

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — HERBST 2021

THE ARTISAN BURGER PARTY

59

Vorspeisen zum Teilen

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse

Schweizer Edamame, frischer Meerrettich und Zitronensalz

Fermentierte Rotkohlkroketten mit Dill und eingemachten Fenchelblüten

Burger Auswahl

Serviert mit unseren handgeschnittenen Pommes und unserer Artisan BBQ Sauce

Gemüse-Lupinen-Power Burger
Käse, Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce

Crispy Chicken Karaage Burger Alpstein Freiland Poulet
Speck, Gurke, Kabissalat und Meerrettichremoulade

The Artisan Beef Burger KAG Freiland Angusrind & dry aged LUMA Beef
Speck, Käse, karamelisierte Zwiebeln und geräucherte BBQ Sauce

Dessert

Saisonales Frucht Sorbet





THE ARTISAN
Kitchen &
Urban Garden

THE ARTISAN HERBST DINNER TABLE

Wir arbeiten mit saisonalen Zutaten, sollte etwas ausser Saison sein, werden wir natürlich einen angemessenen Ersatz finden

89

Vorspeisen und Hauptgang werden zum Teilen serviert

Grillierte Feigen, Herbstblätter, Burrata, eingelegte schwarze Nüsse und Honig-Senfdressing

Geräuchertes Randentatar mit Trüffelricotta, Birnen und Sauerteigtoast

Geräucherter Schweizer Alpinlachs mit eingemachten Fenchelblüten, Radieschen, Apfel und Dill

***

30 Std. Schweizer Rind Chuck Flap vom Holzofengrill

Kartoffelpüree

Kartoffel-Thymiangalette « Savoyarde »

Langsam geschmortes Wurzelgemüse & Champignons « Bourgignon » in Gemüsejus

***

Birnen Tarte Tatin mit Vanielleglacé





THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

ARTISAN HERBST SHARING TABLE

Wir arbeiten mit saisonalen Zutaten, sollte etwas ausser Saison sein, werden wir natürlich einen angemessenen Ersatz finden

79

Vorspeisen und Hauptgang werden zum Teilen serviert

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse

Catalogniaherzen mit Blumenkohl, Trevisano, weisse Bohnen Püree, Rosinen-Haselnussdressing und knusprige Ziegenbällchen

Knuspriger Pilzdumpling mit Kürbisketchup und Brunnenkresse

***

Grillierte Perlhuhnbrust mit Maroni-Speckfüllung, Kräutermantel und Johannisbeerenjus

Rotkohl

Geröstetes Herbstgemüse

Wildkräuterspätzli

***

Braeburnapfel-Granolacrumble mit Vanilleglacé





THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

ARTISAN HERBST BRUNCH TABLE

Wir arbeiten mit saisonalen Zutaten, sollte etwas ausser Saison sein, werden wir natürlich einen angemessenen Ersatz finden

52

Grillierte Birnen mit Labneh und Sesamgranola

Artisanale Brote, Butter, Honig, Randen Hummus & Baba Ganoush

Geräucherter Schweizer Alpinlachs, Meerrettichfrischkäse und eingemachte Randen, Fenchel und Radieschen

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

***

Rührei

Geräucherter Speck und Artisanale Würste vom Grill

Mangold mit Kürbis-Piniendressing und Feta

***

Kleine Buchweizenwaffeln, « Cheesecake Créme » und eingelegte Kirschen-Heidelbeerenkompott und karamelisierte Pekannüsse

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

