

Herzlich Willkommen

## im Grillrestaurant Ampersand

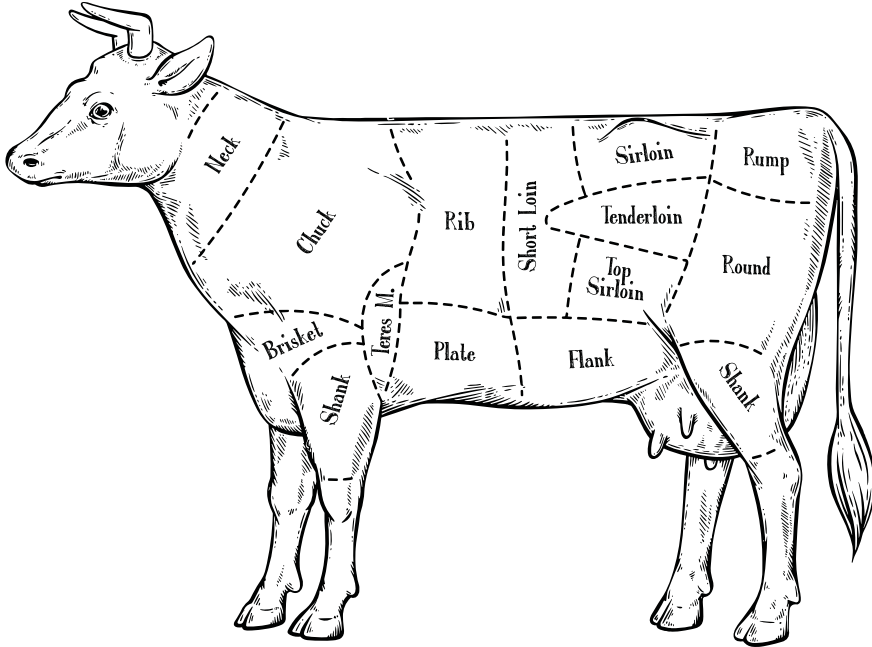
Der offene Grill steht im Zentrum unseres Restaurants und um ihn dreht sich bei uns Alles. Entsprechend präsentiert sich auch unsere Speisekarte: Der Grillgeschmack steht im Mittelpunkt.

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  
STARK BLUTIG

MEDIUM-RARE  
BLUTIG

MEDIUM  
ROSA

MEDIUM-WELL  
LEICHT ROSA

WELL DONE  
DURCHGEBRATEN

**Ampersand Salat** 11.80

Blattsalat mit Grillcroûtons, Kräutern, Kernen und Nüssen  
 Grillierte 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** 20.50

mit pikanter Chimichurri Kräutersauce  
 und hausgemachtem Knoblauch-Focaccia

**Grillierter Orangen-Chicorée** 17.50

mit Ziegenkäse-Creme Brûlée, Nüsslisalat  
 und Apfel-Randendressing

**Tatar vom Schweizer Rindsfilet** Klein 80g 28.00

mit Eigelbcreme, fermentierter Chilisauce,  
 gepickelten Radieschen und Grillfocaccia Gross 120g 37.00

**Geräucherter Alpen-Lachs** 17.50

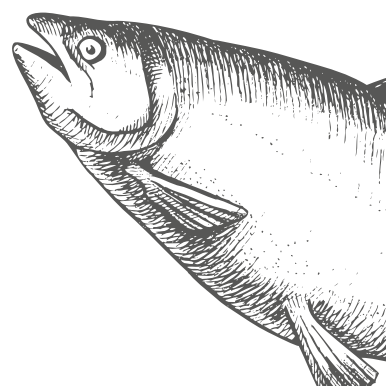
mit grillierter Kürbiswaffel, mariniertem Spinat,  
 gebrannten Lauchöl und Cranberry Relish

**Ampersand Vorspeisenplatte** pro Person 19.00

Grillierter Chicorée, geräucherter Lachs,  
 Suppe von grillierter Ramati-Tomate  
 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 Göschener 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 Bramata 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,  
saisonaem Grillgemüse sowie einer Beilage nach Wahl serviert.

