

ABENDKARTE
DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00
SONNTAG AB 11.00



SNACKS & ZUM TEILEN

		VEGAN	GLUTEN
<i>Wurzelgemüse Chips mit Norisalz</i>	8	v	g
<i>Schweizer Edamame mit frischem Meerrettich und Zitrusessig</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, Avocado und Ananas (2 Stk.)</i>	14	v	g
<i>Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Karottenjoghurt Pfefferminze, Petersilie und Granatapfel</i>	16	v	g
<i>Knusprige Chicken Wings mit Limettenblättersalz und Basilikumjoghurt</i>	17		g

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

25

GARDEN & CO.

<i>Maissuppe mit grilliertem Mais</i>	13	v	g
<i>Schrebergartensalat mit saisonalen Blättern, rohem Gemüse und Sonnenblumenkernen</i>	14	v	g
<i>Grillierte Nektarinen mit Rucola, Minze, Feta und Mandeln</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>Gebratenes Mistkratzerli mit Babykarotten, Kefen, Knackerbsen, Zitronendressing und Meerrettich-Remoulade</i>	35		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>Hirschbäggli im Speckmantel mit Kartoffeldumplings, Randen, Chicorée und Traubenjus</i>	42		

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 Frühlingszwiebeln</i>	29		

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
<i>Geräucherte Maispoularde mit geröstetem Kürbis und Baby Spinat</i>	26		g

nächste Seite →

PATISSERIE

		VEGAN	GLUTEN
<i>Karotten-Orangenblütenbrûlée mit Sesamglacé</i>	14	v	g
<i>Aprikosencrumble mit Vanilleglacé</i>	14		g
<i>Pistazienkuchen mit Pflaumenkompott 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>Pfirsichsorbet</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.

Saibling, Forelle, Lamm, 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.