



AMP ER
_ S A N D

GRILL RESTAURANT
VINO THEQUE
CIGAR LOUNGE

SPEISEKARTE





... Ampersand »&« sagt man, sei der 27. Buchstabe des Alphabets. Noch besser bekannt als das kaufmännische »&« Zeichen. Für uns steht es stellvertretend für Gastfreundschaft & Qualität, internationale Ambiance & Eleganz, Grill & Vinothèque, Restaurant & Cigarlounge. Das Ampersand lässt viele Welten in einer verschmelzen. Wer das trocken abgehangene Fleisch ebenso mag wie einen neu erfundenen Cocktail an der Bar, ist hier richtig.

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir nur auserlesene Produkte, welche wir auf dem Grill mit der Hitze von 2 Jahre altem Buchenholz zubereiten.

Wir legen grossen Wert auf »hausgemacht« und schätzen Produkte hoher Qualität, die Sie bei uns geniessen können.

AMPERSAND

VORSPESIEN

Tagessuppe 9.0

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Ochsenschwanzterre 12.5

Ampersand-Salat
mit Cherrytomaten, Sonnenblumen-,
Kürbiskernen, Cranberrys und frischen Kräutern 13.5

Cesar Salat
mit Speck, geröstete Zwiebeln, Parmesan,
Anchovis und Pouletstreifen

klein	16.5
gross	22.5

Grüner Blattsalat 8.5

Burrata
mit Hausbrot und getrockneten Tomaten 19.5

Bärenkrebsschwänze pro St. 13.0

Warmer Ziegenkäse
mit Honig und Hausbrot 16.5

A black and white photograph of a woman sitting on a wooden bench outdoors. She is wearing a vertically striped, short-sleeved dress with a dark top and a light bottom. Her hair is styled in waves with a large flower accessory on the left side. She is looking towards the camera with a slight smile. The background consists of dense foliage, likely grapevines. The name 'LIESEL' is printed in the upper right corner of the image.

LIESEL



BRUNO

FISCH UND AUSTERN
TROCKENFLEISCH
TATAR UND BURGER
FLEISCHKÄSE

Graved Lachs
mit Meerrettich oder Dill Senf 19.5

Austern pro St. 5.0

Markbein
mit Knoblauchbrot und Kalbsjus 12.8

Ampersand Charcuterie

Prosciutto San Daniele	50 /100/200g	11/22/44
Jamón Ibérico	50 /100/200g	13/26/52
Salametti	pro St.	7
Bündner Trockenfleisch	50 /100/200g	10/20/40

Ampersand Tatars

vom Rind, klassisch oder asiatisch	80/150g	21/32
vom Thunfisch, asiatisch	80/150g	21/32

Ampersand Burger, hausgemacht

ohne Entenleber / mit Entenleber	29/36
----------------------------------	-------

Fleischkäse

mit Spiegelei	18.5
---------------	------

Meinem Liel

"mögen diese Boten, die Lenzes warmer,
kelebender Hauch umkosen, gehet u. gepflegt,
damit Sommers strahlende Sonne sie zur
Entfaltung auf farbenreinem Gewande
der Natur bringen könnte, die Größe eines
liebender Herzens bestellen, in dem die Hun-
derteranken, das der Lebensbrüder meiner

Lisa weiterhin ein froher, sonniger im Herzen
Klingender, singender sein möge, erfüllt
vom Hauch der Liebe, der die Brütern
der Güte, Nächstenliebe, Hilfsbereitschaft
lege u. pflege, damit Sommersonne sie
zu reicher Frucht heranreife.

Dein Bruno

VOM GRILL

Garstufen: rare / medium rare / medium / medium well / well done

Rind

Spieß vom Filet (Black Angus)	200 / 400 g	42/66
Filet (Black Angus)	200 / 300 / 500 g	45/58/84
Ribeye US Dry Aged 30	300 / 500 g	55/81
Tomahawk US Dry Aged 30	ca. 1000 g	145.0
T-bone Dry Aged 30	ca. 800 g	119.0

Schwein

Kotelett Pata-Negra	ca. 400 g	64.0
Spareribs	ca. 500 g	34.0

Kalb

Kotelett	300 / 400 g	52/65
----------	-------------	-------

Lamm

Rackes	300 g	45
--------	-------	----

Huhn

Spieß von der Brust	200 / 300 g	24/34
---------------------	-------------	-------

Pferd

Filet	200 / 400 g	38/58
-------	-------------	-------

Würste

Bauernbratwurst oder Kalbsbratwurst		13.5
-------------------------------------	--	------

FISCH & KRUSTENTIERE BEILAGEN, SAUCEN

Fisch & Krustentiere

Ganze Dorade	42.0
Bärenkrebsschwänze	pro St. 13.0
Riesencrevetten Spieß	36.0

Beilagen je 5.5

Pommes Frites
Kartoffelgratin
Blattspinat
Grill Gemüse
Risotto nach Saison
Saisongemüse
Baked Potato

Saucen eine im Preis inbegriffen

Kräuterbutter jede weitere je 2.5
Knoblauchmayo
Béarnaise
BBQ Sauce
Pfefferrahmsauce
Crème fraîche mit Limetten

TÄGLICH GRÜSST...

MONTAG

Ossobuco Cremolatta mit Polenta 22.5

DIENSTAG

Grillteller (Poulet, Würste, Spareribs) 22.5

MITTWOCH

Hacktäschli mit Kartoffelstock 22.5

DONNERSTAG

Pouletspiess mit Gemüse und Baked Potato
& Sauercreme 22.5

FREITAG

Tagesfisch 22.5

„BLUE PLATE“

„Werfen Sie einen Blick auf die Tafel“ 21.5

Alle Tagesgerichte und „Blue Plate“
erhalten Sie mittags wahlweise
mit einem Salat oder unserer Tagessuppe.

NACHSPEISE
KUCHEN
DESSERT



Crema Catalana 12.0

Schoggikuchen 14.0

Früchtemousse 12.0

Eiscreme/Sorbets, hausgemacht PRO KUGEL 4.5

DEKLARATION

Unser Fleisch stammt von:

Rindsfilet	Irland
T-Bone Dry Aged 30	Schweiz
Ribeye US Dry Aged30	USA*
Tomahawk US Dry Aged 30	USA*
Tomahawk US	USA* / Irland
Prosciutto San Daniele	Italien
Jamón Ibérico	Spanien
Salametti/Bünderfleisch	Schweiz
Kalbskotelett	Schweiz / Innenschweiz
Pata-Negra Kotelett	Spanien
Spareribs	Schweiz
Huhn / Mistkratzerli	Schweiz
Lamm	Australien & Neuseeland
Pferd	Uruguay
Ente	Frankreich

Unser Fisch stammt von:

Lachs	Norwegen
Dorade	Griechenland

*Fleisch aus USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
und 8 % Mehrwertsteuer

AMPERSAND GMBH
HABSBURGERSTRASSE 16
CH-6003 LUZERN
T +41 41-2101007
KONTAKT@AMPERSAND.LU

WWW.AMPERSAND.LU