### Beilagen

- Saisonaler Salat
- Saisonales Grillgemüse
- Innerschweizer Pommes frites
- Süsskartoffel frites
- Rosmarinkartoffeln
- Cremige Bramata Polenta

### Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

## DER GÖSCHENER ALP

### Grilliertes vom Göschener 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 Gotthard-Zander

49.00

mit cremiger Bramata-Speck Polenta und Kernser Edelpilzen

---

## 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

39.50

mit Süßkartoffelpüree und Broccoli

---

## DEM GARTEN

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

### Grillierter Butternuss Kürbis

34.00

mit Urnerboden Alpkäse, bunter Quinoa und Kernser Edelpilze

---

## 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 Schwiiz»

33.50

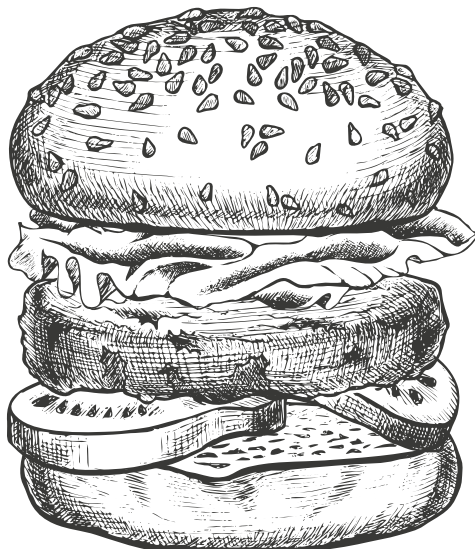
Cole Slaw vom grillierten Kohl, Burgersauce, Käse, Tomaten, Gurken und Knusperzwiebeln

---

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

## GREEN MOUNTAIN BURGER

«Null Fleisch – ächt 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.



### Mille-feuille Ampersand Style

14.50

mit geräucherter Süssmostcrème, Walnuss-Karamelglace  
und Zwetschgengeröster

---

### Marroni Cheesecake

14.50

mit Cassissorbet, crushed Meringue  
und grillierter Röteli-Birne

---

### 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**

## 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 Lieblingsweine 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 Pericoloso** 1dl 9.00  
Weingut Kilian Hunn  
Baden (DE)

## WEISSWEIN

**Cuvée blanche AOC** 2023 1dl 8.20  
Gebrüder Kumin, Schwyz  
Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

**La Pasajera Verdejo Rueda DO** 2021 1dl 8.60  
Victoria Ordóñez  
Verdejo

**Chiar di Luna DOC** 2022 1dl 9.20  
Angelo Delea, Tessin  
Merlot

**Chardonnay Vieilles Vignes** 2022/23 1dl 9.20  
Château Martinolles, AOP Limoux  
Chardonnay

## ROSÉWEIN

**Les Nuits Blanches** 2021 1dl 9.00  
 Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene (Bulgarien)  
 Cabernet Franc, Syrah

## ROTWEIN

**Tavola Rosso DOP** 2021 1dl 8.00  
 Villa Bagnolo, Emilia Romagna (ITA)  
 Sangiovese

**Merlot Ticino DOC** 2021 1dl 9.20  
 Angelo Delea, Tessin  
 Merlot

**Patu' Salento IGP** 2022 1dl 8.60  
 Giustini  
 Primitivo

**Rioja El Capitan Reserva DOCa** 2017 1dl 9.00  
 Zuazo Gastón Bodegas Viñedos S.L. (ESP)  
 Tempranillo

**Cavalli IGT** 2018 1dl 13.00  
 Tenuta degli Dei (IT)  
 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

## LIKÖRWEIN

**São Miguel Likör (Portweinkelterung)** 4cl 9.00  
 Tegerfelden, verschiedene Reblagen  
 Pinot noir (Blauburgunder, Clevner, Spätburgunder)

Edle Weinlikör-Rarität, intensive Aromatik nach Dörrfrüchten  
 und Honig, gehaltvoller, süsser Körper.

