

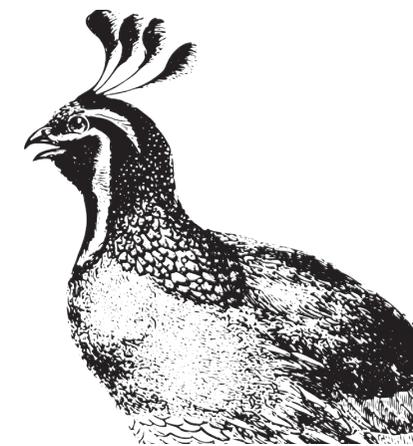
GRUPPENMENUS FRÜHLING 2024

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/Vegane:innen zu informieren.

Die Gerichte können von den Bildern abweichen.

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





ARTISAN BRUNCH TABLE

59

Gerichten zum Teilen

Pochierter Rhabarber mit Labneh und Buchweizengranola

Frisch grilliertes Fladenbrot, Randen-Walnuss Dipp, Grüner Erbsen Dipp

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Dillfrischkäse, Kräuterpfannkuchen und Babylattich

Stracciatella di Burrata mit Bärlauch Pesto und Knuspersamen

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Geröstete Karotten mit Hüttenkäse, Radieschen-Estragon Vinaigrette und Brunnenkresse

Dessert

Kleiner Brioche French Toast, «Cheesecake Crème» und eingelegtes Zwetschgenkompott





THE ARTISAN URBAN TABLE

66

Vorspeise

Frühlingsblattsalat mit Löwenzahn, Radieschen, rohen Champignons, gesalzenem Ricotta und karamellisierten Sonnenblumenkernen

Hauptgang

Perlhuhn-Supreme mit Haselnuss-Estragon Füllung und roter Johannisbeerenjus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Knusprige Bärlauch Pesto Kartoffeln
Frühlingsgemüse mit Zitronendressing

Dessert

Sauerrahm Glace



THE ARTISAN BURGER PARTY

69

Vorspeisen zum Teilen

Frühlingsblattsalat mit Radieschen, Petersilie, Karotten und Gartenkresse

Knuspriger Kohlrabi, Frischkäse und grüne Apfelsalsa

Lauch Tarte mit Ziegenkäse und Portulak

Hauptgang

Burger zur Auswahl, serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes

Gemüse-Lupinen-Power Burger

Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce

Crispy Chicken Karaage Burger

Alpstein Freiland Poulet, unsere Bio-Smokehouse Bacon und

Meerrettichremoulade

The Artisan Beef Burger

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

Dessert

Saisonales Fruchtsorbet





THE ARTISAN SHARING TABLE

79

Vorspeisen zum Teilen

Knusprige Pilzkroketten mit Schnittlauchmayo

Geschlagener Kempthaler Ricotta, Karotten-Dill Salat
und gepuffter Dinkel

Geräucherte Frühlingszwiebeln, Liebstockel Frischkäse
und Mandel-Vinaigrette

Hauptgang

Perlhuhn-Supreme mit Haselnuss-Estragon Füllung
und roter Johannisbeerenjus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Knusprige Bärlauch Pesto Kartoffeln
Geschmorter Wirsing mit frischem Baby Spinat

Dessert

Rhabarber-Apfel-Granola Crumble mit Vanilleglace



THE ARTISAN DINNER TABLE

92

Vorspeisen zum Teilen

Babylattich-Kräutersalat, Buttermilch Dressing, schwarzer Trüffel, Knuspriger Heublumenspeck und Sauerteig-Pecorino Croutons

Grillierter Sauerteigtoast mit Burratini, Frühlingszwiebeln, Erbsen und Wildkräutern

Schweizer Alpinlachstatar, Lachsrogen, Meerrettichfrischkäse, Stangensellerie und grüner Apfel

Hauptgang

30 Stunden sanft gegartes Rinds Chuck Flap Mignon Steak, Morcheljus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Glasierter Kohlrabi, Karotten und Pfefferminz Pesto
Kartoffelgnocchi mit Erbsen, jungem Spinat und Belplerknolle

Dessert

Karottenkuchen mit eingemachten schwarzen Nüssen, Pistazienglace und geschlagenem Ricotta

