



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN FRÜHLING 2022



ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Pochierter Rhabarber mit Labneh und Sesamgranola

Frisch grilliertes Fladenbrot, Randen Hummus & Baba Ganoush

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingemachte Randen

Grillierter grüner Spargel mit Burrata, Baby Spinat, Frühlingszwiebeln und Zitronendressing

Rührei

Geräucherter Speck und Artisanale Würste vom Grill

Mangold und Stängelbrokkoli mit Piniendressing

Kleine Buchweizenwaffeln, « Cheesecake Crème » und eingelegte Kirschen-Heidelbeerenkompott

ARTISAN BURGER PARTY 59

Frühlingsblattsalat mit Kohlrabi, Radieschen, Erbsen, Feta und Sonnenblumenkerne

Schweizer Edamame, frischer Meerrettich und Zitronensalz

Fermentierte Rotkabis-Kartoffelkrokette, Dill und Fenchel

BURGER AUSWAHL serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes

Gemüse-Lupinen-Power Burger

Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce

Crispy Chicken Karaage Burger

Alpstein Freiland Poulet, Speck und Meerrettichremoulade

The Artisan Beef Burger

KAG Freiland Angusrind & dry aged LUMA Beef, Speck, Käse und geräuchertes BBQ Sauce

Saisonales Frucht Sorbet

Vorspeisen und Beilagen werden zum Teilen in der Mitte des Tisches serviert

Für Vegetarier und Veganer servieren wir gerne ein Gericht von unserem saisonalen a la carte Menü

*Wir arbeiten mit saisonalen Zutaten, sollte etwas ausser Saison sein, werden wir natürlich einen angemessenen Ersatz finden





MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN FRÜHLING 2022



ARTISAN SHARING TABLE 79

Frühlingsblattsalat mit Kohlrabi, Radieschen, Erbsen, Feta und Sonnenblumenkerne

Geröstetes Karottentatar mit Kräuterfrischkäse, dehydriertes Eigelb und Knäckebrot

Randen Galette mit Burrata und Wildkräutersalat

Grillierte Perlhuhnbrust mit Lauch-Morchel Füllung im Kräutermantel

Karottenpüree

Bärlauchspätzli

Frühlingsgemüse und Zitronen-Senf Dressing

Rhabarber-Apfel-Granola Crumble mit Vanille Glacé

THE ARTISAN DINNER TABLE 95

Grillierter grüner Spargel mit Burrata Baby Spinat, Frühlingszwiebeln und Zitronendressing

Geräuchertes Randentatar mit Trüffel-Cashew Crème, Wasserkresse, eingelegte Senfsamen und Knäckebrot

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, eingemachter Kohlrabi, Erbsen, Dill und Buttermilch

30 Std. Schweizer Rind Chuck Flap - Mignon Steak vom Holzofengrill

Karottenpüree

Kräuter-Kartoffelgnocchi und Belpplerknolle

Mangold und Pinien-Rosinen Dressing

Schokoladenseidencreme mit Amarenakirschen und Weissm Kaffee Glacé

Vorspeisen und Beilagen werden zum Teilen in der Mitte des Tisches serviert

Für Vegetarier und Veganer servieren wir gerne ein Gericht von unserem saisonalen a la carte Menü

*Wir arbeiten mit saisonalen Zutaten, sollte etwas ausser Saison sein, werden wir natürlich einen angemessenen Ersatz finden