## Schaumwein

Pol Roger Champagne Brut Réserve 37.5cl 55.00  
Champagne (FRA) 75cl 98.00  
92 Punkte: Robert Parker & Fallstaff

Pol Roger Sir Winston Churchill 2013 75cl 241.00  
Champagne (FRA)

Virginie T. Grande Cuvée 6 Ans D'Âge 75cl 115.00  
Champagne (FRA)

Virginie T. Blanc de Noirs 2015 75cl 120.00  
Extra Brut Champagne AOC  
Champagne (FRA)

2006 stieg Virginie Taittinger nach 21 Jahren aus dem Familienunternehmen Champagner Taittinger aus, um ihren eigenen Weg zu gehen. Virginie hatte gemeinsam mit ihrem Vater 21 Jahre lang in der Taittinger-Dynastie gearbeitet. Dort lernte sie das Handwerk. Der Champagner war und ist ihre Leidenschaft. Ein Tag ohne Champagner ist wie ein Tag ohne Liebe, sagt sie. So gründete sie 2008 ihr Label, Virginie T. Zusammen mit ihrem Sohn Ferdinand Pougatch betreibt sie ihr eigenes Weingut in Sillery nahe Reims. Heute gewinnt sie 85 Prozent ihrer Trauben aus Grand Cru Weinbergen. Sie will keine Konfektionsware von der Stange machen, sondern Haute Couture. Dies widerspiegelt sich in den ausdrucksstarken und kraftvollen Weinen mit viel Tiefe, Eleganz und Spannung.

uiuiui Spumante Pericoloso 75cl 60.00  
Weingut Kilian Hunn  
Baden (DE)

## Roséwein

Les Nuits Blanches 2021 75cl 60.00  
Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene (Bulgarien)  
Cabernet Franc, Syrah

# Weisswein

## Schweiz

### Luzern

**Sauvignon Blanc Rosenau** 2023 75cl 72.00  
Weinbau Ottiger  
Sauvignon Blanc

**CORDIS Riesling-Sylvaner AOC Luzern** 2019 75cl 64.00  
Sonnenrain Horw  
Riesling-Sylvaner

**Weissburgunder AOC Luzern** 2021 75cl 65.00  
Weingut Bisang  
Weissburgunder

### Schwyz

**Cuvée Blanche AOC**  2023 75cl 54.00  
Gebrüder Kümmin  
Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat

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

### Waadt

**St. Saphorin Dizerens** 2023 70cl 56.00  
J & M Dizerens  
Chasselas

### Wallis

**Fin Bec Mer Sél. N° 22** 2023 70cl 65.00  
Cave Fin Bec Sion  
Assemblage der Rebsorten aus dem Wallis und  
Viognier aus den Côtes du Rhône.

Der Fin Bec Mer Sél. N° 22 aus der Linie «Assemblages du Rhône» von Cave Fin Bec steht für eine einzigartige lukullische Wein-Allianz zwischen Frankreich und der Schweiz. Entlang der Rhone wurden einige exquisite Terrassenlagen für diese Cuvée selektioniert. Die Rhone hat ihren Ursprung an der Quelle des Rhonegletschers in der Schweiz und endet im französischen Marseille, wo sie ins Mittelmeer mündet. Dieser Weisswein mit viel Finesse und Eleganz hat schöne, fruchtige und frische Noten.

