THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

GRUPPENMENÜS SOMMER 2026

Juni .16 - September .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.

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

ARTISAN BRUNCH TABLE 46

Gerichte zum Teilen

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

Geräucherter Schweizer Alpinlachs,
Dill-Frischkäse, Gurken und Radieschen

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Sommer-Tomatensalat mit Burrata und Chili Crunch

Kleine Dinkelwaffel, «Cheesecake Créme»
und eingelegtes Kirschenkompott

Extras

Pochierter Rhabarber mit Labneh und Buchweizen-Granola	6
Mini-Laugengipfeli	2
Heublumenschinken	5e

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen*

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN URBAN TABLE

Vorspeise
Sommerkräutersalat mit Radieschen, Gurken, Gartenkresse
und karamellisierten Samen

Hauptgang
Knusprig paniertes Schweinskotelett vom Thurgauer
Apfelschwein mit Kräutersalat und Wasserkresse-Remoulade

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

Beilagen zum Teilen
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Dill und Schnittlauch

Dessert
Sauerrahmglace mit marinierten Erdbeeren

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen*

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN BURGER PARTY

Kleine Snacks zum Teilen
Kimchi Firecrackers mit Gartenkohl und Schnittlauchmayo
Crsipy Chicken Bites mit Schalotten, Chili und Kaffirlimette
Pikant kandierter Bierspeck
Zucchini-Polenta-Taler, knusprige Zucchiniblüten,
Tahini, Minze und Zitrone

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

Dessert
Saisonales Glace

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen*

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN GARDEN TABLE

Vorspeisen zum Teilen
Kimchi Firecrackers mit Gartenkohl und Schnittlauchmayo
Marinierte Tomaten mit Honigmelone, Kapuzinerblüten und Feta

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

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

Beilagen zum Teilen
Knusprige Ofenkartoffeln mit Schnittlauch
Artisan Sommer-Gartensalat

Dessert
Cheesecake-Créme mit marinierten Himbeeren,
Holunderblüte und wildem Sauerklee

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen.*

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

THE ARTISAN SUMMER BBQ

89

Vorspeisen zum Teilen
Stracciatella di Burrata, Aprikosen und Heublumen Speck
Marinierte Tomaten mit Honigmelone, Kapuzinerblüten und Feta

Hauptgang vom Grill - zum Teilen
Rindsspiess vom Ribeye Cap Steak mit Artisan-Kräutetbutter
Grillierte Zuchetti mit rauchiger Piri Piri Sauce und Feta
BBQ Schweinebrustspitz vom Thurgauer Apfelschwein
Grilliertes, ausgelöstes Freilandpoulet mit Liebstöckel-Chimichurri

Hauptgang - vegetarisch/vegan
Wir servieren gerne eine Auswahl besonders schöner
Gartengemüse der Saison mit grilliertem Halloumi und Grillsaucen

Beilagen zum Teilen
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Dill und Schnittlauch
Artisan Sommer Gartensalat

Dessert zum teilen
Sommer-Pavlova mit marinierten Beeren,
Verveine und Vanillecreme

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen,*

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

JUNGSCHWIEN AM SPIESS ab 50 Personen 79

Kleine Snacks zum Teilen
Kimchi Firecrackers mit Gartenkohl und Schnittlauchmayo
Crsipy Chicken Bites mit Schalotten, Chili und Kaffirlimette
Pikant kandierter Bierspeck
Zucchini-Polenta-Taler, knusprige Zucchiniblüten,
Tahini, Minze und Zitrone

Hauptgang zum Teilen
Langsam gegartes Spanferkel vom Spiess mit Chimichurri

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

Beilagen zum Teilen
Knusprige Ofenkartoffeln mit Schnittlauch
Grillierter Spitzkohl mit Kümmel und Apfelcidre-Vinaigrette
Artisan Sommer Gartensalat

Dessert zum teilen
Sommer-Pavlova mit marinierten Beeren,
Verveine und Vanillecreme

** Die Gerichte können von den Stimmungsbildern abweichen.*