



# MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN

## FRÜHLING 2023



### ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Pochierter Rhabarber mit Labneh und Sesamgranola  
Frisch grilliertes Fladenbrot, Randen Hummus & Baba Ganoush  
Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingemachter weisser Spargel  
Geschlagener Ricotta mit Honig gerösteten Karotten, Fenchel-Dill Salat und Mandeln

Rührei

Geräucherter Speck und artisanale Würste vom Grill  
Geröstete Süsskartoffeln mit Feta, Pinien-Rosinen Dressing und Brunnenkresse

\*\*\*

Kleiner Brioche Frenchtoast, « Cheesecake Crème » und eingelegtes Zwetschgenkompott

### ARTISAN BURGER PARTY 65

Frühlingsblattsalat mit Kohlrabi, Radieschen, Erbsen, Feta und Sonnenblumenkernen  
Schweizer Edamame, frischer Meerrettich und Zitrone  
Spinat-Ziegenkäse Tarte mit Pinien-Bärlauch Vinaigrette und Portulak

\*\*\*

**BURGER AUSWAHL** serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes

Gemüse-Lupinen-Power Burger  
Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würzige 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 geräucherte 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 2023



### ARTISAN SHARING TABLE 79

Knusprige Knollensellerie Krokette mit gerösteten Walnüssen,  
Apfel-Chutney und Brunnenkresse

Geröstete Karotten mit Kempthaler Ricotta, Orangen Dressing und  
gepufftem Buchweizen

Radieschen, Frühlingszwiebeln, eigemachter Kohlrabi, Kräuterfrischkäse,  
und knusprige schwarze Linsen

\*\*\*

Perlhuhnbrust Supreme mit Schwarzkohl-Haselnuss Füllung,  
Karotten Püree und konfiertem Schenkel

Knusprige Bärlauch Pesto Kartoffeln  
Geschmorter Wirsing und Baby Spinat

\*\*\*

Rhabarber-Apfel-Granola Crumble mit Vanilleglace

### THE ARTISAN DINNER TABLE 95

Heublumen Kräuterschinken mit grilliertem Krautstiel, grünem Apfel und  
Buttermilchdressing

Grillierter Sauerteigtoast mit Burratini, Frühlingszwiebeln, Erbsen und  
Wildkräutern

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit Mandelcreme,  
Kapuzinerkresse-Dressing, eingemachtem weissen Spargel und Dill

\*\*\*

30 ST. gegarte Kalbsschulter mit Knochenmark-Kräuterkruste und  
Kalbsjus

Honig geröstete Karotten mit Pinien-Rosinen Dressing  
Bärlauch Spätzle mit Bachtelperle

\*\*\*

Pochierte Birne gefüllt mit schokoladen Seidencreme, karamellisierten  
Haselnüssen und Sauerrahmglace

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