### Tessin

**Chiar di Luna DOC**  2022 75cl 60.00  
Angelo Delea  
Merlot

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

### Languedoc

Chardonnay Vieilles Vignes

2022/23 75cl 60.00

Château Martinolles, AOP Limoux  
Chardonnay

### Burgund

Pouilly-Fuissé Bourgogne AOC

2022 75cl 83.00

Moillard-Grivot  
Chardonnay

Meursault AOC Blanc

2020 75cl 120.00

Château de Pommard  
Chardonnay

## Italien

### Piemonte

Langhe Arneis

2023 75cl 65.00

Prunotto  
Roero Arneis

## Spanien

### Rueda

La Pasajera Verdejo Rueda DO

2021 75cl 56.00

Victoria Ordóñez  
Verdejo

## 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.

Kremser Kreuzberg Riesling Kremstal DAC Reserve Winzer Krems Riesling	2021	75cl	70.00
Ried Kremser Goldberg Kremstal DAC Winzer Krems Grüner Veltliner	2022	75cl	65.00

## Deutschland

Kilian Hunn «Junge Wilde» Grauburgunder Weingut Hunn, Baden Grauburgunder	2021	75cl	53.00
---	------	------	-------

## Bulgarien

Les Amandiers Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Chardonnay, Sauvignon Blanc	2021	75cl	70.00
Contemplations Sauvignon Blanc Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene Sauvignon Blanc	2022	75cl	60.00

## 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** 2015 75cl 146.00  
 Angelo Delea, Tessin  
 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

### Italien

**Redigaffi IGT** 2019 75cl 276.00  
 Tua Rita, Toscana  
 Merlot  
 97 Punkte: Robert M. Parker

**Saffredi Maremma IGT** 2021 75cl 140.00  
 Fattoria Le Pupille, Toscana 150cl 290.00  
 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
 97 Punkte: Robert M. Parker

**Monteverro IGT** 2015 75cl 190.00  
 Monteverro, Toscana 150cl 380.00  
 40% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc,  
 15% Merlot, 10% Petit Verdot  
 96 Punkte: Robert M. Parker

**Biserno** 2019 75cl 226.00  
 Tenuta di Biserno, Toscana  
 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,  
 Merlot, Petit Verdot  
 97 Punkte: Robert M. Parker

**Masseto** 2019 75cl 890.00  
 Tenuta dell'Ornellaia, Toscana  
 Merlot  
 97 Punkte: Robert M. Parker

**Solaia Toscana IGT** 2018 75cl 590.00  
 Tenuta di Tignanello, Toscana  
 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
 97 Punkte: Robert M. Parker

**Ornellaia** 2019 75cl 280.00  
 Tenuta dell'Ornellaia  
 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

**Tignanello** 2019 75cl 196.00  
 Tenuta di Tignanello, Toscana  
 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
 96 Punkte: Robert M. Parker



## Italien

<b>Guado al Tasso DOC Superiore</b>	2021	75cl	210.00
Tenuta Guado al Tasso, Toscana		150cl	420.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			
97 Punkte: Robert M. Parker			

## Spanien

<b>2019 Valbuena 5°</b>	2019	75cl	196.00
Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero DO			
Tempranillo, Merlot			
95 Punkte: Robert Parker			

<b>2012 Vega Sicilia Unico</b>	2013	75cl	400.00
Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero DO			
Tempranillo, Cabernet Sauvignon			
97 Punkte: Robert Parker			

## Frankreich

### Burgund

<b>Clos Marey Monge Micault</b>	2020	75cl	130.00
Château de Pommard			
Pinot Noir			

### Bordeaux - Pauillac

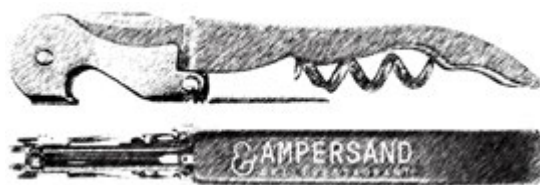
<b>Château Pontet Canet</b>	2020	75cl	256.00
Château Pontet-Canet			
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			
92 Punkte: Robert Parker			

### Bordeaux-Saint-Estèphe

<b>Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe AOC</b>	2019	75cl	396.00
Château Cos d'Estournel			
Cabernet Sauvignon, Merlot			
97 Punkte: Robert Parker			

### Rhone-Tal

<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	2020	75cl	140.00
Famille Isabel Ferrando			
Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault			



## EXKLUSIVER FLASCHENZIEHER ALS GESCHENK

Für jeden Gast, der eine Flasche Wein aus unserer exklusiven Spezialitätenkarte wählt, gibt es einen kostenlosen Flaschenzieher mit dem gebrandeten Ampersand Logo dazu. Das perfekte Accessoire für deine Weinreise!

