THE ARTISAN

GRUPPENMENUS WINTER 2026

November .16 - März. 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.

WINTER FIRE BOWL APERO

Glühwein, Prosecco and heisse Maroni 21

ARTISAN BRUNCH TABLE 46

Gerichten 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 URBAN TABLE 67

Vorspeise
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Sauerteigcroutons und Ei

Hauptgang
Coq au Vin von der Freiland Poularde, Liebstöckelsalsa
und Specklardons

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

Beilagen zum Teilen
Kartoffelpüree
Ofengemüse

Dessert
Cheesecake mit Zwetschgenkompott

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

THE ARTISAN BURGER PARTY

67

Kleine Snacks zum Teilen
Kimchi Firecrackers mit Gartenkohl und Schnittlauchmayo
Crsipy Chicken Bites mit Schalotten, Chili und Kalamansi
Pikant kandierter Bierspeck
Halloumi Frites Pistazien, Minze, Kaffirlimettenhonig

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

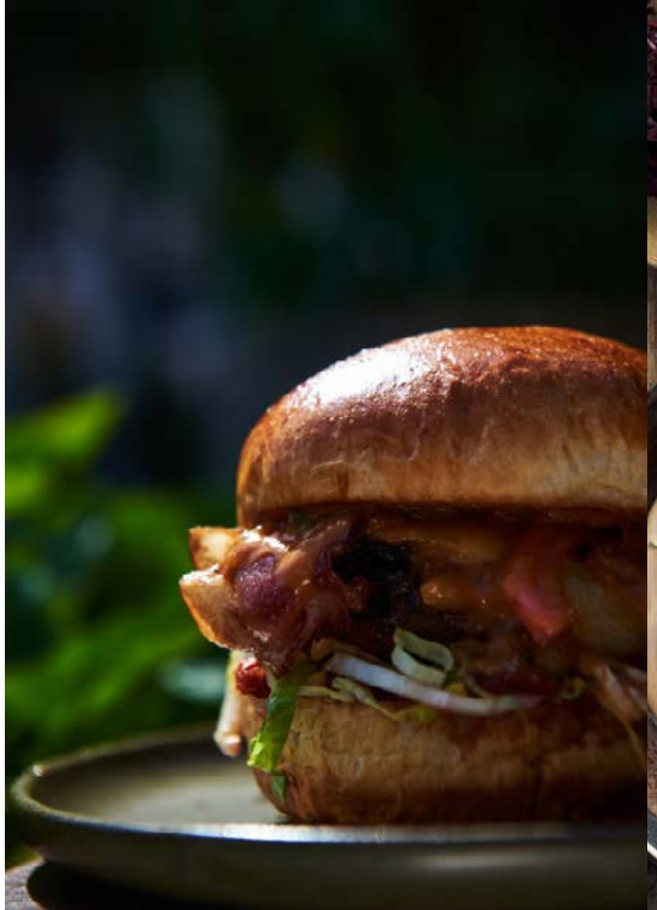
Auberginen-Katsu Burger
Spitzkohl, Gurke, Babyspinat und Tahini-Joghurt

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 FESTIVE DINNER TABLE

82

Vorspeisen zum Teilen
Winterblattsalat, gerösteter Kürbis, Ziegenkäse, Federkohl, Kräuter und karamellisierte Kürbiskerne

Burrata, Blutorangen, geröstete Pistazien und Cicorino Rosso

Hauptgang
Rindsgeschnetzeltes an Cognac-Pilzrahmsauce mit Preiselbeeren und Jus

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

Beilagen zum Teilen
Rotkohl
Kräuterspätzli

Dessert
Apfel-Cranberrycrumble mit Vanille Glace

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

THE ARTISAN CHRISTMAS TABLE 92

Vorspeisen zum Teilen
Burrata, Blutorangen, geröstete Pistazien und Cicorino Rosso

Kimchi Firecrackers mit Gartenkohl und Schnittlauchmayo

Alpinlachs Tatar, Meerrettichfrischkäse, Randen und Frühlingszwiebeln

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
Hasselback Kartoffel mit Speck-Crumble
und karamellisierten Zwiebeln
Geröstetes Wintergemüse

Dessert
Warmer Sticky Toffee Pudding mit Joghurtglace

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