“ und Lamm von der Göschener Alp.

ab 2 Personen

Alltagshunger	pro Person ca. 300g Fleisch	49.50
Bärenhunger	pro Person ca. 400g Fleisch	65.50



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

Saucen

Miso Hollandaise
Chili-Aioli
saisonale Grillsauce

Beilagen

Saisonaler Salat
Saisonales Grillgemüse
Innerschweizer Pommes frites
Süsskartoffel frites
Rosmarinkartoffeln
Bergkräuter-Risotto

GRILLIERTES VOM...

SCHWEIZER RIND

Grilliertes Entrecôte	200g	48.00
	300g	59.00
Grilliertes Rindsfilet	200g	56.00
	300g	78.00
Grilliertes Teres Major	220g	45.00

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!

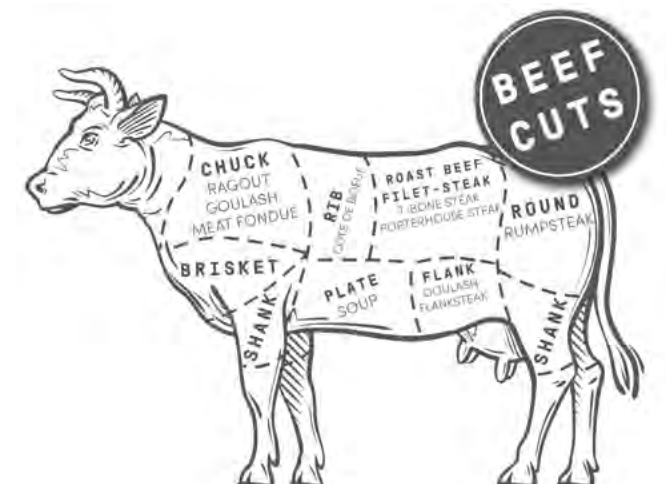
Alle unsere Fleischgerichte werden mit dreierlei hausgemachten Grillsaucen, saisonalem Grillgemüse sowie einer Beilage nach Wahl serviert.

Saucen

Miso Hollandaise
Chili Aioli
saisonale Grillsauce

Beilagen

Saisonaler Salat
Saisonales Grillgemüse
Innerschweizer Pommes frites
Süsskartoffel frites
Rosmarinkartoffeln
Bergkräuter-Risotto



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

GRILLIERTES AUS...

DER GÖSCHENER ALP

Grilliertes vom Göschener Alp Lamm 44.00

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 Swiss Prime Lachs in der Folie 39.00

mit Schalotten, Fenchel, Ramati Tomaten und Belugalinsen-Spinatsalat

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 Oktopus 37.00

mit Chili-Limettenaioli, geräucherten Paprika-Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

DEM GARTEN

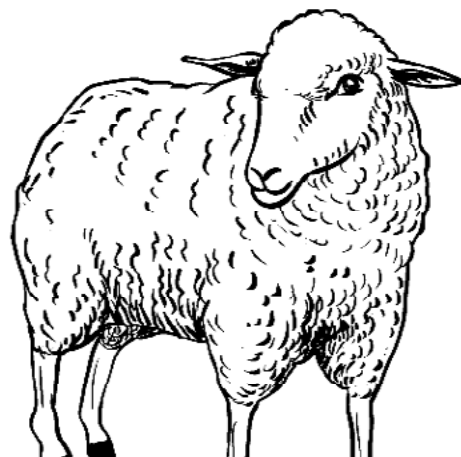
Auch Freunde der fleischlosen Kost kommen auf ihre Grillkost(en)!

Grillierter Portobello-Pilz 34.00

mit Schweizer Berg-Taleggio, Grillgemüse und Bergkräuter-Risotto

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.



GRILLIERTES...

