



## MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — WINTER 2021

### FEUERSCHALEN-APÉRO

12

Glühwein mit heissen Maroni

### THE ARTISAN BURGER PARTY

59

#### VORSPEISEN ZUM TEILEN

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse

Schweizer Edamame, frischer Meerrettich und Zitronensalz

Fermentierte Rotkohl-Kartoffel Kroketten

#### 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 FESTIVE DINNER TABLE

92

### VORSPEISEN UND HAUPTGANG WERDEN ZUM TEILEN SERVIERT

Kandierter Bierspeck

Kohlsalat, knuspriger Topinambur und Feta

Geröstete Randen, Trevisano, Birne, Ziegenfrischkäse und Trüffel-Honigdressing

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit eingemachten Fenchelblüten

\*\*\*

Rinds Chuck Flap Mignonsteak mit Senf-Estragonkruste

Kartoffel-Selleriegratin

Wurzelgemüse « Bourguignon »

\*\*\*

Gefüllter Bratapfel, Joghurtglacé und karamellisierte Molke





## ARTISAN CHRISTMAS SHARING TABLE

79

### VORSPEISEN UND HAUPTGANG WERDEN ZUM TEILEN SERVIERT

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse  
Honig gebackene Karotten, Frischkäse und Mandarindressing  
Geröstete Randen, Trevisano, Ricotta und Trüffel-Honig dressing

\*\*\*

Gefüllte Schweizer Truthanbrust, Maroni-Speckfüllung, Kräutermantel und  
Cranberry Sauce

Rotkohl

Geröstetes Wintergemüse mit Federkohlrösen  
Kräuterspätzli mit Pilzen

\*\*\*

Braeburnapfel- Granolacrumble mit Vanilleglacé

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

