



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN WINTER 2023



ARTISAN BRUNCH TABLE 59

Pochierte Birnen mit Labneh und Sesamgranola
Frisch grilliertes Fladenbrot, Gelberbsendipp und eingemachter
Pepperonidipp mit Buchweizen

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit Kräuter Crêpes,
Dill-Frischkäse, eingemachte Randen und Castel Franco

Geschlagener Ricotta, mit Honig gerösteten Karotten,
Fenchel-Dill Salat und Mandeln

Rührei

Grillierter Speck und Artisanale Würstchen

Stängelbrokkoli mit Hüttenkäse und Piniendressing

Kleiner Brioche Frenchtoast mit « Cheesecake Crème »,
eingemachten Kirschen und Sauerklee

ARTISAN BURGER PARTY 69

Karotten-Fenchelsalat mit Blutorangen, Dill und
geschlagenem Ricotta

Lauch-Spinat Tarte mit Pinien-Kräutersalat

Knusprige Pilzcroquetten mit Schnittlauchmayo
und eingelegten Pilzen

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 2023



ARTISAN CHRISTMAS SHARING TABLE 82

Winterblattsalat mit Federkohl, eingemachtem Kürbis, Mandarine und Feta

Salz gebackener Knollensellerie, Haselnussdressing, sautierte Pilze und Sauerteig Croutons

Randen Tarte Tatin mit Ziegenfrischkäse und Trüffel

Gefüllte Schweizer Truthahnbrust mit Schwarzkohl-Haselnuss Füllung, Kräutermantel und Cranberychutney

Rotkohl
Kräuterspätzli

Sticky Toffee Pudding mit Vanilleglace

THE ARTISAN FESTIVE DINNER TABLE 99

Gerösteter Rosenkohl, Kempthaler Stracciatella, knuspriger Buchweizen und Radicchio Verde

Schweizer Alpinlachstatar, frischer Meerrettich, Dillcreme und grilliertes Sauerteigbrot

Geräucherte Randen, Cashewnuss Krokette und Orangendressing

30 Std. Schweizer Rind Chuck Flap-Mignon Steak mit Speck-Haselnusskruste und Preiselbeerjus

Kürbis-Savoyarde Tarte mit Rosmarin und gesalzener Ricotta
Winter Wurzelgemüse «Bourguignon» und geräucherte Champignons

Panettone Pudding mit Sauerrahmglace und Apfelkompott

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