IM BROT

Ampersand Burger 35.50

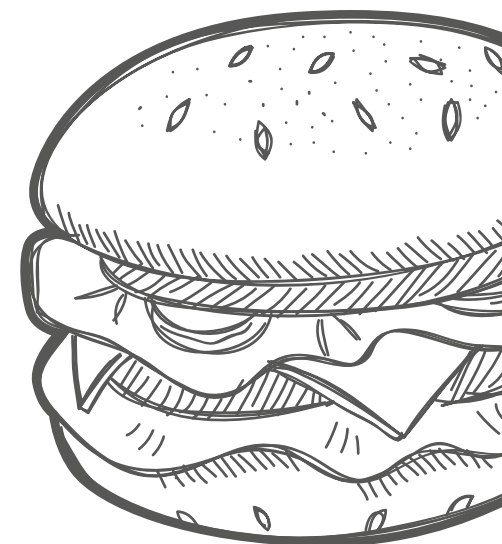
Pattie aus 200g Schweizer Rind, Käse, Knusperzwiebel, Cole Slaw vom grillierten Kohl, Speck und hausgemachte Burgersauce

Pulled Pork Burger 31.00

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

Green Mountain Burger „Ächt Schwiiz“ 33.30

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



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

Hommage an die Aprikose	14.50
Geflämme Wähe, Grill-Kompott und Glace mit Joghurt -Bergamotte-Gel und Pistaziencrunch	
Parfait von grillierten Bananen	13.50
Misokaramell, Toblerone-Espuma, Ovi-Crunch und frische Erdbeeren	
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 Hätzbluet».

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.

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.



GETRÄNKEKARTE

OFFENWEINE

IN SACHEN WEIN

Es ist unser Anspruch, das Thema Grill möglichst vielseitig zu präsentieren und internationale Einfüsse in den Gerichten spürbar zu machen. Ein bisschen enger stecken wir den Rahmen in Sachen Wein, wo wir ausschliesslich auf europäische Gewächse setzen, mit der Überzeugung, dass die «alte Weinwelt» alles bietet, was ein wunderbarer Begleiter zu den Ampersand Gerichten braucht.

CHEFS CHOICE

Alle Weine auf der Karte haben ihren eigenen Charakter und überzeugen auf eine eigene Art. Um sie bei der Wahl des passenden Weines zu unterstützen haben wir unsere persönlichen Lieblingsweise in der Karte mit einer kurzen Beschreibung ergänzt. Selbstverständlich steht ihnen auch das Ampersand-Team mit Rat und Tat bei der Weinauswahl gerne zur Seite.

SCHAUMWEIN

UIUIUI Spumante Brut Villa Bagnolo Emilia Romagna (ITA)	1d1	9.00
---	-----	------

WEISSWEIN

Cuvée blanche AOC Gebrüder Kumin, Schwyz Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat	2019	1d1	8.00
Plan C Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene (Bulgarien) Chardonnay	2019	1d1	8.00
Chiar di Luna DOC Angelo Delea, Tessin Merlot	2020	1d1	9.00
Les Amandiers Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene (Bulgarien) Chardonnay/Sauvignon Blanc	2020	1d1	10.50
Kilian Hunn „Junge Wilde“ Weingut Kilian Hunn, Baden Grauburgunder	2020	1d1	8.50

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix Grillette AOC Domaine de Cressier, Neuenburg Pinot Noir	2021	1d1	9.50
Les Nuits Blanches Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene (Bulgarien) Cabernet Franc, Syrah	2021	1d1	9.00

ROTWEIN

Tavola Rosso DOP Villa Bagnolo, Emilia Romagna (ITA) Sangiovese	2017	1d1	8.00
Merlot Ticino DOC Angelo Delea, Tessin Merlot	2018	1d1	9.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG Cappo Barbera	2018	1d1	9.50
Rioja El Capitan Reserva DOCa Zuazo Gastón Bodegas Viñedos S.L. (ESP) Tempranillo	2017	1d1	9.00
Pintia DO Bodegas Alquiriz, Grupo Vega Sicilia (ESP) Tempranillo	2017	1d1	14.00

SÜSSWEIN

Verduzzo Friuli Colli Orientali DOP La Tunella, Friaul (ITA) Verduzzo Friulano	1d1	9.50
--	-----	------

LIKÖRWEIN

Porto Churchill's Tawny 10 Years old Churchill Graham, Douro (PRT) Touriga Nacional, Tempranillo, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Francisca 94 Punkte : Robert Parker	4c1	7.50
---	-----	------

FLASCHENWEIN

SCHAUMWEIN

Pol Roger Champagne Brut Réserve Champagne (FRA) 92 Punkte: Robert Parker & Fallstaff		37.5c1 75c1	54.00 97.00
Pol Roger Sir Winston Churchill Champagne (FRA)	2012	75c1	240.00
UIUIUI Spumante Brut Villa Bagnolo Emilia Romagna (ITA)		75c1	59.00

