THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

GRUPPENMENÜS HERBST 2025

Septmeber .16 - November .15

Für Reservationen ab 14 Personen bieten wir saisonal wechselnde Menüs und Tavolatas an.
Um den Abend gut vorbereiten zu können, bitten wir Sie, uns im Voraus über Allergien und Unverträglichkeiten, sowie die Anzahl der Vegetarier/ Veganer:innen zu informieren.

Die Gerichte können von den Bildern abweichen.

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

HERBSTLICHES FEUER-BOWL APERO

Glühwein, Prosecco and heisse Maroni 21

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

ARTISAN BRUNCH TABLE

59

Gerichte zum Teilen
Pochierte Birnen mit Labneh und Sesamgranola

Frisch grilliertes Fladenbrot mit Randen-Walnuss Dip,
Stracciatella di Burrata mit grillierten Feigen, Brunnenkresse
und Löwenzahnhonig

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit Kräuter Crêpe,
Dill-Frischkäse , Castel Franco und Senfsamen-Ahornsirup

Heublumenschinken mit frischem Meerrettich, Radieschen und Kräutern

Mini-Laugengipfeli

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Burrata, sautierter Wurzelspinat und Chili-Crunch

Dessert
Buchweizenwaffel mit Cheesecake-Creme, Zwetschgenkompott
und karamellisierten Mandeln

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN URBAN TABLE

Vorspeise
Nüsslisalat mit Radicchio an Parmesan-Dressing
und Sauerteig-Croûtons

Hauptgang
Perlhuhn-Geschnetzeltes mit Pilz-Cognac-Sauce
und Preiselbeer-Chutney

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen
Geschmorter Wirz
Kräuterspätzl

Dessert
Sauerahm-Glace

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen,*
die teilweise à la carte Gerichte darstelle

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN BURGER PARTY

67

Snacks zum Teilen

Kimchi Firecrackers mit Gartenkohl und Schnittlauch-Mayonnaise
Knusprige Chicken Bites mit Schalotten und Chili-Dip
Green Globe Artischocke mit Gartenkräuter-Remoulade
Pikant kandierter Bierspeck

Hauptgang

Burger zur Auswahl, serviert mit Pommes frites, Kabissalat
und artisanaler BBQ Sauce

Gemüse-Lupinen-Power Burger
Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce

Crispy Chicken Karaage Burger
Alpstein Freiland Poulet, unser Bio-Smokehouse Bacon und
Meerrettichremoulade

The Artisan Beef Burger
KAG Freiland Angusrind & dry aged LUMA Beef, unser
Bio-Smokehouse Bacon, Hochmoor Käse, Tomatenchutney
und Burgersauce

Dessert

Saisonales Fruchtsorbet

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen,
die teilweise à la carte Gerichte darstellen.*

THE ARTISAN SHARING TABLE

82

Vorspeisen zum Teilen
Herbstlicher Blattsalat mit geröstetem Kürbis, Kürbiskernöl, gerösteten Kernen und Büffelmozzarella

Randen-Carpaccio aus der Salzkruste mit Haselnusspesto, Apfel und Feta-Crumble

Geräucherte Forelle mit mariniertem Fenchel, Dillcreme und Trauben

Hauptgang
Coq au Vin vom Freilandhuhn
mit Liebstöckel-Salsa und Speckwürfeln

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen
Rotkohl
Kräuterspätzli

Dessert
Gebackener Marroni-Cheesecake mit Zwetschgenkompott

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen, die teilweise à la carte Gerichte darstellen.*

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN DINNER TABLE

89

Vorspeisen zum Teilen
Geräuchertes Randen-Tatar mit Haselnüssen, Trüffel-Ricotta und Sauerteigbrot

Tatar vom Schweizer Alpinlachs mit Liebstöckel-Frischkäse, mariniertem Fenchel und Dill

Hauptgang
Rib Eye Cap Steak Café de Paris - Hand selektierter Special Cut der die besten Eigenschaften von Filet und Ribeye vereint, mit Café de Paris Butter und Pfeffer Jus

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen
Knusprige Ofenkartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln, Wildthymian und Petersilie

Geröstetes Herbstgemüse

Dessert
Kürbis-Honig-Kuchen gefüllt mit Ricottacreme und Vanilleglace

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen, die teilweise à la carte Gerichte darstellen.*