# Rotwein

## Schweiz

### Luzern

**Zweigelt AOC** 2021 75cl 62.00  
Weingut Bisang  
Zweigelt

**Megger Barrique AOC** 2020 75cl 65.00  
Wingut Letten  
Pinor Noir, Garanoir

**Männlich Barrique AOC** 2021 75cl 68.00  
Weingut Bisang  
Garanoir, Gamaret, Zweigelt

**Le Rouge Luzerner Cuvée** 2022 75cl 75.00  
Weinbau Ottiger  
Gamaret, Merlot, Pinot Noir

### Aargau

**Pinotivo by Noel** 2021 75cl 64.00  
Baumgartner Weinbau  
Pinot Noir, Diolinoir

### Tessin

**Merlot Ticino DOC** 2021 75cl 59.00  
Angelo Delea  
Merlot

**Merlot Carato Reserva DOC** 🍷 2019 75cl 93.00  
Angelo Delea  
Merlot

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.....

### Graubünden

**Marschallgut Reserve AOC** 2018 75cl 72.00  
Weinhaus Cottinelli  
Pinot Noir

### Neuchâtel

**Passerillé Vernissage VdP** 2021 75cl 106.00  
Grillette Domaine De Cressier  
Cabernet Franc

## 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 Weinbauregionen 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

### Chianti

<b>Cavalli IGT</b>	2018	75cl	89.00
Tenuta degli Dei	2018	150cl	180.00
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc			

### Brunello

<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	2016	75cl	240.00
Tenuta Valdicava			
Sangiovese Grosso			
95 Punkte: Wine Spectator			

### Maremma

<b>I Marchi Rosso Toscana IGT</b>	2021	75cl	105.00
La Vigna delle Scuderi			
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot			

<b>Terra di Monteverro IGT</b>	2019	75cl	98.00
Monteverro			
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,			
Merlot, Petit Verdot			
93 Punkte: Fallstaff / 90 Punkte: Robert Parker			

<b>Giusto di Notri</b>	2018	75cl	114.00
Tua Rita	2019	150cl	230.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot			
97 Punkte: James Suckling			

<b>Oreno IGT</b> 	2018	75cl	140.00
Tenuta Sette Ponti			
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot			
98 Punkte: James Suckling / 96 Punkte: Fallstaff			

<b>Il Pino di Biserno</b>	2019	75cl	109.00
Tenuta di Biserno	2019/21	150cl	221.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot			

## Flaschenwein

### Bolgheri

**Orma IGT** 2020 75cl 116.00  
Podere Orma 2020 150cl 240.00  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot  
95 Punkte: James Suckling

**Le Serre Nuove** 2019 75cl 110.00  
Tenuta dell'Ornellaia  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

### Piemont

**Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti** 2019 75cl 120.00  
Braida  
Barbera

### Emilia Romagna

**Tavola Rosso DOP** 🍷 2021 75cl 52.00  
Villa Bagnolo  
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 Kelttern 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!