ROSÉWEIN

Œil de Perdrix Grillette AOC Domaine de Cressier, Neuenburg Pinot Noir	2021	75c1	61.00
Les Nuits Blanches Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene (Bulgarien) Cabernet Franc, Syrah	2021	75c1	59.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

LUZERN

Seetaler Riesling-Sylvaner 2019 AOC Winzer Rafael Schacher Riesling-Sylvaner	2019	70c1	62.00
CORDIS Riesling-Sylvaner AOC Luzern Sonnenrain Horw Riesling-Sylvaner	2019	75c1	63.00
Weissburgunder AOC Luzern Weingut Bisang Weissburgunder	2020	75c1	64.00
Solaris Sitenrain Bioweingut Sitenrain Solaris	2019	75c1	69.00

SCHWYZ

Cuvée blanche AOC  Gebrüder Kumin Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat	2019	75c1	53.00
---	------	------	-------

Frisch und wunderbar fruchtig kommt dieser Weisswein daher, die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar. Der Cuvée blanche passt zum Apéro und leichten Vorspeisen.

WALLIS

Fendant Les Grenouilles Cave St-Pierre Chasselas	2018	75c1	54.00
--	------	------	-------

TESSIN

Chiar di Luna DOC  Angelo Delea Merlot	2020	75c1	59.00
---	------	------	-------

Unser Favorit aus dem Tessin: die Familie Delea produziert diesen intensiv-fruchtigen weissen Merlot, der im Gaumen frisch daherkommt und ein Bouquet von Pfirsich, Birne und Melone entfaltet.

FRANKREICH

Domaines Astruc IGP Domaines Austruc, Vin de pays d'Oc Sauvignon Blanc	2019	75c1	54.00
Château Pouilly La Réserve Pouilly-Fuissé AOC Famille Canal du Comet, Burgund Chardonnay	2016/18	75c1	89.00
Meursault AOC Michel Bouzereau & Fils, Burgund Chardonnay	2016/17	75c1	99.00

ITALIEN

FIRAUL

Sauvignon Blanc Friuli Colli Orientali DOP 2020 75c1 63.00
Tunella
Sauvignon Blanc

Bianco Sesto Friuli Colli Orientali DOP 2019 75c1 69.00
Tunella
Ribolla Gialla, Friulano
92 Punkte: James Suckling

Die strohgelbe Farbe verspricht nicht zu viel: elegant, geschmeidig und doch vollmundig präsentiert sich dieser Tropfen. Wissen sie, wie weisse Blumen schmecken? Dieser raffinierte Weisswein aus dem Friaul verrät es ihnen.

EMILIA ROMAGNA

Biancobagnolo 2019 75c1 52.00
Villa Bagnolo
Albana

SPANIEN

RIOJA

Baigorri Blanco DOCa 2017 75c1 57.00
Bodegas Baigorri
Viura, Malvasia

RUEDA

Verdejo Rueda DO  2020 75c1 59.00
Michel Rolland & Javier Galarreta
Verdejo
93 Punkte: Guia Peñin

Eine schöne Balance aus Frische und Fülle zeichnet diesen Weisswein aus. Zitrusfrüchte ergänzen sich mit einer feinen Mineralik. Wunderbar zum Apéro und zu Vorspeisen geeignet.


GALIZIEN

Astrales Godello DO 2011 75c1 65.00
Bodegas Los Astrales
Godello
94 Punkte: Guia Peñin

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner

Der grüne Veltliner ist die wohl bekannteste autochthone Traube und sogleich die wichtigste weisse Sorte in Österreich. Aus ihr werden tolle Weine hergestellt, von extrem trocken bis natürlich süß, vom jungen leichten bis hin zum hochreifen Prädikatswein. Charakteristisch dabei bleibt jedoch das sogenannte «Pfefferl», eine Geschmacksnote, die an frisch gemahlene Pfeffer erinnert. Lassen sie sich von unserer Freude am «Weissgipfler» – wie die Traube in seiner Heimat auch genannt wird – anstecken und probieren sie einen der wunderbaren Weine.

