



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN

HERBST 2023



ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Pochierte Birne mit Labneh und Sesamgranola

Frisch grilliertes Fladenbrot, pikanter Gelberbsen-Dip und eingemachter Peperoni-Baumnuss Dip mit Buchweizen

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Kräuter Crêpe, Dill-Frischkäse Castel Franco und Senfsamen

Stracciatella, grillierte Feigen, Randen-Vinaigrette, und Sauerteigtoast

Rührei

Geräucherter Speck und artisanale Würste vom Grill

Wurzelspinat mit Hüttenkäse und Mandel-Wildkräuter Dressing

Croissant Roll Royale mit Cheesecake Crème gefüllt und Zwetschgenkompott

ARTISAN BURGER PARTY 69

Herbstsalat mit Trauben, Ziegenkäse, Haselnüssen und Randendressing

Spinat-Lauch Tarte mit Kräuterquark und Pinienkernen

Knusprige Pilz-Krokette mit Kürbisketchup und Wasserkresse

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

HERBST 2023



ARTISAN SHARING TABLE 82

Federkohl-Radicchio Salat, gebratene Pilze, gesalzener Ricotta, Haselnüsse und Sherrydressing

Knusprige Pilz-Krokette, Kürbisketchup und Wasserkresse
Geschmorter Chicoree, Sauerteigcrumble, Ziegenkäse, Schnittlauch und Wachtelei

Perlhuhnbrust mit Maroni und Lauch-Füllung,
Speck Kruste und Preiselbeerjus

Geschmorter Rotkabis

Kräuterspätzli

Braeburn Apfel-Sesam-Granola Crumble mit Vanilleglace

THE ARTISAN DINNER TABLE 99

Waldpilz-Sauerteigtoast, Kapuziner Frischkäse und eingemachte Feigen
Knollensellerie - Thymian Tarte Tatin, Herbst Trüffel, Birne und Brunnenkresse
Schweizer Alpinlachs Tatar, Meerrettich Frischkäse, eingemachte Randen und Dill

30 St. sanft gegartes Rindschuckflap Mignon Steak,
knusprige Topinambur-Rindshaxen Praline und Rotweinjus

Kürbis Gnocchi mit Salbei und brauner Butter

Geschmortes Wurzelgemüse Bourguignon

Zwetschgen Clafoutis mit Zimtglace

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

