



# THE ARTISAN

Kitchen & Urban Garden

Unsere Gerichte sind durch sorgfältige Handarbeit und aus frischen, vollwertigen Zutaten für dich zubereitet.  
Natürliche und hochwertige Produkte von passionierten Produzenten angebaut.  
Lokal inspiriert durch die Natur von unserem eigenem Bio-Garten und den umgebenden Bauernhöfen, Wäldern und Feldern.

## GARDEN & CO - SNACKS & VORSPEISEN

VEGAN | VA\* | GLUTEN | GA\* |

|   |         |    |
|---|---------|----|
| <b>Wurzelgemüse Chips</b> Norisalz  | V   G   | 9  |
| <b>Grillierte Edamame</b> (Kanton ZH), Salzmandarine  | V   G   | 10 |
| <b>Kirchererbsen-Thymian Panisse</b> (Frites) Romesco Sauce   | V   G   | 10 |
| <b>Pikant kandierter Bierspeck</b>  |         | 12 |
| <b>Grüner Frühlingsblattsalat mit Radieschen</b><br>Fenchel, Feta, eingemachter Rettich, Kräuter, karamalisierte Sonnenblumensamen und Gurkendressing | VA*   G | 16 |
| <b>gebratene weisse Spargeln (CH)</b><br>Haselnuss-Brotknödel, Kerbalcreme, knusprige Schalotten  | V       | 18 |
| <b>Von Hand geschnittenes Bio-Rindstatar</b><br>geriebene Eigelb, Estragonmayonnaise, eingemacher Rettich und grillierter Sauerteigtoast              | GA*     | 28 |

## WOCHENENDBRUNCH

|  |           |          |
|--|-----------|----------|
| <b>Grüne Spargeln (CH)-Leinsamen Créplette</b><br>grünes Gemüse, rauchige Pepperrisauce, Labneh, Sprossen und gepuffter Dinkel<br>...mit Freiland Spiegelei  | VA*   GA* | 29<br>+3 |
| <b>The Garden Breakfast</b><br>geröstete Süsskartoffel mit Feta, Blumenkohl, Mangold und kleiner Gartensalat,<br>Randenhummus, Baba Ganoush und grilliertes Fladenbrot,<br>pochierte Rhabarber mit Labneh und Sesamgranola<br>...mit pochiertem Freilandeier | VA*   GA* | 29<br>+3 |
| <b>The Artisan Breakfast</b><br>grillierter Speck, Artisan Bratwurst, zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise und Brioche<br>geröstete Süsskartoffel, Blumenkohl, Mangold und kleiner Gartensalat  | GA*       | 33       |
| <b>Geräucherter Schweizer Alpinlachs</b><br>englischer Muffin, zwei pochierte Freilandeier, Kräuter-Senf Frischkäse, Spinat,<br>eingemachte Renden und Meerrettich   | GA*       | 33       |
| <b>Hausgemachter Bio-Pastrami-Sauerteig Toastie</b><br>Gurkenrelish, Sauerkraut, Hochmoor Käse und von Hand geschnittene Pommes Frites   |           | 36       |
| <b>Doughnut Sandwich mit Cidre Glasur</b><br>Frischkäse Crème, Apfelkompott, karamalisierte Mandeln und Vanilleglacé   | G         | 22       |

## ARTISANALE BURGER

Brioche Bun, von Hand geschnittene Pommes Frites und kleiner Kabissalat

|  |           |    |
|--|-----------|----|
| <b>Gemüse-Lupinen-Power Burger</b> Käse, Kohl, Karotten, Tomate, Babyspinat und würzige BBQ Sauce  | VA*   GA* | 33 |
| <b>Crispy Chicken Karaage Burger</b> Alpstein Freiland Poulet, Speck, Gurke, Kabissalat und Meerrettichremoulade   | GA*       | 35 |
| <b>The Artisan Beef Burger (medium)</b> KAG Bio Freiland Angusrind & dry aged LUMA Beef,<br>Speck, Hochmoor Käse, gebratene Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney | GA*       | 37 |
| <b>Grillierter Steak Burger (medium)</b><br>30std gegart Black Angus Hanging Tender, Renden-Estragon-Slaw,<br>gebratene Zwiebeln und Brunnenkresse-Remoulade         | VA*       | 45 |

... Magst Du noch was Süsses probieren? Wir beraten Dich gerne ...

Alle unsere Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukte stammen aus der Schweiz

GLUTEN ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten enthalten.

VEGAN pflanzen basiert/vegan

VA\* / GA\* kann auch VEGAN oder GLUTENFREI zubereitet werden.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

