



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — SOMMER 2021

THE ARTISAN BURGER PARTY

59

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse
Schweizer Edamame, frischer Meerrettich und Zitronensalz
Fermentierte Rotkabis-Kartoffelkrokette, Dill und Fenchel

BURGER AUSWAHL

Serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes und unserer Artisan BBQ Sauce
Gemüse-Lupinen-Power Burger
Crispy Chicken Karaage Burger
Alpstein Freiland Poulet
The Artisan Beef Burger KAG Freiland Angusrind & dry aged LUMA Beef

DESSERT

Saisonales Frucht Sorbet





THE ARTISAN SOMMER DINNER TABLE

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

92

VORSPEISEN UND HAUPTGANG WERDEN ZUM TEILEN SERVIERT

Babykarotten, Orangenblüten und Bienenpollendukkah

Feigen-Ruculasalat und Schafskäse-Mandelnpraline

Grillierter Brokkoli, knuspriger Burratini und Favebohnen-Minzdressing

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Wildkräuter-Frischkäse und eingemachte weisse Spargeln

30 Std. Schweizer Rind Chuck Flap vom Holzofengrill mit Chimmichurri

Kartoffel-Thymiangalette « Savoyarde »

Sommergartengemüse « das Beste aus unserem Garten »

Kirschblüten « Hummingbird » Cake, marinierte Kirschen und Sauerampferglacé





ARTISAN SOMMER SHARING TABLE

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

79

VORSPEISEN UND HAUPTGANG WERDEN ZUM TEILEN SERVIERT

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse
Mangoldblätter, Pinien-Rosinendressing und Feta
Fermentierte Rotkabis-Kartoffelkrokette, Dill und Fenchel

Grillierte Perlhuhnbrust, Liebstöckelkruste und Johannisbeerenjus
Süsskartoffelgnocchi, Nussbutter und wilder Thymian
Sommergartengemüse « das Beste aus unserem Garten »

Pfirsich-Himbeeren-Granolacrumble mit Vanilleglacé





ARTISAN SOMMER BRUNCH TABLE

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

52

Grillierte Nektarine mit Labneh und Sesamgranola

Artisanale Brote, Butter, Honig, Randen Hummus & Baba Ganoush

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingemachte Randen

Schrebergartensalat mit Gemüse aus unserem Garten

Rührei

Geräucherter Speck und Artisanale Würste vom Grill

Mangold und Stängelbrokkoli mit Pinien-Rosinendressing

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

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





THE ARTISAN BARBEQUE

Verfügbar bei Exklusivmiete

82

BBQ Lammschulter am Knochen serviert

Ganze, leicht geräucherte Lachsforellen mit Kapuzinerkressensalsa

Marinierte Schweineribs vom KAG Freilandschwein

Artisan Salsiccia

Alpstein Perlhuhnschenkel-Steaks mit oder ohne Speckmantel

Gartenblattgemüse vom Grill mit BBQ Auberginen

Kartoffelsalat mit Radieschen und Schnittlauch

Gartengemüse-Buchweizensalat und Stachelbeeren

Tomaten-Zucchettisalat, Feta, Minze und Basilikum

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse

Chimmichurri

BBQ Sauce

Hausgemachter Senf

Schokoladen-Seidencreme mit Kirschen

Amselspitz « Cheesecake Cream» Erdbeeren, mariniertes Fenchel und Croquante

Glacé und Sorbet