Grüner Veltliner Wachau Alte Reben Reserve  2020 75c1 61.00
Winzerhof Dockner
Grüner Veltliner

Grüner Veltliner DAC Ried Loiserberg 2020 75c1 71.00
Weingut Jurtschitsch, Kamptal
Grüner Veltliner
18.5/20 Punkte: Vinum

Hier strahlt nicht nur die Farbe: dicht, vollmundig und fruchtig, dennoch mit der typischen mineralischen Note, wird dieser Grüner Veltliner auch sie zum Strahlen bringen!

DEUTSCHLAND

Kilian Hunn «Junge Wilde» Grauburgunder 2020 75c1 52.00
Weingut Hunn, Baden
Grauburgunder

Kilian Hunn Fumé Blanc «Selektion» 2017 75c1 62.00
Weingut Hunn, Baden
Sauvignon Blanc

Cuvée Maximilian trocken 2017 75c1 55.00
Markus Molitor, Mosel
Riesling, Pinot Blanc, Müller-Thurgau

Riesling Hochheimer Hölle 2019 75c1 95.00
Weingut Künstler, Rheingau
Riesling 98 Punkte: James Suckling

BULGARIEN

Plan C 2019 75c1 52.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene
Chardonnay

Les Amandiers 2020 75c1 69.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene
Chardonnay, Sauvignon Blanc

UNSERE SPEZIALITÄTEN-KARTE

„Wein ist Poesie in Flaschen“. Diese Weine haben das ganz besondere Etwas und warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden! Egal ob Geburtstag, Weihnachten oder einfach zu einem guten Stück Fleisch... Diese Weine machen das Essen zum Erlebnis.

SCHWEIZ

Diamante Rosso del Ticino DOC Angelo Delea, Tessin Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah	2015	75c1	145.00
Electus Valais Mundi, Wallis Syrah, Cornalin, Diolinoir, Humagne Rouge, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	2011	75c1	164.00

ITALIEN

Redigaffi IGT Tua Rita, Toscana Merlot 98 Punkte: James Suckling	2015	75c1	275.00
Monteverro IGT Monteverro, Toscana Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 96 Punkte: Falstaff 93 Punkte: Robert Parker	2015	75c1	179.00
Biserno Tenuta di Biserno, Toscana Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	2019	75c1	225.00
Tignanello Tenuta di Tignanello, Toscana Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2019	75c1	195.00
Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	2019	75c1	279.00

SPANIEN

2016 Valbuena 5° Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero DO Tempranillo, Merlot 96 Punkte: Robert Parker	2016/17	75c1	195.00
2011 Vega Sicilia Unico Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero DO Tempranillo, Cabernet Sauvignon 98 Punkte: James Suckling	2011	75c1	399.00

FRANKREICH

Château Pontet Canet Château Pontet-Canet Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 97 Punkte: James Suckling	2016	75c1	255.00
Clos du Marquis AOC Léoville-Las-Cases, Bordeaux-St-Julien Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 93 Punkte James Suckling / 91 Punkte: Robert Parker	2009	75c1	183.00

ORANGE WINES

Bei einem orangen Wein, auch im deutschen Sprachgebrauch häufig als Orange Wine bezeichnet, handelt es sich um einen Weißwein, der wie ein Rotwein hergestellt wird. Die Weißweintruben werden mit den Beerenschalen (Maische) vergoren und extrahieren dadurch mehr Tannine und Farbstoffe aus den Beerenschalen.

Mit diesen auserlesenen Tropfen öffnen wir eine weitere Tür zu einer neuen spannenden Weinwelt.

Siuralta Orange Montsant DO Vins Nus, Montsant DO (ES) Carignan blanc, Grenache, Malmsey	2020	75c1	65.00
Magic Tom Charming Mash Thomas Lehner, Burgenland (AT) Muskat Ottonel, Gelber Muskateller	2017	75c1 1d1	64.00 9.70
Adrians Blanc Naturel Adrians Weingut, Aargau (CH) Riesling-Sylvaner, Charmont	2019	75c1	86.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

LUZERN

Zweigelt AOC 2018/20 75c1 61.00
Weingut Bisang
Zweigelt

Meggen Barrique AOC 2019 75c1 63.00
Wingut Letten
Pinor Noir, Garanoir

Männlich Barrique AOC 2020 75c1 67.00
Weingut Bisang
Garanoir, Gamaret, Zweigelt

AARGAU

Pinotivo by Noel 2020 75c1 63.00
Baumgartner Weinbau
Pinot Noir, Diolinoir

TESSIN

Die Sonnenstube der Schweiz darf auf keiner Weinkarte fehlen, denn die Merlot-Weine aus dem Tessin sind auch international anerkannt. Der Carato Reserva von der Familie Delea wird aus den besten Trauben der Weinberge um Locarno gekeltert. Rubinrot und komplex, mit Cassis- und Tabaknoten, vereint dieser Tropfen das Beste aus der Tessiner Weinwelt. Dazu ein grilliertes Stück Schweizer Fleisch vom Buchenholz-Grill? Mmmmmh.....

