



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN SOMMER 2022



ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Grillierter Aprikosen mit Labneh und Sesamgranola
Frisch grilliertes Fladenbrot, Randenhummus & Baba Ganoush
Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingemachte Randen

Burratini mit Erbsen, Frühlingszwiebeln und konfiertem Zitronendressing

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 59

Rucola-baby Lattich Salat mit grillierten Aprikosen, Fenchel, Radieschen, und Fetacrème

Grillierte Schweizer Edamame, Salzmandarine

Geröstetes Karottentatar mit geräucherter Cashewcreme, eingelegten Senfsamen und Sommer Portulac

BURGER AUSWAHL serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes

Gemüse-Lupinen-Power Burger

Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger 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, Tomatenchutney und Burgersauce

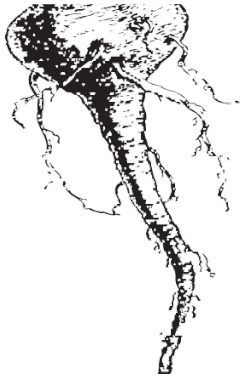
Saisonales Fruchtsorbet

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

SOMMER 2022



ARTISAN SHARING TABLE 79

Rucola-Baby Lattich Salat mit grillierten Aprikosen, Fenchel, Radieschen, und Fetacrème

Geröstetes Karottentatar mit geräucherter Cashewcreme, eingelegten Senfsamen und Sommer Portulak

Burratini mit Erbsen, Frühlingszwiebeln, konfiertem Zitronen dressing und Knäckebrot

Grillierte Perlhuhnbrust mit Basilikum-Tomaten Kruste

Karoffelgnocchi mit brauner Butter, Zitrone und wildem Thymian

Sautiertes Gartengemüse und Piniendressing

Pfirsich-Himbeer Granola Crumble mit Vanille Glacé

THE ARTISAN DINNER TABLE 95

Honig geröstete Baby Karotten mit Pfefferminz Salsa verde, grünem Weizen mit Dill und Dukkah

Burratini mit Erbsen, Frühlingszwiebeln, konfiertem Zitronen Dressing und Knäckebrot

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit Meerrettich Frischkäse und eingemachten weissen Spargeln

30 Std. Schweizer Hanging Tender Rindsteak vom Holzofengrill

Tomaten-Wildkräuter Salsa und Rotweinjus

Kartoffel-Thymian Galette Savoyarde

Sautiertes Gartengemüse und Piniendressing

Kirschen Posset mit 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

