THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

GRUPPENMENÜS HERBST 2026

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-BOWLL APERO

Glühwein, Prosecco and heisse Maroni 21

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Gerichte zum Teilen
Frisch grilliertes Fladenbrot, Randen-Walnuss Dip,
und Kürbishummus und Kernöl

Geräucherter Schweizer Alpinlachs,
Dill-Frischkäse, Gurken und Radieschen

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Burrata, gebratene Pilze, Cranberries und Chili Crunch

Extras

Pochierter Birne mit Labneh und Buchweizen-Granola	6
Mini-Laugengipfeli	2
Heublumenschinken	5
Kleiner Brioche French Toast, «Cheesecake Créme» mit eingemachten Zwetschgen und Sauerklee	9

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

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 BURGER PARTY

67

Snacks zum Teilen
Kimchi Firecrackers mit Gartenkohl und Schnittlauch-Mayonnaise
Knusprige Chicken Bites mit Schalotten und Chili-Dip
Pikant kandierter Bierspeck
Halloumi Frites Pistazien, Minze, Kaffirlimettenhonig

Hauptgang
Burger zur Auswahl, serviert mit Pommes frites und artisanale BBQ Sauce

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

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
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN SHARING TABLE

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.*