Merlot Ticino DOC 2018 75c1 58.00
Angelo Delea
Merlot

Merlot Carato Reserva DOC  2016 75c1 92.00
Angelo Delea
Merlot

GRAUBÜNDEN

Marschallgut Reserve AOC 2018 75c1 71.00
Weinhaus Cottinelli
Pinot Noir

ITALIEN

Die Super-Toskaner

Meist sind es wunderschöne Erinnerungen, die einem beim Gedanken an den letzten Toskana-Ausflug vor dem geistigen Auge erscheinen: Olivenbäume, das Meer, die kleinen Städtchen, das Essen und sicher auch die Weine. Die Toskana ist eine der ältesten Weinbau-regionen Europas, schon die Etrusker haben ca. 1'000 v.C. nachweislich Weinbau betrieben. In dieser wunderschönen Region ist die Sangiovese Traube die Königin und sie ist Heimat des Chianti. In den 80er Jahren kamen jedoch die «neuen» Toskaner so richtig auf. Hier wurden erstmals andere Trauben verwendet als Sangiovese. Dies führte anfänglich dazu, dass diese «Super Toskaner» als normale Tafelweine bezeichnet wurden, da sie nicht mit der engen, der Tradition verbundenen, Gesetzgebung konform waren. Wir finden, dass zu den Grilladen über dem Holzfeuer diese Tropfen wie die Faust aufs Auge passen und daher schenken wir dieser Region ein spezielles Augenmerk. Salute!

TOSKANA

MAREMMA

Terra di Monteverro IGT 2015 75c1 92.00
Monteverro
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
93 Punkte: Fallstaff / 90 Punkte: Robert Parker

Giusto di Notri 2015/18 75c1 113.00
Tua Rita
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
97 Punkte: James Suckling

Oreno IGT  2015/16 75c1 119.00
Tenuta Sette Ponti 2018 150c1 227.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
98 Punkte: James Suckling / 96 Punkte: Fallstaff

Il Pino di Biserno 2019 75c1 108.00
Tenuta di Biserno 2019 150c1 220.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot

BOLGHERI

Orma IGT 2018 75c1 115.00
Podere Orma
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
95 Punkte: James Suckling

Le Serre Nuove 2019 75c1 109.00
Tenuta dell'Ornellaia
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

PIEMONTE

Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG 2018 75c1 59.00
Coppo
Barbera
90 Punkte: James Suckling & Wine Spectator

EMILIA ROMAGNA

Tavola Rosso DOP 2017 75c1 51.00
Villa Bagnolo 2017 150c1 99.00
Sangiovese

Direkt aus den sonnigen Reblagen der Emilia Romagna kommt dieser Wein, an dem unser Herz besonders hängt. Denn jedes Jahr sind wir sowohl bei der Traubenlese wie auch beim Keltern des Weines mit dabei. So entsteht ein Wein, der weit mehr als ein Hauswein für uns ist: kräftig, fruchtiger Duft und lang anhaltender Abgang. Und eben: mit ganz viel Herzblut!

FRIAUL

L'Arcione Friuli Colli Orientali DOP 2015 75c1 74.00
Tunella
Schioppettino, Pignolo

Schioppettino delle Venezie IGP 2019 75c1 73.00
Tunella
Schioppettino

Ein wuchtiger Wein aus dem Friaul der mit einem Aroma von Feigen, Nüssen bis hin zu schwarzen Beeren besticht. Samtig, reichhaltig und die gut eingebundenen Tannine kommen schön zur Geltung. Gerade zu unserem Grillgericht mit den Lämmern von der Göschener Alp ein wunderbarer Begleiter.

