



## MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — HERBST 2021

### THE ARTISAN BURGER PARTY

59

#### VORSPEISEN ZUM TEILEN

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse  
Schweizer Edamame, frischer Meerrettich und Zitronensalz  
Fermentierte Rotkohlkroketten mit Dill und eingemachten Fenchelblüten

#### BURGER AUSWAHL

Serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes und unserer Artisan BBQ Sauce

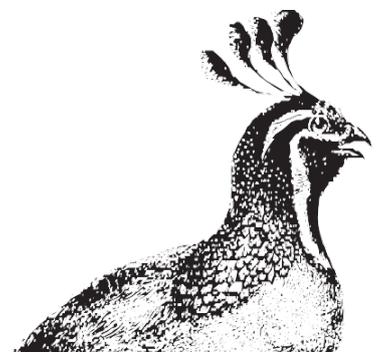
Gemüse-Lupinen-Power Burger  
Käse, Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce

Crispy Chicken Karaage Burger Alpstein Freiland Poulet  
Speck, Gurke, Kabissalat und Meerrettichremoulade

The Artisan Beef Burger KAG Freiland Angusrind & dry aged LUMA Beef  
Speck, Käse, karamalisierte Zwiebeln und geräucherte BBQ Sauce

#### DESSERT

Saisonales Frucht Sorbet





## THE ARTISAN HERBST DINNER TABLE

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

89

### VORSPEISEN UND HAUPTGANG WERDEN ZUM TEILEN SERVIERT

Grillierte Feigen, Herbstblätter, Burrata, eingelegte schwarze Nüsse und Honig-Senfdressing

Geräuchertes Rendentatar mit Trüffelricotta, Birnen und Sauerteigtoast

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit eingemachten Fenchelblüten, Radieschen, Apfel und Dill

\*\*\*

30 Std. Schweizer Rind Chuck Flap vom Holzofengrill

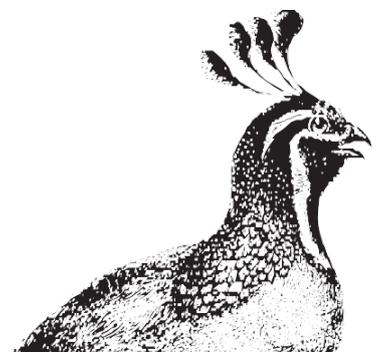
Kartoffelpüree

Kartoffel-Thymiangalette « Savoyarde »

Langsam geschmortes Wurzelgemüse & Champignons « Bourignon » in Gemüsejus

\*\*\*

Birnen Tarte Tatin mit Vanilleglacé





## ARTISAN HERBST 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

Catalogniaherzen mit Blumenkohl, Trevisano, weisse Bohnen Püree, Rosinen-Haselnussdressing und knusprige Ziegenbällchen

Knuspriger Pilzdumpling mit Kürbisketchup und Brunnenkresse

\*\*\*

Grillierte Perlhuhnbrust mit Maroni-Speckfüllung, Kräutermantel und Johannisbeerenjus

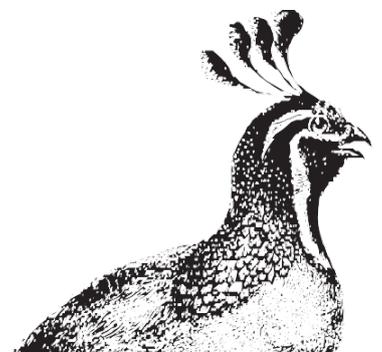
Rotkohl

Geröstetes Herbstgemüse

Wildkräuterspätzli

\*\*\*

Braeburnapfel-Granolacrumble mit Vanilleglacé





## ARTISAN HERBST BRUNCH TABLE

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

**52**

Grillierte Birnen mit Labneh und Sesamgranola

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

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingemachte Randen,  
Fenchel und Radieschen

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

\*\*\*

Rührei

Geräucherter Speck und Artisanale Würste vom Grill

Mangold mit Kürbis-Piniendressing und Feta

\*\*\*

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

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

