



GRUPPENMENUS SOMMER 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

Marinierte Sommerbeeren mit Labneh und Buchweizengranola

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

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Kräuter Crêpe,
Dill-Frischkäse, Gurken und Radieschen

Tomaten-Stachelbeerensalat mit Burrata und Basilikum

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Süßkartoffel Frites mit Gewürzhonig, Feta und Petersilie

Dessert

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





THE ARTISAN URBAN TABLE

66

Vorspeise

Sommerblattsalat mit Fenchel, Gurken, Radieschen, Gartenkresse und karamellisierten Sonnenblumenkernen

Hauptgang

Perlhuhn-Supreme mit Kräuterkruste und Johannisbeerenjus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Knusprige Kräuter Kartoffeln
Sommergemüse mit Zitronendressing

Dessert

Sauerrahm Glace



THE ARTISAN BURGER PARTY

69

Vorspeisen zum Teilen

Sommerblattsalat mit Fenchel, Gurken, Radieschen, Gartenkresse und karamellisierten Sonnenblumenkernen

Tomaten-Gurken Salat, Basilikumfrischkäse, Sauerteigbrösel und Kapuzinerblüten

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, unser Bio-Smokehouse Bacon, Hochmoor Käse, Tomatenchutney und Burgersauce

Dessert

Saisonales Fruchtsorbet





THE ARTISAN SHARING TABLE

79

Vorspeisen zum Teilen

Geröstete Zucchini, Zitronenmelisse, Peperonisalsa und Ziegenkäse

Tomaten-Gurken Salat, Basilikumfrischkäse, Sauerteigbrösel und Kapuzinerblüten

Kohlrabiparcaccio, Erbsencreme, Confit Zitronen, Radiesschen und Buchweizen

Hauptgang

Perlhuhn-Supreme mit Kräuterkruste und Johannisbeerenjus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Knusprige Kräuter Kartoffeln

Gerösteter wilder Brokkoli, Parmesan und Schnittlauch

Dessert

Apfel-Himbeer Granola Crumble mit Vanilleglace



THE ARTISAN DINNER TABLE

92

Vorspeisen zum Teilen

Gebeizte Lachsforelle, Meerrettichcreme, Rogen und Kapuzinerkresse

Stracciatella di Burrata, Aprikosen
und Heublumen Speck

Knusprige Zucchini Blüten, Ziegenkäsecreme, und Pepperonisalsa

Hauptgang

30 Stunden sanft gegartes Rinds Chuck Flap Mignon Steak,
Gartenkräuter Chimichurri und Kalbjus

Hauptgang - vegetarisch/vegan

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

Beilagen zum Teilen

Knusprige Ofen Kartoffeln, Salbei Butter
Gerösteter Blumenkohl, Joghurt und geröstete Nüsse

Dessert

Kirschen Posset mit Joghurtglace und Sauerklee