ABRUZZEN

Il Grande Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019 75c1 63.00
Fosso Corno, Abruzzo
Merlot, Montepulciano

SIZILIEN

Merlot Sito dell'Ulmo DOC 2015 75c1 66.00
Aziende Agricole Planeta
Merlot
91 Punkte: Fallstaff / 90 Punkte: Robert Parker

Mille e una Notte 2016 75c1 96.00
Donnafugata
Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

VENETO

Amarone Valpolicella DOCG 2018 75c1 81.00
La Groletta
Corvina, Rondinella

SPANIEN

RIOJA

Bodegas Burgo Viejo

Vor 30 Jahren erfüllten sich sechs Winzerfamilien den Traum eines eigenen Weingutes und gründeten die Bodegas Burgo Viejo im Rioja-Gebiet. Dabei liegt der Fokus auf der Qualität. Mit viel Leidenschaft werden die Tempranillo-Trauben – die Königin des Rioja Gebietes – in den mediterran geprägten, kellerreigen Rebärten gehegt und gepflegt. Daraus werden wunderbar dichte, sorten- und gebietsspezifische Riojas gekeltert, die als perfekter Begleiter zu den Ampersand Grillgerichten einhergehen.

Rioja El Capitan Reserva DOCa 2017 75c1 56.00
Zuazo Gastón Bodegas Viñedos S.L.
Tempranillo

Ein Rioja wie man ihn gerne hat und alle Eigenschaften der Tempranillo Traube aufweist: tiefdunkler Kern, reiffruchtig, kompottartig und gleichzeitig würzig. Der Wein ist ausgebaut im Barrique und überzeugt durch eine ausgewogene Balance von Gerbstoffen, Säure und Frucht in einem kräftigen Körper.

R&G DOC 2015 75c1 69.00
Michel Rolland & Javier Galarreta
Tempranillo
93 Punkte: Guía Peñin

PRIORAT

Artigas Priorat DOCa 2019 75c1 84.00
Bodegas Mas Alta 2018 150c1 163.00
Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon 2018 300c1 312.00

L'Escaleta Priorat DOQ 2019 75c1 88.00
Bodega Bravo Escós
Carignan

TORO

Pintia DO 2017 75c1 94.00
Bodegas Alquiriz, Grupo Vega Sicilia 2017 150c1 185.00
Tempranillo, 96 Punkte: Guía Proensa

RIBERA DEL DUERO

Alexander vs. The Ham Factory 2016 75c1 79.00
Casa Rojo
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot

Garmón 2018 75c1 89.00
Garmón Continental 2017 150c1 179.00
Tempranillo

Alión 2017 75c1 139.00
Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia
Tempranillo

Valduero 2 Maderas Ribera del Duero DO 2018 75c1 85.00
Bodegas Valduero 2018 150c1 165.00
Tempranillo 2016 300c1 315.00

KATALONIEN

Costers del Segre DO Alges	2014/15	75c1	65.00
Celler Clos Pons, Costers del Segre Syrah, Tempranillo, Garnacha	2012	300c1	199.00

JUMILLA

Macho Man Monastrell	2018	75c1	64.00
Casa Rojo Monastrell			

FRANKREICH

Pomerol Duchesse Aurélie

Das Bordeaux, die wohl bekannteste Weinbauregion der Welt, bietet einzigartige geografische, geologische und klimatische Bedingungen. Ebenso bekannt ist diese Region für ihre Tradition und Beständigkeit. Seit den 30er Jahren keltert die Familie Moeux im Pomerol und in St. Emilion Weine. Heute liegt die Führung des Weingutes in den Händen von Christian Moeux. 85% Merlot und 15% Cabernet Franc prägen den Wein Duchesse Aurélie, der mit einer vollen Wucht von Beeren, Pfeffernoten und Holunder daherkommt und eine tolle Fülle und Textur aufweist.

Duchesse Aurélie Pomerol AOC	2018	75c1	69.00
Jean-Pierre Moueix, Bordeaux-Pomerol Merlot, Cabernet Franc			

Château Seguin AOC	2018	75c1	85.00
Château Seguin, Bordeaux-Pessac Leognan Cabernet Sauvignon, Merlot 18/20 Punkte: René Gabriel			

ÖSTERREICH

Blaufränkisch Jois 🍷	2018	75c1	73.00
Erich Scheibelhofer, Burgenland Blaufränkisch			

Ein wuchtiger Wein aus unserem Nachbarland Österreich, Traubensorte Blaufränkisch: konzentrierte schwarze Beeren, eine Lakritznote und manche behaupten sogar, Nougatschokolade wahrzunehmen. Das Trinkerlebnis ist grossartig!

