

& AMPERSAND
GRILL RESTAURANT

Herzlich willkommen im Ampersand Grillrestaurant

Rund um den Globus wird der Grill zelebriert,
mit verschiedene Einflüssen, Gewürzen und Saucen.
Klar, beste Fleischqualität steht
im Mittelpunkt. Aber auch Gemüse, Fisch,
Brot und sogar Süsses werden auf dem
Holzkohle-Grill zu richtigen Leckerbissen. Wir sind
überzeugt: Grill kann so viel mehr und so werden Sie
in jedem Gericht mindestens eine grillierte
Komponente entdecken und geniessen können.
Das Schweizer Buchenholz
knistert und es ist angefeuert: Wir freuen uns sehr,
unsere Leidenschaft für den Grill mit Ihnen zu teilen!

DANO ESTERMANN
GASTGEBER AMPERSAND

VORSPEISEN

Ampersand Salat mit Grill-Dressing **11.50**
Blattsalat mit Kernen, Cranberries und Cherrytomaten

Suppe vom grillierten Kürbis **10.50**
mit Tramezzini

Grillierte Avocado **13.50**
mit Tomaten, Limetten und Kräuter-Sauerrahm

In der Folie grillierter Feta **14.50**
mit Kräutern, mediterranem Salat und Honig

Grillierte Sardinen (GB) **15.50**
mit Petersilienpesto und Zitrone

Grillierte Ampersand-Ribs **15.50**
mariniert mit scharfem Ampersand-Rub

HAUPTGÄNGE

Ampersand Grillplatte pro Person 54.50

Zentralschweizer Rindsfilet, Ampersand Ribs,
Lammracks von der Göschenen Alp,
Holzen-Kalbsbratwurst, ab 2 Personen (ca. 300g Fleisch pro Person)

Dreierlei hausgemachte Grillsaucen:
Chimichurri / Hollandaise / Barbecue

Grilliertes Innerschweizer pro Person 55.00

Entrecôte-Double (500g)

Dreierlei hausgemachte Grillsaucen:
Chimichurri / Hollandaise / Barbecue
Ab 2 Personen

Grilliertes Innerschweizer Rindsfilet (180g) 56.00

mit Hollandaise, Pommes Frites und Saisongemüse

Grilliertes Innerschweizer Schweins-Tomahawk 38.50

mit Kräuterbutter, Eierschwämmli-Risotto und Grilltomate

Grilliertes Poulet-Steak 31.00

mit Barbecuesauce und Kartoffelsalat

Grilliertes Zweierlei vom Göschenen Alp-Lamm 42.50

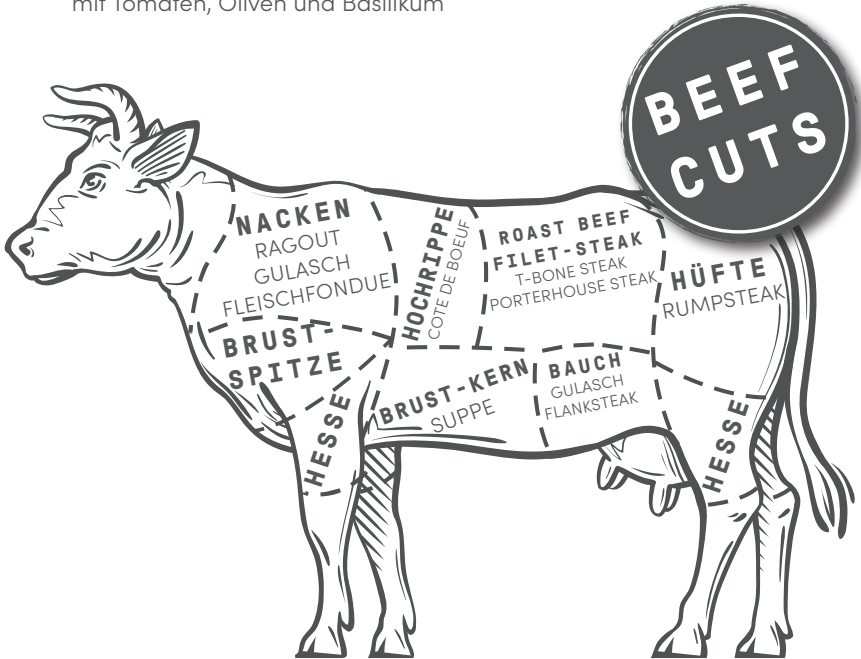
Lammrack und Fleischspiessli mit Jungkartoffeln und
Ratatouille-Mille Feuilles

Grilliertes Rinds-Flanksteak (250g) 44.50
 mit Chimichurri, überbackener Süsskartoffel
 und Peperoni-Mais

Grillierte Black Tiger «Golden» Krevetten (VN) 48.50
 mit Glasnudeln, Ananas und asiatischem Gemüse
 Bianchi «Golden Shrimps» - sind beste Qualitätskrevetten.
 Es wird auf jegliche Futterstoffe und Medikamente verzichtet.
 Gefischt nur bei Vollmond und Ebbe.

Grillierte Tranche vom Hecht (CH) 38.50
 mit Weissweinsauce, Quinoa, Spinat und Zitrone

Gnocchi von grillierter Aubergine 29.50
 mit Tomaten, Oliven und Basilikum



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

DESSERT

Grillierte Aprikose 12.50
mit Crumble und hausgemachter Vanilleglace

Grilliertes Marshmallow 12.50
mit lauwarmem Schokoladenkuchlein
von Aeschbach-Schokolade

Grillierte Banane 10.50
im luftigen Crêpe mit Schokolade und
hausgemachter Oreo-Glace

Café Gourmand 8.50
Feinster Kaffee von der Kaffe-Rösterei Rast in Ebikon,
mit einer kleinen süssen Begleitung

Diverse Glace-Sorten pro Kugel 4.00
mit Rahm + 1.50

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

Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen

Felder AG, Seewen

Gemüse:

Gourmera AG, Weggis

Keller Früchte+Gemüse AG, Sins

MUNDO AG, Rothenburg

Fisch:

G. Bianchi AG, Zufikon

DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie nachhaltigen Fisch mit ASC oder MSC Zertifikat. Alkohol 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.

AMPERSAND - GRILLRESTAURANT
HABSBURGERSTRASSE 16
6003 LUZERN
T 041 210 10 07
INFO@AMPERSAND-LUZERN.CH

AMPERSAND-LUZERN.CH