

Herzlich Willkommen

## im Grillrestaurant Ampersand

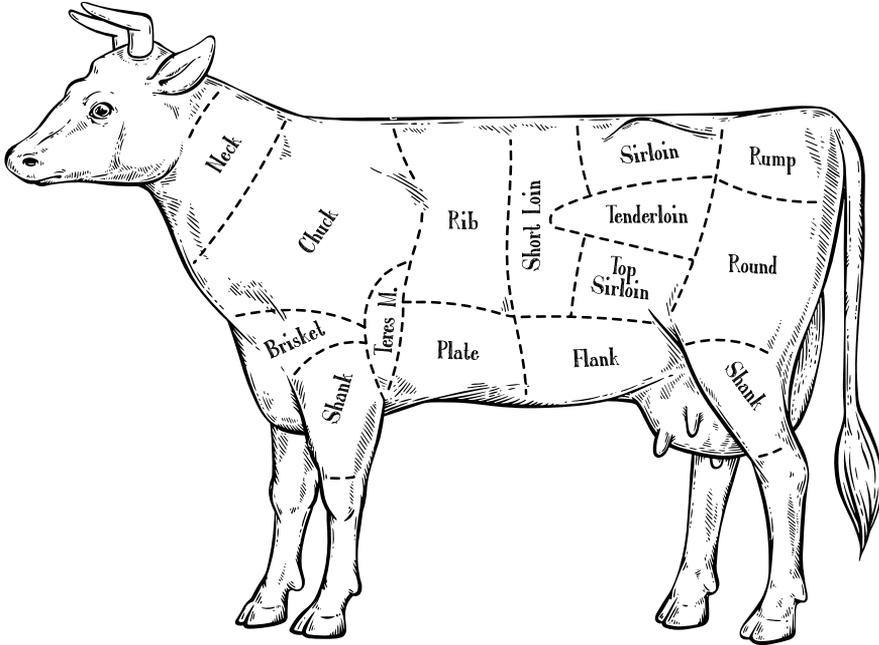
Der offene Grill steht im Zentrum unseres Restaurants und um ihn dreht sich bei uns Alles. Entsprechend präsentiert sich auch unsere Speisekarte: Der Grillgeschmack steht im Mittelpunkt.

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 Knoblauch-Focaccia

**Grillierter Orangen-Chicorée** 17.50

mit Ziegenkäse-Creme Brûlée, Nüsslisalat  
 und Quitten-Rosmarin-Dressing

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

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

**Geräucherter Swiss Prime Lachs „Pastrami Style“** 17.50

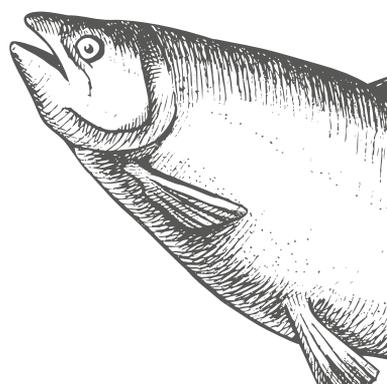
mit Sbrinz Churros, gepickelten roten Zwiebeln  
 und Senf- Honigmayonnaise

**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, 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

## 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.

### Alpen Zanderfilet vom Grill

49.00

auf cremiger Tessiner Polenta, Black BBQ Rande und Pistazien-Beurre Blanc

---

## 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 Pulpo

43.50

mit grünen Bohnen, Chorizo-Kroketten und mediterran-rauchiger Tomatensauce

---

## DEM GARTEN

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

### Rande aus der Glut

34.00

auf rauchigem Apfel-Selleriepüree, Belugalinsen und Ziegenkäse-Honig Chips

---

## 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

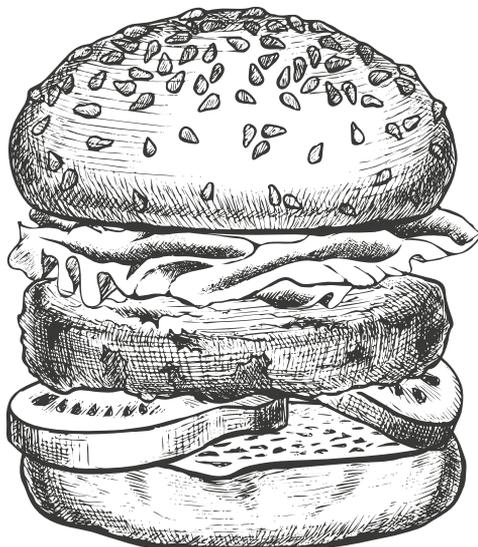
Cole Slaw vom grillierten Kohl, Burgersauce, Käse, Tomaten, Gurken und Knusperzwiebeln

---

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 Lebkuchencrème, Kumquatragout  
und Blutorangen-Sorbet

---

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