

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>Tacos mit rauchigem Schmorgemüse, Chipotle, Tofu und eingelegtem Kohlrabi (2 Stk.)</i>	14	v	g
<i>Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Zitronen-Gurken-Joghurt, Kräutersalat und Granatapfel</i>	16	v	g
<i>Knusprige Chicken Wings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Chili-Limetten Dressing</i>	17		g

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

19

## 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>Nüsslisalat mit getrockneten Cranberries, Feta und Baumnüssen</i>	16		

## GRILL, LOW & SLOW

<i>Grillierter Blumenkohl mit Bulgur, Tahini, Haselnüssen und Kapern-Rosinendressing</i>	27	v	
<i>Geröstete Süsskartoffeln mit Harissa-Linsen, Salzzitronen, Federkohl und ein Oliven-Piniendressing</i>	27	v	g
<i>Gebratene Entenbrust (medium) mit Wintergemüse 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 Cavolo Nero an einem Oliven-Gartenkräuter dressing</i>	37		g
<i>Langsam gegarte Lammschulter mit Randencouscous, Sesam, Pistazien und Joghurt</i>	37		

## ARTISANALE BURGERS MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES ODER SALAT

<i>Gemüse-Lupinen-Power Burger mit Cheddar-Käse, Weisskohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ-Sauce</i>	27		
• vegane Variante mit hausgemachtem veganen Käse und Vollkornbrot		v	
<i>Dry aged Beef Burger (medium) mit Speck, Käse, karamellisierten Zwiebeln und geräucherter BBQ-Sauce</i>	29		
<i>Maispouardenbrust Burger mit Za'atar, Speck, Green Goddess Sauce und Gurke</i>	28		

## ARTISANALE GLUTENFREIE PIZZAS - AUCH ZUM MITNEHMEN

<i>Burrata, konfierte Cherrytomaten und Babyspinat</i>	25		g
<i>Pikante Salami und grüne Oliven</i>	25		g
<i>Geräucherter Speck, marinierte Portobellopilze und Rucola</i>	25		g

nächste Seite →

## PÂTISSERIE

		VEGAN	<del>GLUTEN</del>
<i>Schokoladen-Clafoutis mit Amarenakirschen und weissem Kaffeeglacé</i>	14	v	g
<i>Apfel-Quittencrumble mit Cranberries und Vanilleglacé</i>	14		g
<i>Mandel-Karottenkuchen mit Orangen und Joghurt-Kardamomglacé</i>	14	v	g

## HAUSGEMACHTE, ARTISINALE GLACÉS

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

## KINDER MENÜ

<i>Pasta mit Tomatensauce</i>	12		
<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 saisonalen 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.*

