



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN

HERBST 2022



ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Grillierte Birne mit Labneh und Sesamgranola

Frisch grilliertes Fladenbrot, Randenhummus & Baba Ganoush

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingemachte Randen

Burratini, grillierten Feigen, Kapuzinerkressenpesto, karamellierte Fenchelsamen und Knäckebrot

Rührei

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Würste vom Grill

Mangold und Stängelbrokkoli mit Piniendressing

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

ARTISAN BURGER PARTY 65

Herbstsalat mit grillierten Feigen, Feta, Haselnüssen und Randendressing

Grillierte Schweizer Edamame, Salzmandarine

Knusprige Pilz-Krokette mit Kürbisketchup und Wasserkresse

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

Saisonales Fruchtsorbet

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

HERBST 2022



ARTISAN SHARING TABLE 79

Chicorée-Spinat Salat, grillierten Feigen, Feta, Haselnüssen
und Randendressing

Knusprige Pilz-Krokette, Kürbisketchup und Wasserkresse

Kartoffel-Ziegenkäse Dumpling, Wildkräuter und Catalognasherzen

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Marroni und Speck, Kräuterkruste und
Preiselbeerenjus

Geschmorter Rotkabis

Geröstetes Herbstgemüse mit Senfdressing

Kräuterspätzli

Braeburn Apfel-Sesam-Granola Crumble mit Vanille Glacé

THE ARTISAN DINNER TABLE 95

Burratini, grillierten Feigen, Kapuzinerkressenpesto, karamellierte
Fenchelsamen und Knäckebrot

Geräuchertes Randen Tatar, Trüffel-Cashew crème, Birne und
Brunnenkresse

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettich Frischkäse,
eingemachten Fenchelblüten, Apfel und Dill

30 Std. Schweizer Hanging Tender Rindsteak vom Holzofengrill
mit Rotweinjus

Kürbis Gnocchi mit Salbei und brauner Butter

Geschmortes Wurzelgemüse Bourguignon

Apfel Tarte Tatin mit Vanille 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