Oxhoft Burgenland Cuvée Barrique	2015	75c1	78.00
Weingut Birgit Braunstein, Burgenland Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch			

BULGARIEN

Katarzyna

Christoph Trylinski hat sich anfangs der 2000er Jahre mit einem eigenen Weingut einen Traum erfüllt. Das Gut benannte er nach seiner Tochter Katarzyna.

Nein, dies reicht noch nicht, um hier speziell erwähnt zu werden, dafür muss auch der Wein ausserordentlich gut sein. Mit Hilfe von etablierten Weinberatern wie dem Franzosen Michel Roland wurde die Weinkompetenz Schritt für Schritt erarbeitet und seit 2010 ist nun auch die Produktion in bulgarischer Hand. Sind sie bereit, etwas Neues zu probieren? Dann können wir ihnen die Weine vom Fusse des Rodopi Gebirges, nahe der Grenze zu Griechenland, wärmtens empfehlen.

Contemplations Merlot & Malbec	2020	75c1	59.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Merlot, Malbec			

Le Préjudice Mavrud	2016	75c1	69.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Mavrud			

Encore Syrah	2017	75c1	73.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Syrah			

Limited Edition Merlot	2016	75c1	86.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Merlot			

Limited Edition Cabernet Franc	2016	75c1	86.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Cabernet Franc			

Katarzyna Reserve	2015	75c1	98.00
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Cabernet Sauvignon, Merlot			

SÜSSWEIN

Verduzzo Friuli Colli Orientali DOP	50c1	58.00
Tunella, Friaul (ITA) Verduzzo Friulano		

Dezente Süsse, ausgeglichen durch eine knackige Säure, Aromen von Honig, Steinobst und Vanille. Dieser Süsswein bringt alles mit, was man von einem Dessertwein erwartet, ohne dabei klebrig oder aufdringlich zu wirken.

LIKÖRWEIN

Porto Churchill's Tawny 10 Years old	50c1	75.00
Churchill Graham, Douro (PRT) Touriga Nacional, Tempranillo, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Francisca 94 Punkte : Robert Parker		

GETRÄNKE

FLASCHENBIER

Urbräu	3.3d1	6.00
Einsiedler Weizen	5d1	8.00
Einsiedler alkoholfrei	3.3d1	6.00
Einsiedler Dunkel	3.3d1	7.00
Einsiedler Radler	3.3d1	6.00
Äs gäächs Muotathaler Wildheubier	3.3d1	7.50
Bio Alpenbier naturtrüb	3.3d1	7.00
Maisgold	3.3d1	7.00

COCKTAILS

Mojito		16.00
Caipirinha		16.00
Margarita		16.00
Negroni		16.00
Moscow Mule		16.00
Sours		16.00
Cosomopolitan		16.00
Gin Fizz		16.00
Ipanema (Alkoholfrei)		13.00

Fragen Sie auch nach unserem saisonalen Hauscocktail & Spritz.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5d1	7.00
Rivella Rot, Blau	3.3d1	5.50
Sinalco Orange Original	3d1	5.50
Sinalco Cola / Sinalco Cola zero	3d1	5.50
Elmer Citro	3.3d1	5.50
Ramseier Apfelschorle	3d1	5.50
Ramseier Huustee	3d1	5.50
Gents Swiss Roots Tonic Water	2d1	5.50
Gents Swiss Roots Bitter Lemon	2d1	5.50
Gents Swiss Roots Ginger-Ale	2d1	5.50
Gents Swiss Roots Ginger Brew	2d1	5.50
Orangensaft Michel	2d1	5.50
Tomatensaft Michel	2d1	5.50
Crodino	1d1	5.00
Red Bull	2.5d1	6.50

Hahnenwasser ist kostenlos, jedoch verrechnen wir für die Dienstleistung CHF 3.00 pro 5 dl.

