



GRUPPENMENUS FRÜHLING 2026

März .15 - Juni .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.

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





ARTISAN BRUNCH TABLE

46

Gerichten zum Teilen

Frisch grilliertes Fladenbrot, rauchiger Auberginen-Dip mit Sesam und Zitrone, grüner Erbsen-Hummus und Feta

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Dill-Frischkäse, Gurken und Radieschen

Burrata, sautierter Babyspinat Favabohnen, Erbsen und Zitronenconfit

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Kleine Dinkelwaffel, «Cheesecake Crème» und eingelegtes Kirschenkompott

Extras

Pochierter Rhabarber mit Labneh und Buchweizen-Granola

Mini-Laugengipfeli

Heublumenschinken

6

2

5

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen*





THE ARTISAN URBAN TABLE

66

Snacks zum Teilen

Bunter Frühlings-Gartensalat, Radieschen, Gurken, Karotten, karamalisierte Sonnenblumensamen und Kräuter-Balsam-Dressing

Hauptgang

Grilliertes ausgelöstes Freiland-Poulet, Bärlauchbutter und Pfefferjus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Pommes frites

Sautierter Wurzelspinat, konfierte Schalotten und Zitronenöl

Dessert

Vanilleglace mit Rhabarberkompott

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen*



THE ARTISAN BURGER PARTY

67

Vorspeise

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 Kabbisalat, Pommes Frites und Artisan BBQ Sauce

Auberginen-Schnitzel-Burger
Spitzkohl, Gurke, Babyspinat und Tahini-Joghurt

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

The Artisan Beef Burger
IP-Suisse Freiland -ngusrind & dry aged LUMA Beef, unsere Bio-Smokehouse Bacon, Hochmoor Käse, Tomatenchutney und Burgersauce

Dessert

Saisonaes Glace





75

THE ARTISAN SPRING TABLE

Vorspeisen

Kopfsalatherzen mit Liebstöckeldressing, Spargeln, Erbsen und Buffelmozzarella

(Spargel falls ausserhalb der Saison: hausgemacht eingelegt)

Hauptgang

Kalbsblankett mit Champignons und Estragon

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Bärlauchspätzli

Glasierte Petersilienkarotten

Dessert

Apfel-Granola-Crumble mit Vanilleglace

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen*



THE ARTISAN DINNER TABLE

88

Vorspeisen zum Teilen

Kopfsalatherzen, Spargeln, Liebstockdressing, und wachswieches Ei

(Spargel falls ausserhalb der Saison: hausgemacht eingelegt)

Burrata mit Erbsen, Favabohnen, Minze, Zitronendressing und grillerte Sauertieg Fladenbrot

Hauptgang

Ribeye Cap Steak Café de Paris
Ein handverlesener Spezial-Cut, der die besten Eigenschaften von Filet und Ribeye vereint, mit Café de Paris Butter und Pfefferjus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Knusprige kartoffeln
mit karamelisierten Zwiebeln und Petersile

Frühlingsgemüse

Dessert

Rhabarber-Kirschen-Clafoutis mit Crème Chantilly und Sauerrahmglace

