

ABENDKARTE  
DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00  
SONNTAG AB 11.00



## SNACKS & ZUM TEILEN

		VEGAN	<del>GLUTEN</del>
<i>Wurzelgemüse Chips mit Norisalz</i>	8	v	g
<i>Schweizer Edamame mit frischem Meerrettich und Zitrusalz</i>	8	v	g
<i>Pikant kandierter Bierspeck</i>	9		
<i>Handgeschnittene Pommes Frites mit Knoblauch-Aioli und geräucherter BBQ-Sauce</i>	9		g
<i>Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Karottenjoghurt Pfefferminze, Petersilie und Granatapfel</i>	16	v	g
<i>Knusprige Chicken Wings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Pflaumensauce</i>	17		g

**Dinkel-Flammkuchen mit hausgeräuchertem Saibling, Saiblingsrogen, Avocado und lokalen Wildkräutern**

25

## GARDEN & CO.

<i>Brokkolisuppe mit Pinienkernen und Harissa-Gewürz</i>	13	v	g
<i>Schrebergartensalat mit saisonalen Blättern, rohem Gemüse und Sonnenblumenkernen</i>	14	v	g
<i>Rucolasalat mit Süsskartoffeln, Feta und Kernenmix an einer gerösteten Kichererbsen-Kümmelvinaigrette</i>	16		g

## GRILL, LOW & SLOW

<i>Gebratene Pilze mit weisser Polenta, Mandeln, Mangold und Belper Knolle</i>	29		g
• <i>mit pochiertem Freilandei</i>	+ 3		
• <i>vegane Variante ohne Belper Knolle</i>	28	v	g
<i>Gerösteter Muskatkürbis mit Ziegenfrischkäse, Kürbiskern-Dukkah, Weizen-Pilaw, Radieschen, Granatapfel, Minze und Brunnenkresse</i>	29		
• <i>vegane Variante ohne Ziegenfrischkäse</i>	27	v	
<i>Gebratene Entenbrust (medium) mit Herbstgemüse an einem Ingwer-Senfdressing, Sellerie-Apfelpüree und Johannisbeerjus</i>	36		g
<i>Schweine Rippen mit Chipotlemarinade, rotem Vollkornreis, Radieschen und Limette</i>	36		g
<i>Gebratenes Forellenfilet mit Artischocken-Fenchelpüree, Schwarzwurzeln, Babykartoffeln und Federkohl an einem Oliven-Gartenkräuter dressing</i>	37		g
<i>Langsam gegarte Lammschulter mit Randencouscous, Mandeln und Tahinijoghurt</i>	37		

## ARTISANALE BURGERS MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES ODER SALAT

<i>Quinoa-Linsen-Power Burger mit Mais, Spinat, Tomaten, Avocado und knusprig geräucherten Chili-Zwiebeln</i>	27		
• <i>vegane Variante mit Vollkornbrot</i>		v	
<i>Dry aged Beef Burger (medium) mit Speck, Käse, karamellisierten Zwiebeln und geräucherter BBQ-Sauce</i>	29		
<i>Knuspriger Spanferkelbauch Burger mit Kimchi und Frühlingzwiebeln</i>	29		

## ARTISANALE GLUTENFREIE PIZZAS - AUCH ZUM MITNEHMEN

<i>Burrata, konfierte Cherrytomaten und Babypinac</i>	25		g
<i>Pikante Salami und grüne Oliven</i>	25		g
<i>Geräucherter Speck, marinierte Portobellopilze und Rucola</i>	25		g
<i>Geräucherte Maispoularde mit geröstetem Kürbis und Baby Spinat</i>	26		g

nächste Seite →

## PÂTISSERIE

		VEGAN	<del>GLUTEN</del>
<i>Karotten-Orangenblütenbrûlée mit Sesamglacé</i>	14	v	g
<i>Apfel-Quittencrumble mit Cranberries und Vanilleglacé</i>	14		g
<i>Pistazienkuchen mit pochierter Birne und Joghurtglacé</i>	14	v	g

## HAUSGEMACHTE, ARTISINALE GLACÉS

<i>Karamell mit Meersalz</i>	6	v	g
<i>Schokolade</i>	6	v	g
<i>Vanille</i>	6	v	g
<i>Sesam</i>	6	v	g
<i>Tonka</i>	6	v	g
<i>Sojajoghurt</i>	6	v	g
<i>Birnensorbet</i>	6	v	g

## KINDER MENÜ

<i>Pasta mit Tomatensauce</i>	15		
<i>Hamburger (Rindfleisch) mit Salat oder Pommes Frites</i>	15		
<i>Chicken Nuggets</i>	15		
<i>Mini Pizza Margherita</i>	15		g

*Wir legen Wert auf eine naturverbundene und von Handarbeit geprägte Küche.*

*Ein bewusster Umgang mit Produkten ist uns ein grosses Anliegen, deshalb kochen wir frisch und mit saisonaler Zutaten und verzichten auf verarbeitete Produkte aus Massenproduktion.*

*Sehr gerne verwenden wir in unserer Küche wilde Kräuter, Blüten, Beeren und Pilze aus den umliegenden Wäldern, Feldern und Wiesen sowie Kräuter und Gemüse aus unserem eigenen Urban Garden.*

*Das Team Artisan freut sich sehr euch bei uns zu haben.*

*Plant ihr ein Familienfest oder Firmenanlass? Gerne stellen wir für euch ein unvergessliches Erlebnis auf die Beine. Fragt eure Kellnerin, euren Kellner, sie geben euch sehr gern Auskunft.*

*Saibling, Forelle, Lamm, Poulet, Freilandei, Rind, Hirsch, Spanferkel, Schwein: Schweiz  
Ente: Frankreich*

*Die Rezepte der Speisen, die mit einem „g“ gekennzeichnet sind enthalten kein Gluten.*

*Wir arbeiten jedoch in unserer Küche mit Produkten die Gluten enthalten. Deshalb können wir nicht gänzlich ausschliessen, dass Speisen die mit einem „g“ gekennzeichnet sind minimale Spuren von Gluten enthalten.*