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.

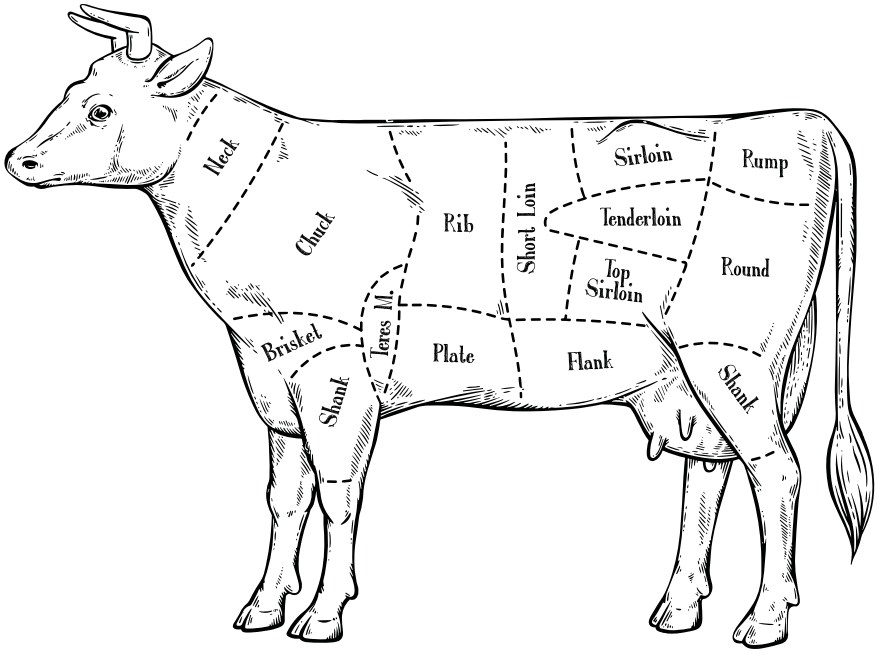
Am Herzen liegen uns aber auch die Grundprodukte. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, um Sie zu begeistern, sind wir mit allen Sinnen auf der Suche nach innovativen Produkten. Wo immer möglich von lokalen Produzenten, die unsere Werte teilen.

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» 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

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

Grillierter Lattich — 20.50

mit knusprigen Surf & Turf Kroketten,
Rhabarber-Relish und Sbrinz-Dressing

Marbacher Burrata — 17.50

auf grilliertem Frühlingsgemüse und Rucola

Tatar vom Schweizer Rindsfilet

Klein 80g 28.00
Gross 120g 37.00

mit Eigelbcreme, gepickelten Radieschen
und Grillfoccacia

Hausgebeizter Lachs — 17.50

mit grillierter Bärlauchwaffel,
Kräutersalat und Schweizer Frischkäsecrème

Ampersand Vorspeisenplatte — pro Person 19.00

Marbacher Burrata, hausgebeizter Lachs,
Suppe von grillierter Ramati-Tomate
ab 2 Personen

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	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
- Fregolotto

Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

Grilliertes Entrecôte

Schweizer Rind

200g	51.80
300g	71.00

Grilliertes Rindsfilet

Schweizer Rind

200g	59.80
300g	82.00

Grilliertes Teres Major

220g 48.00

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
- Fregolotto

Saucen

- Miso Hollandaise
- Chilli-Aioli
- saisonale Grillsauce

Grilliertes aus...

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.

Auf der Haut grillierter ASC Salm 47.00

mir Safranfregolotto, wildem Broccoli und Zitronen-Crunch

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)!

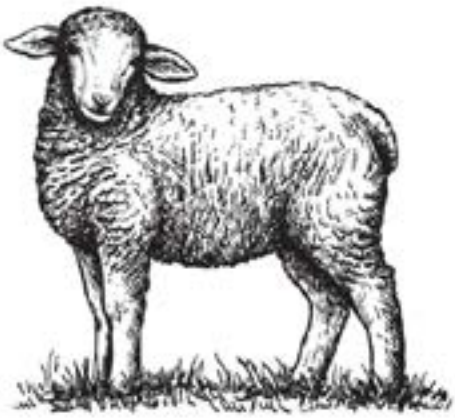
Grilliertes Blumenkohlsteak 34.00

mit Sesamjoghurt, Zitrusöl, Granatapfelkernen und Eigelbcrème

---

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

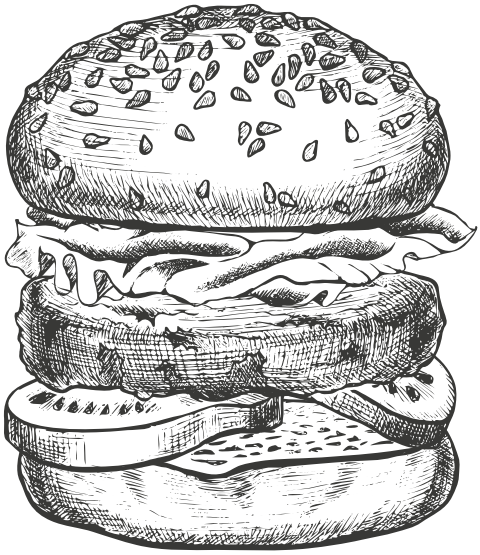
Green Mountain Burger «Ächt Schwiiz» 33.50

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.



Für Naschkatzen

White Chocolate Cheesecake 14.50
vom Holzkohlegrill mit Salzkaramel und Himbeersorbet

Grillierter Rhabarber-Limettenkuchen 14.50
mit Fior di Latte-Glace

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.

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.