



## MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — WINTER 2019

Für Gruppenreservierungen ab **15 Personen** haben wir zwei Optionen.

1. Du bestellst für die ganze Gruppe unsere THE ARTISAN BURGER PARTY, den ARTISAN SHARING TABLE oder den ARTISAN DINNER TABLE
2. Du stellst dir dein eigenes Menü, aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen. Wichtig ist nur, dass du für die ganze Gruppe jeweils ein Gericht auswählst. Für die Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter euch bereiten wir gerne etwas aus unserer aktuellen Abendkarte zu.

Wir bräuchten von dir bis spätestens **5 Tage** vor deiner Reservation deine Menüauswahl und die genaue Personenanzahl mit allfälligen Spezialwünschen.

### FEUERSCHALEN APERO

Glühwein mit heißen Maroni

12

### THE ARTISAN BURGER PARTY

Von Sonntag bis Donnerstag erhältlich

**52**

#### **Vorspeisen zum Teilen**

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

Schweizer Edamame mit frischem Meerrettich und Zitronensalz

Geröstetes Karottentatar, Orangen, Frischkäse, Pinien und Brunnenkresse

#### **Burger Auswahl**

Serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes und unserer Artisan BBQ Sauce

Gemüse-Lupinen-Power Burger

Crispy Chicken Karaage Burger

Dry aged Beef Burger

#### **Dessert**

Birnensorbet





## THE ARTISAN DINNER TABLE

89

Radicchio Salat mit Fenchel, Mandarindressing, Baumnüsse und Ziegenkäse

\*\*\*

Pilz-Consommé mit gedämpften Entendumplings

\*\*\*

Leicht geräucherte Rindshaxe am Stück serviert zum Teilen

Gerösteter Gewürzkürbis mit Brot-Maroni-Apfelfüllung

Wintergemüse

Catalogniaherzen mit Rosinen- Haselnussdressing

\*\*\*

Schokoladen-Seidencrème mit Joghurtglacé und Amarenakirschen

## ARTISAN SHARING TABLE

72

### Vorspeisen zum Teilen

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

Geröstetes Karottentatar, Orangen, Frischkäse, Pinien und Brunnenkresse

Randen-Ziegenkäse Galette mit Haselnüssen, Trüffelhonig und Kräutersalat

### Hauptgang zum Teilen

Schweizer Truthahnbrust mit Brot-Maroni-Apfelfüllung und Cranberry Sauce

Rotkohl

Kräuterspätzle mit Pilzen

Geröstete Gewürzkürbis mit Federkohl

### Dessert

Apfel-Quitten-Preiselbeeren crumble mit Vanilleglacé





## VORSPEISEN

<b>Schrebergartensalat</b> mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse	14
<b>Spinatsalat mit Speck</b> , Wachteleiern, gebratenen Pilzen, Pinienkernen und Sbrinz	17
<b>Pilz-Consommé</b> mit gedämpften Entedumplings	16
<b>Randen Tarte Tatin</b> mit Ziegenkäse, Trüffelhonig und Brunnenkresse	19
<b>Geräucherter Alpinlachs</b> mit Mandeln-Meerrettichpüree, Fenchel, Apfel und Dill	21
<b>Vorspeisen zum Teilen 1</b>	21
Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse	
geröstetes Karottentatar, Orangen, Frischkäse, Pinien und Brunnenkresse	
Randen-Ziegenkäse Galette mit Haselnüssen, Trüffelhonig und Kräutersalat	
<b>Vorspeisen zum Teilen 2</b>	25
Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse	
geröstetes Karottentatar, Orangen, Frischkäse, Pinien und Brunnenkresse	
Geräucherte Schweizer Alpinlachs, Meerrettichcreme, marinierte Randen	





## HAUPTGÄNGE (BEILAGEN ZUM TEILEN)

- Gebratene Perlhuhnbrust** mit einem Baumnuss-Feta Kruste und Johannisbeerenjus 36  
Kräuterspätzle mit Pilzen und Mangold und geröstetes Herbstgemüse
- 30std gegarte Kalbschulter** mit Mandeln-Kräuterkruste und Trüffeljus 48  
Wintergemüse und Kartoffel-Selleriegratin  
**\* 5 Arbeitstage Vorbestellzeit**
- Leicht geräucherte Rindshaxe\*** am Stück serviert zum Teilen mit einem Gartenkräuter 46  
Chimichurri, dazu Bergkartoffeln mit Senfdressing und Herbstgemüse  
**\*5 Arbeitstage Vorbestellzeit**
- 30std gegartes Shortrib «Beef Wellington»** mit Cognac-Schalotten Jus, 56  
getrüffeltes Kartoffelpüree und Wintergemüse als Beilage zum Teilen  
**\* 5 Arbeitstage Vorbestellzeit**

## DESSERTS

- Sticky Toffee-Baumnuss Pudding** mit Joghurtglacé 13
- Schokoladen-Seidencrème** mit Haselnussglacé und Amarenakirschen 13
- Pistazienkuchen** mit pochierter Rotweinbirne und Zimtglacé 13
- Apfel-Quitten-Preiselbeerencrumble** mit Vanilleglacé 13

