



## GRUPPENMENUS WINTER 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.

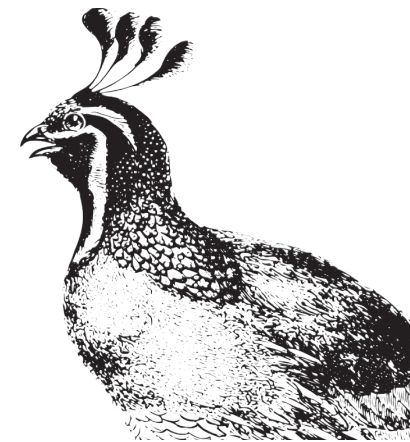
Die Gerichte können von den Bildern abweichen.

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

## WINTER FIRE BOWL APERO

Glühwein, Prosecco and heisse Maroni

21





## ARTISAN BRUNCH TABLE

59

### Gerichten zum Teilen

Pochierte Birnen mit Labneh und Sesamgranola

Frisch grilliertes Fladenbrot, Randen-Walnuss Dipp, Kürbis-Linsendipp

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit Kräuter Crêpe,  
Meerrettichfrischkäse, eingemachte Randen und Radicchio Rosa

Geröstete Süsskartoffeln mit Honig, Pistazien, Ziegenkäse und Kräutern

Rührei von Freiland Eiern

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst vom Grill

Stängelbrokkoli mit Hüttenkäse und geröstetem Mandeldressing

### Dessert

Kleiner Brioche French Toast, «Cheesecake Crème»  
und eingemachte Kirschen und Sauerklee







## THE ARTISAN URBAN TABLE

66

### **Vorspeise**

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

### **Hauptgang**

Gefüllte Schweizer 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

Lauch-Spinat Strudel mit Kräuterquark

Fermentierte Rotkabiskroketten, eingemachte Fenchelblüten  
und Meerrettichremoulade

Federkohl-Karotten Salat mit Mandarinen, geschlagenem Ricotta  
und gerösteten Nüssen

### 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

82

### Vorspeisen zum Teilen

Winterblattsalat, Apfel, rohe Champignons, gesalzener Ricotta und Heublumenspeck

Knuspriger Topinambur, Federkohlpesto, Pecorino und Kräuter

Randen Tartar, Radicchio Verde, Ziegenfrischkäse und Walnusscrunch

### Hauptgang

Gefüllte Schweizer 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

Apfel-Cranberrycrumble mit Vanille Glace



## THE ARTISAN DINNER TABLE

92

### **Vorspeisen zum Teilen**

Chicorino Rosso, Trüffelcreme, Parmesan, Sauerteigcroutons und Schnittlauch

Auf Salz geröstete Randen, Kempthaler Stracchiarella und Blutorangen

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

### **Hauptgang**

30 St. gegarte Schweizer Kalbsschulter, Kräuterkruste und Knochenmarkjus

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

Gericht von unserer saisonalen à la carte Karte

### **Beilagen zum Teilen**

Kürbis-Savoyarde Tarte mit Rosmarin und gesalzener Ricotta  
Winter Würzelngemüse «Bourguignon», geräucherte Champignons und Perlwiebeln

### **Dessert**

Maronischnitte mit Kirsch, Haselnusscreme und Sauerrahmglace