KAFFEE- & MILCHGETRÄNKE

Feinster Kaffee von der Kaffee-Rösterei Rast in Ebikon

Kaffee crème, Espresso		5.20
Schale, Cappuccino		5.80
Espresso Macchiato		5.40
Doppelter Espresso, Latte Macchiato		6.50
Coretto Grappa		9.50
Kaffe mit Schuss	2c1	9.50

«Schuss» von der Destillerie Pilotus Getränke in Alpnach Williams, Träsch, Kirsch, Chrüter, Zwetschgen 7.00

TEE

von L'Art du Thé in Luzern 5.50
Medina, Verveine, Darjeeling, Fruits-Symphonie
Gunpowder, Kamille

APÉRETIFS

Cinzano Bianco	15%	4c1	7.50
Campari	15%	4c1	7.50
Campari Orange	15%	4c1	11.00
Apérol, Hugo und Lillet Spritz			11.50
Hugo			11.50
Lillet Spritz			11.50
Cynar	15%	4c1	7.50
Ricard	45%	4c1	7.50
Averna	45%	4c1	7.50
Amarus	35%	4c1	8.50
Lillet	17%	4c1	7.50
Weisswein gespritzt (süss/sauer)			9.50

SPIRITUOSEN

WHISKY

SCHOTTLAND FESTLAND

William Lawson's	40%	4c1	10.00
Glenmorangie 10 years	40%	4c1	14.00
Glenfiddich Single Malt 12 years	40%	4c1	12.00
Glenfiddich Project XX	47%	4c1	15.00
Balvenie Double Wood 12 years	40%	4c1	15.00
Aberlour A'bunadh	60.9%	4c1	19.00
Chivas Regal Blend 18 years	40%	4c1	20.00

SCHOTTLAND INSEL

Lagavulin 16 years	43%	4c1	18.00
Lagavulin Distillers Edition 2001	43%	4c1	25.00
Laphroaig Quarter Cask	48%	4c1	15.00
Talisker 10 years	46%	4c1	13.00
Ardbeg Uigedail	54%	4c1	21.00

USA

Jack Daniels	40%	4c1	10.00
Eagle Rare Bourbon	45%	4c1	13.00

INTERNATIONAL

Etter Johnett Swiss Single Malt	44%	4c1	22.00
Coffey Malt Nikka	45%	4c1	17.00
Connemara 12 years	45%	4c1	19.00

RUM

Rum Bacardi bianco	37.5%	4c1	10.00
Rum appelton Estate	40%	4c1	10.00
Rum Bacardi 4 years	40%	4c1	12.00
Rum Zacapa 23 years	47%	4c1	15.00
Rum Kraken Black Spiced	40%	4c1	10.00
Rum Angostura 12 years	40%	4c1	18.00
Centenario Fundacion 20 years	40%	4c1	17.00
Pampero Aniversario	40%	4c1	13.00
Coruba 18 years	40%	4c1	19.00
Plantation Barbados	40%	4c1	16.00

GIN

Bulldog Gin	40%	4c1	10.00
Tanqueray No. 10	47%	4c1	13.00
Monkey 47	47%	4c1	18.00
Breil Pur London Dry	45%	4c1	16.00
4 Forest	42%	4c1	16.00
+ Zusatz			3.00

VODKA

Vodka Skyy	40%	4c1	10.00
+ Zusatz			3.00

TEQUILA

Tequila José Cuervo reposado	38%	4c1	10.00
Tequila José Cuervo silver	40%	4c1	18.00
+ Zusatz			3.00

DIGESTIFS

GRAPPA

Von Angelo Delea aus dem Tessin

Grappa La Bianca	40%	2c1	8.00
Grappa La Bionda	40%	2c1	11.00
Grappa La Bruna	40%	2c1	12.00

REINSORTIG

Grappa Vecchia Rovere	43%	2c1	8.00
Merlot			
Fassreife: französische Eiche			

Grappa Vacchia Isabella	43%	2c1	11.00
Americano			
Fassreife: französische Eiche			

Grappa Filo di Seta	43%	2c1	9.00
Moscato Blu			

Grappa di Carato	43%	2c1	8.00
Merlot			

OBSTBRÄNDE

Aus der Distillerie Etter in Zug

Vieille Prune	41%	2c1	8.50
Vieille Paire	40%	2c1	8.50
Kirsch	41%	2c1	8.50

WEINBRÄNDE

Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2c1	7.50
Brandy Vecchia Romagna	38%	2c1	7.00

LIKÖRE

Baileys	17%	4c1	7.50
Amaretto	28%	4c1	7.50
Cointreau	40%	4c1	7.50