### Sizilien

**Merlot Sito dell'Ulmo DOC** 2018 75cl 67.00  
Aziende Agricole Planeta  
Merlot  
91 Punkte: Fallstaff / 90 Punkte: Robert Parker

**Mille e una Notte** 2018 75cl 97.00  
Donnafugata  
Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

### Veneto

**Amarone Valpolicella DOCG** 2020 75cl 82.00  
La Groletta  
Corvina, Rondinella

### Salento

**Patu' Salento IGP** 2022 75cl 58.00  
Giustini 2022 150cl 116.00  
Primitivo

**Acinorè Limited Edition** 2021 75cl 89.00  
Giustini  
Primitivo

Der Winzer und Gründer Giuseppe Papadopoli vom apulischen Weingut Tenuta Giustini beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins, der in der fruchtbaren und blühenden Landschaft zwischen dem Meer von Taranto und den Höhen des Itria-Tals in Apulien seinen Ursprung hat. Das Highlight ist die Weinbergparzelle, die nur einen Steinwurf, circa 5 Meter, vom Ufer des Mar Piccolo entfernt liegt, wo die Winde Scirocco und Tramontana entscheidend sind und die Reben auf einem Boden aus Lehm, Sand und Muschelfossilien kräftig wachsen. Der Acinorè Limited Edition, ist ein vielschichtiger, satter und kräftiger Primitivo di Manduria DOC, produziert aus den Trauben der ältesten Rebstöcke und ohne Restsüsse.

## 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, kellereigenen Rebgärten gehegt und gepflegt. Daraus werden wunderbar dichte, sorten- und gebietsspezifische Riojas gekeltert, die als perfekter Begleiter zu den Ampersand Grillgerichten einhergehen.

<b>Rioja El Capitan Reserva DOCa</b> 	2017	75cl	57.00
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.

### Priorat

<b>Artigas Priorat DOCa</b>	2021	75cl	89.00
Bodegas Mas Alta	2021	150cl	170.00
Garnacha, Carignan, Cabarnet Sauvignon	2021	300cl	340.00

### Toro

<b>Pintia DO</b>	2018	75cl	106.00
Bodegas Alquiriz, Grupo Vega Sicilia	2019	150cl	205.00
Tempranillo, 96 Punkte: Guía Proensa			

### Ribera del Duero

<b>17 by Pinea Ribera DO</b>	2020	75cl	115.00
Bodegas Pinea	2020	150cl	224.00
Tempranillo	2020	300cl	424.00

#### Garmón

Garmón Continental	2020	75cl	90.00
Tempranillo	2020	150cl	180.00

#### Alión

Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia	2019	75cl	150.00
Tempranillo			

### Jumilla

<b>Macho Man Monastrell</b>	2020	75cl	65.00
Casa Rojo			
Monastrell			

## Frankreich

### Bordeaux

**Château Seguin AOC** 2019 75cl 86.00  
 Château Seguin, Pessac Leognan  
 Cabernet Sauvignon, Merlot  
 18/20 Punkte: René Gabriel

**Duchesse Aurélie** 2020 75cl 90.00  
 Ets Jean-Pierre Moueix  
 Merlot, Cabernet Franc

**Château Faugères St. Emillon AOC** 2019 75cl 108.00  
 2019 150cl 225.00  
 Château Faugères, St. Emillon,  
 Grand Cru Classé  
 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

### Burgund

**Pinot Noir Bourgogne AOC** 2020 75cl 79.00  
 Château de Pommard  
 Pinot Noir

### Rhone-Tal

**Clos Beatus Ille** 2022 75cl 75.00  
 Famille Isabel Ferrando  
 Grenache (90%), Syrah (5%) und Cinsault (5%)

## Österreich

**Blaufränkisch Jois** 🍷 2019 75cl 69.00  
 Erich Scheibelhofer, Burgenland  
 Blaufränkisch

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

**Massiv Rot** 2019 75cl 98.00  
 Keringer Wine Massiv Wines, Burgenland  
 Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,  
 Rathay, Zweigelt

## 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 Rhodopi-Gebirges, nahe der Grenze zu Griechenland, wärmstens empfehlen.

