

ABENDKARTE
DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00
SONNTAG AB 11.00



SNACKS & ZUM TEILEN

VEGAN GLUTENFREI

<i>Hausgemachtes Vollkornbrot mit fermentiertem Tofu-Kräuteraufstrich & Olivenöl</i>	4	v	
<i>Wurzelgemüse Chips mit Norisalz</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>Geröstetes Knochenmark mit Brotkrümel und eingelegten Steckrüben</i>	15		
<i>Knusprige Chicken Wings mit Limettenblattersalz und Basilikumaioli</i>	16		g
<i>Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Zitronen-Gurken-Joghurt, Pfefferminze, Petersilie und Granatapfel</i>	16	v	g

Dinkel-Flammkuchen mit hausgeräuchertem Lachs, Lachsrogen, Avocado und lokalen Wildkräutern

21

GARDEN & CO.

<i>Karotten-Kokossuppe mit Limette</i>	13	v	g
<i>Schrebergartensalat mit Frühlingsblättern, rohem Gemüse und Sonnenblumenkernen</i>	14	v	g
<i>Rucola-Grillgemüsesalat mit Couscous, Fenchel, Minze und Tomatenconfitdressing</i>	14	v	
- mit grilliertem Halloumikäse	+ 3		
<i>Gerstenrisotto mit Kräuterseitlingen, Steinpilze, Erbsen und Mönchsbart</i>	19 / 28	v	
- mit pochiertem Freilande und gehobeltem Sbrinz	+ 3		

GRILL, LOW & SLOW

<i>Grüne Spargeln mit Bärlauch, Babyspinat, Erbsen und Mandeln auf Vollkornpolenta</i>	28	v	g
- mit pochiertem Freilande und gehobeltem Sbrinz	+ 3		
<i>Langsam gegarte Weidelammshulter mit Cherrytomaten-Gurkensalat, Minze, Feta, Fladenbrot-Croûtons und Karotten-Orangenblütenpüree</i>	35		
<i>Gebratenes Mistkratzerli mit Hopfenspargel, Frühlingskarotten, Kefen, Zitronendressing und Meerrettich-Remoulade</i>	35		g
<i>Knusprige Schweine Spare Ribs mit acht Gewürzmischung, wildem Brokkoli und eingelegtem Pfefferkohl</i>	36		g
<i>Gebratenes Forellenfilet mit Randen-Fenchelpüree und Frühlingskartoffeln mit Gartenkräuter-Senf dressing</i>	36		g

ARTISINALE BURGERS MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES ODER SALAT

<i>Quinoa-Linsen-Power Burger mit Mais, Spinat, Tomaten, Avocado und knusprig geräucherten Chili-Zwiebeln</i>	27		
- vegane Variante mit Vollkornbrot		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		

ARTISINALE 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, Avocado und Baby Spinat</i>	26		g

nächste Seite →

PÂTISSERIE

		VEGAN	GLUTENFREI
<i>Erdbeeren mit Kokos-Vanillecrème, veganer Hibiskusmeringues und Sauerampferglacé</i>	14	v	g
<i>Rhabarber-Apfelcrumble mit Vanilleglacé</i>	14		g
<i>Mandelkuchen mit Kumquats und Joghurtglacé</i>	14	v	g

HAUSGEMACHTE, ARTISINALE GLACÉS

<i>Karamell mit Meersalz</i>	6		g
<i>Schokolade</i>	6		g
<i>Vanille</i>	6	v	g
<i>Matcha</i>	6	v	g
<i>Sauerampfer</i>	6	v	g
<i>Sojajoghurt</i>	6	v	g
<i>Tonkabohne</i>	6	v	g
<i>Blutorangensorbet</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, Lamm, Poulet, Freilandei, Rind, Spanferkel, Schwein, Spanferkel – Schweiz
Lachs – Irland*

Unsere als glutenfrei gekennzeichneten Speisen können Spuren von Gluten enthalten.