



## GRUPPENMENUS HERBST 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/Veganer:innen zu informieren.

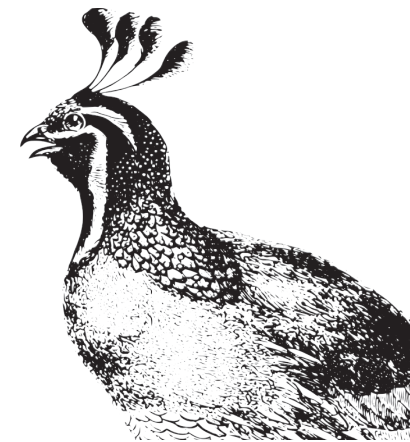
Die Gerichte können von den Bildern abweichen.

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

## HERBST FIRE BOWL APERO

Glühwein, Prosecco and heisse Maroni

21





## THE ARTISAN BRUNCH TABLE

59

### Gerichten zum Teilen

Pochierte Birnen mit Labneh und Sesamgranola

Frisch grilliertes Fladenbrot, Randen-Walnuss Dip, Kürbis-Linsendip und karamellierte Samen

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit Kräuter Crêpe, Dill-Frischkäse, Castel Franco und Senfsamen-Ahornsirup

Burrata, marinierte Feigen, Randen-Vinaigrette und geröstete Haselnüsse

Rührei von Freiland Eiern

Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Süsskartoffel-Frites mit Gewürzhonig und Petersilie

### Dessert

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







## THE ARTISAN URBAN TABLE

66

### **Vorspeise**

Herbstblattsalat, Apfel, rohe Champignons, gesalzener Ricotta und karamellierte Sonnenblumenkerne

### **Hauptgang**

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Estragon-Haselnuss Füllung und Preiselbeerenjus

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

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

### **Beilagen zum Teilen**

Rotkohl  
Kräuterspätzli

### **Dessert**

Sauerrahm Glace



## THE ARTISAN BURGER PARTY

69

### Vorspeisen zum Teilen

Honig-gerösteter Kürbis, Ziegenkäsecreme, Trauben, Walnüsse und Chicorée

Nüssli-Radicchio-Salat mit Parmesandressing und Sauerteigcroutons

### 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

IP-Suisse Rind & dry aged LUMA Beef, unser Bio-Smokehouse Bacon, Hochmoor Käse, Tomatenchutney und Burgersauce

### Dessert

Saisonales Fruchtsorbet





## THE ARTISAN SHARING TABLE

82

### **Vorspeisen zum Teilen**

Herbstblattsalat, Apfel, rohe Champignons, gesalzener Ricotta und Heublumenspeck

Knuspriger Topinambur, Federkohlpesto, Pecorino und Kräuter

Randen Tatar, Radicchio Verde, Ziegenfrischkäse und Walnusscrunch

### **Hauptgang**

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Estragon-Haselnuss Füllung, Kräutermantel und Preiselbeerenjus

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

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

### **Beilagen zum Teilen**

Rotkohl

Kräuterspätzli

### **Dessert**

Gebackener Marroni-Cheesecake mit Zwetschgenkompott





## THE ARTISAN DINNER TABLE

92

### Vorspeisen zum Teilen

Chicorino Rosso, Trüffelcreme, Parmesan, Sauerteigcroutons und Schnittlauch

Burrata, Feigen, Heublumenspeck und Pinienvinaigrette

Schweizer Alpinlachs Tatar, Buttermilch-Stangensellerie Dressing, Frühlingszwiebeln, Dill und Meerrettich

### Hauptgang

Ribeye cap Steak vom Schweizer Rind, Special Cut der die besten Eigenschaften von Filet und Ribeye vereint  
Trüffelbutter und Cranberryjus

### Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

### Beilagen zum Teilen

Knusprige Ofenkartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln, wilder Thymian und Petersilie

Geschmortes Würzelngemüse «Bourguignon», geräucherte Champignons und Perlzwiebeln

### Dessert

Kürbis-Honigkuchen gefüllt mit Ricotta Creme und Vanilleglace

