

## VORSPEISEN

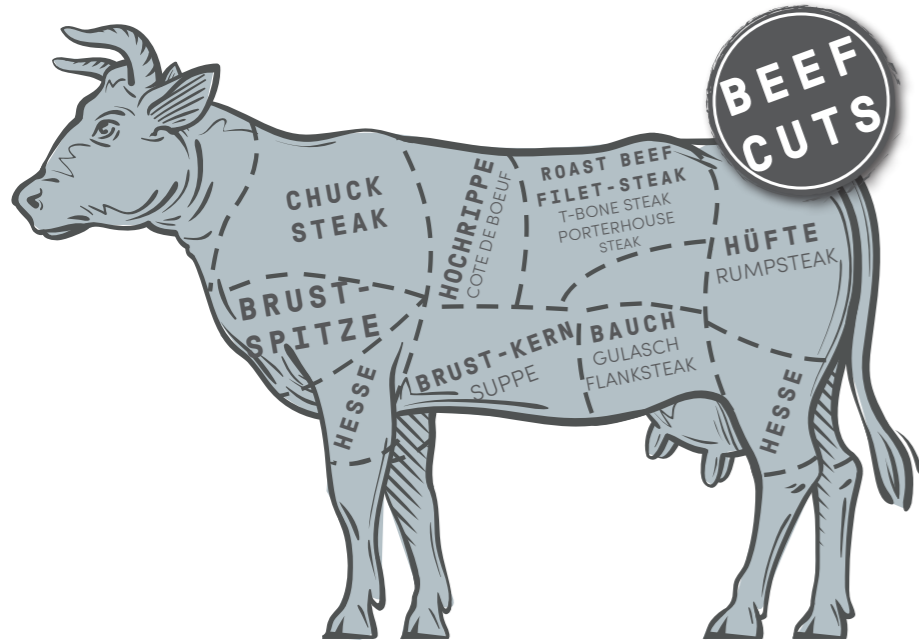
Ampersand Salat mit Grill-Dressing 10.50  
Blattsalat mit frischen Kräutern, Kernen und Croûtons

Avocado vom Grill 14.50  
mit Tomate, Limette und Sauerrahm

Suppe von grilliertem Spargel (Vegetarisch) 13.00  
mit frischem Bärlauch und spritziger Zitrone

Tatar vom Innerschweizer Rindsfilet Klein 80g 24.50  
mit mariniertem Gemüse und grilliertem Brioche Gross 120g 33.50

Grüner Spargel vom Grill (Vegetarisch) Kleine Portion 14.00  
mit cremigem Burrata, Miso-Hollondaise und Petersilienkartoffeln Grosse Portion 27.50



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

### DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie zertifizierten Fisch aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei. Wir unterstützen nachhaltige Zuchtanlagen und beziehen die Crevetten aus Vietnam. Wein & Bier gibt es ab 16 Jahren. Gebranntes ab 18 Jahren. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. Eurorechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## HAUPTGÄNGE

### AMPERSAND GRILL SHARING PLATE

Innerschweizer Entrecôte, Schweizer Poulet-Steaks, rosa gebratenes vom Göschener Alp Lamm und feurige Merguez

Alltagshunger	pro Person ca. 300g Fleisch	53.00
Bärenhunger	pro Person ca. 400g Fleisch	65.50
Kleiner Hunger (ohne Poulet-Steaks)	pro Person ca. 200g Fleisch	37.50

Supplement Beilagen werden mit je 3.50 verrechnet.

### GRILL-KLASSIKER

Innerschweizer Rindsfilet	180g 56.00 / 300g 78.00
Innerschweizer Entrecôte	250g 46.00
Schweizer Poulet-Steaks	28.50
MSC Golden Riesencrevetten	37.90

Die Grillgerichte werden mit dreierlei hausgemachten Grillsaucen, Grillgemüse und pro Person einer Beilage nach Wahl serviert: Pommes Frites, Thymiankartoffeln, Reis, Couscous oder Salat

Grüner Spargel vom Grill (Vegetarisch) 27.50  
mit cremigem Burrata, Miso-Hollondaise und Petersilienkartoffeln

Ampersand Burger vom Weiderind 29.50  
Hausgemachte BBQ-Sauce, Knusperzwiebeln, Speck und Slaw

Ampersand Beyond Burger (Vegetarisch) 28.50  
Beyond © Patti, Avocadocreame, Knusperzwiebel und Slaw

## DESSERT

Frühlings-Variation 14.00  
Tarte von grillierter Erdbeere, Vanilleglace und eingemachten Rhabarber

Variation vom Grillsorbet 14.00  
Drei hausgemachte Sorbets von grillierten Früchten

## GETRÄNKEKARTE

Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5d1	6.50
Diverse Softdrinks	3d1	5.00
Kaffee crème, Espresso		4.90
Schale, Cappuccino		5.50
Doppelter Espresso, Latte Macchiato		5.90
Coretto Grappa	2c1	9.50

## ROTWEIN OFFEN

Pinot Noir AOC Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch Pinot Noir	2018 1d1	8.00
Merlot Ticino DOC Angelo Delea, Tessin Merlot	2017 1d1	8.00
Tavola Rosso DOP Villa Bagnolo, Emilia Romagna (ITA) Sangiovese	2016 1d1	7.50
Rioja El Capitan Reserva DOCa Bodegas Familia Burgo Viejo (ESP) Tempranillo	2014 1d1	8.00

## WEISSWEIN OFFEN

Cuvée blanche AOC Gebrüder Kümín, Schwyz Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat	2018 1d1	7.00
Chiar di Luna DOC Angelo Delea, Tessin Merlot	2018 1d1	7.00
Plan C Katarzyna Estate, Bulgarien Chardonnay	2018 1d1	7.00

Eine Auswahl an Flaschenweinen finden Sie auf der Weintafel an der Bar.

## BEYOND BURGER

Dieser vegane Burger ist der aktuellste Szenetrend. Beyond Fleisch besteht vorwiegend aus Wasser, Erbsenprotein und Randen. Entwickelt von einem kalifornischen Start Up, kommt die Textur, der Geschmack und die Farbe einem Fleisch-Pattie so nah wie kein anderes veganes Produkt zuvor. Trau dich und schmecke den Unterschied... oder eben nicht...?!

