



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN WINTER 2022



ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Pochierte Birnen mit Labneh und Sesamgranola

Frisch grilliertes Fladenbrot, Randen Hummus & Baba Ghanoush

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingelegte Randen

Knuspriger Topinambur aus unseren mit Haselnuss-Feta Crème, Estragon und marinierte Endivien

Rührei

Grillierter Speck und Artisanale Würstchen

Mangold und Stängelbrokkoli mit Piniendressing

Kleine Buchweizenwaffeln « Cheesecake Crème » und Kirschen-Heidelbeerenkompott

ARTISAN BURGER PARTY 65

Winterblattsalat mit Feta, Blutorangen und Fenchel

Schweizer Edamame, frischer Meerrettich und Zitronensalz

Knusprige Pilzcroquette mit Kürbisketchup und Kräutersalat

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

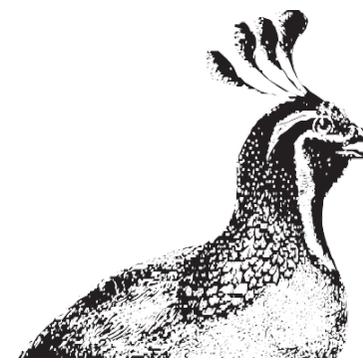
The Artisan Beef Burger

KAG Freiland Angusrind, Speck, Käse und BBQ Sauce

Saisonales Frucht Sorbet

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 WINTER 2022



ARTISAN CHRISTMAS SHARING TABLE 79

Winterblattsalat mit Feta, Blutorangen, Fenchel, karamellisierte Sonnenblumenkerne und Sherrydressing

Sellerie-Baumnuss Croquette mit Meerrettichremoulade und Apfel-Kräutersalat

Geräuchertes Rindentatar mit Ziegenkäse, Birnen, Trüffel und Knäckebrot

Gefüllte Schweizer Truthahnbrust, Speck-Maronifüllung, Kräutermantel und Cranberrychutney

Rotkohl

Kräuterspätzli

Geröstetes Würzelgemüse mit Senf Dressing

Braeburn Apfel-Granola Crumble mit Vanille Glacé

THE ARTISAN FESTIVE DINNER TABLE 95

Knuspriger Topinambur aus unseren mit Haselnuss-Feta Crème, Estragon und marinierte Endivien

Geräuchertes Rindentatar mit Ziegenkäse, Birnen, Trüffel und Knäckebrot

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, eingelegte Fenchelblüten und Dill

30 Std. Schweizer Rind Chuck Flap-Mignon Steak mit Walnuss-Estragonkruste

Kürbisgnocchi mit Waldpilzen

Winter Würzelgemüse «Bourguignon»

Gefüllter Bratapfel, Joghurtglace und karamellisierte Molke

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