### Contemplations Merlot & Malbec

Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene  
Merlot, Malbec

2021 75cl 60.00

### Encore Syrah

Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene  
Syrah

2017 75cl 74.00

### Limited Edition Cabernet Franc

Katarzyna Estate, Oberthrakische Tiefebene  
Cabernet Franc

2016 75cl 106.00

## Flaschenbier

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

## Cocktails

Mojito		16.00
Caipirinha		16.00
Margarita		16.00
Negroni		16.00
Moscow Mule		16.00
Amaretto Sour		16.00
Whiskey Sour		16.00
Espresso Martini		16.00
Ipanema (Alkoholfrei)		13.00

Fragen Sie auch nach unserem saisonalen Hauscocktail & Spritz.

## Alkoholfreie Getränke

Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5dl	7.00
Rivella Rot, Blau	3.3dl	5.50
Sinalco Orange Original	3dl	5.50
Sinalco Cola / Sinalco Cola zero	3dl	5.50
Elmer Citro	3.3dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3dl	5.50
Ramseier Huustee	3dl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2dl	5.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	2dl	5.50
Swiss Mountain Spring Ginger Ale	2dl	5.50
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	2dl	5.50
J. Gasco Aperitivo Bitter	2dl	6.50
Red Bull	2.5dl	6.50
El Tony Mate	3.3dl	7.00

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
Kaffee mit Schuss	2cl	9.50
«Schuss» von der Destillerie Pilatus Getränke in Alpnach Williams, Träsch, Kirsch, Chrüter, Zwetschgen		7.00

## TEE

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

## Apéritifs

Jsotta Bianco - Swiss Made	17%	4cl	9.00
Jsotta Rosso - Swiss Made	17%	4cl	9.00
Campari	15%	4cl	7.50
Campari Orange	15%	4cl	11.00
Apérol			11.50
Hugo			11.50
Lillet Spritz			11.50
Cynar	15%	4cl	7.50
Ricard	45%	4cl	7.50
Averna	45%	4cl	7.50
Amarus	35%	4cl	8.50
Lillet	17%	4cl	7.50
Le Pastis Larusée	45%	4cl	9.00
Weisswein gespritzt (süss/sauer)			9.50

## Spirituosen

### Whisky

#### Schottland Festland

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

#### Schottland Insel

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

#### USA

Eagle Rare Bourbon	45%	4cl	13.00
--------------------	-----	-----	-------

#### International

Coffey Malt Nikka	45%	4cl	17.00
Connemara 12 years	45%	4cl	19.00

#### Schweiz

Etter Johnett Swiss Single Malt	44%	4cl	22.00
Goldwaescher – Pure Rye Whisky	43%	4cl	14.00

### Rum

Escape Rum Barbados	37.5%	4cl	10.00
Escape Rum Anjeo Reserva Blend	40%	4cl	10.00
Rum Zacapa 23 years	47%	4cl	15.00
Rum Kraken Black Spiced	40%	4cl	10.00
Rum Angostura 12 years	40%	4cl	18.00
Centenario Fundacion 20 years	40%	4cl	17.00
Pampero Aniversario	40%	4cl	13.00
Coruba 18 years	40%	4cl	19.00
Plantation Barbados	40%	4cl	16.00

### Gin

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

### Vodka

Vodka Swiss Xellent	40%	4cl	10.00
	+ Zusatz		3.00

### Tequila

Tequila José Cuervo reposado	38%	4cl	10.00
	+ Zusatz		3.00

## Grappa

Von Angelo Delea aus dem Tessin

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

## Reinsortig

Grappa Filo di Seta  
Moscato Blu

43% 2cl 9.00

Grappa di Carato  
Merlot

43% 2cl 8.00

## Obstbrände

Aus der Distillerie Etter in Zug

Vieille Prune	41%	2cl	8.50
Vieille Poire	40%	2cl	8.50
Kirsch	41%	2cl	8.50

## Weinbrände

Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	7.50
Brandy Vecchia Romagna	38%	2cl	7.00
Bas-Armagnac 12ans Domaine Tariquet	48.2%	2cl	10.00

## Liköre

Baileys	17%	4cl	7.50
Amaretto	28%	4cl	8.00
Cointreau	40%	4cl	7.50