



## GRUPPENMENUS FRÜHLING 2025

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

### Gerichte zum Teilen

Pochierter Rhabarber mit Labneh und Buchweizen-Granola

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

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Dill-Frischkäse, Kräuterpfannkuchen und Babylattich

Heublumenschinken mit frischem Meerrettich und Kräutern

Mini-Laugengipfeli

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Burrata, sautierter Babyspinat und Chili-Crunch

### Dessert

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

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





## THE ARTISAN URBAN TABLE

66

### **Vorspeise**

Frühlingsblattsalat mit Büffelmozzarella, Radieschen, Gurken, Gartenkresse, Kräuter und karamellierte Samen

### **Hauptgang**

Grillierte Ribelmais-Poularde (Brust und Schenkel ohne Knochen) mit Zitrone und wildem Thymian  
Gartenkräuter-Chimichurri und Jus

### **Hauptgang - vegetarisch/vegan**

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

### **Beilagen zum Teilen**

Knusprige Kartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln und Schnittlauch

Erbsen und Kohlrabi

### **Dessert**

Schokoladen-Seiden-Creme mit eingelegten Kirschen und Sauerrahm Glace

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



## THE ARTISAN BURGER PARTY

65

### Vorspeisen zum Teilen

Bunter Frühlings-Gartensalat mit Büffelmozzarella, Kresse und Kräuter-Balsam-Dressing

Knusprige Erbsen-Falafel mit Minz-Joghurt

### Hauptgang

Burger zur Auswahl, serviert mit Pommes Frites

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

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





## THE ARTISAN SHARING TABLE

78

### Vorspeisen zum Teilen

Knusprige Bergkäse-Lauch-Krokette mit Schnittlauchmayo

Gurken-Kräutersalat, Salzzitrone, Ricotta und gepuffter Buchweize

Bunter Frühlings-Gartensalat mit Büffelmozzarella, Kresse und Kräuter-Balsam-Dressing

### Hauptgang

Kalbsschulterragout mit Pilzen

### Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

### Beilagen zum Teilen

Bärlauch-Quarkspätzli

Karotten und Erbsen in Zitronenglasur

### Dessert

Apfel-Granola-Crumble mit Vanilleglace

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



## THE ARTISAN DINNER TABLE

88

### Vorspeisen zum Teilen

Kopfsalatherzen, Kräuter, knusprige Ziegenkäsepralinen und marinierte Artischocken

Burrata mit Erbsen, Favabohnen, Minze und Kaffirlimette

### 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 karamellisierten Zwiebeln und Schnittlauch

Frühlingsgemüse

### Dessert

Rhabarber-Kirsch-Clafoutis mit Sauerrahmglace

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

