

THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

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
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 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





THE ARTISAN
Kitchen & Urban Garden

ARTISAN CHRISTMAS SHARING TABLE

79

Vorspeisen und Hauptgang werden zum Teilen serviert

Schrebergartensalat, Sonnenblumenkerne und rohes Gemüse

Honig gebackene Karotten, Frischkäse und Mandarinendressing

Geröstete Randen, Trevisano, Ricotta und Trüffel-Honigdressing

***

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

Rotkohl

Geröstetes Wintergemüse mit Federkohlrosen

Kräuterspätzli mit Pilzen

***

Braeburnapfel- Granolacrumble mit Vanilleglacé

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

