

ABENDKARTE
DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00
SONNTAG AB 11.00



SNACKS & ZUM TEILEN

		VEGAN	GLUTEN
<i>Wurzelgemüse Chips</i> mit Norisalz	8	v	g
<i>Schweizer Edamame</i> mit frischem Meerrettich und Zitrusöl	8	v	g
<i>Pikant kandierter Bierspeck</i>	9		
<i>Handgeschnittene Pommes Frites</i> mit Knoblauch-Aioli und geräucherter BBQ-Sauce	9		g
<i>Tacos</i> mit rauchigem Schmor Gemüse, Chipotle, Tofu, Avocado und Ananas (2 Stk.)	14	v	g
<i>Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel</i> mit Karottenjoghurt Pfefferminze, Petersilie und Granatapfel	16	v	g
<i>Knusprige Chicken Wings</i> mit einer Fünf-Gewürzmischung und Pflaumensauce	17		g

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

25

GARDEN & CO.

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

GRILL, LOW & SLOW

<i>Gebratene Pilze</i> mit weisser Polenta, Mandeln, Mangold und Belper Knolle	29		g
• <i>mit pochiertem Freilandei</i>	+ 3		
• <i>vegane Variante</i> ohne Belper Knolle	28	v	g
<i>Gerösteter Muskatkürbis</i> mit Ziegenfrischkäse, Kürbiskern-Dukkah, Weizen-Pilaw, Radieschen, Granatapfel, Minze und Brunnenkresse	29		
• <i>vegane Variante</i> ohne Ziegenfrischkäse	27	v	
<i>Gebratene Entenbrust (medium)</i> mit Herbstgemüse an einem Ingwer-Senfdressing, Sellerie-Apfelpüree und Johannisbeerjus	36		g
<i>Schweine Rippen</i> mit Chipotlemarinade, rotem Vollkornreis, Radieschen und Limette	36		g
<i>Gebratenes Forellenfilet</i> mit Artischocken-Fenchelpüree, Schwarzwurzeln, Babykartoffeln und Federkohl an einem Oliven-Gartenkräuter dressing	37		g
<i>Hirschbäggli im Speckmantel</i> mit Kartoffeldumplings, Randen, Chicorée und Traubenjus	42		

ARTISANALE BURGERS MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES ODER SALAT

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

ARTISANALE GLUTENFREIE PIZZAS - AUCH ZUM MITNEHMEN

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

nächste Seite →

PÂTISSERIE

		VEGAN	GLUTEN
<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 Zutat 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.

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

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.