

ABENDKARTE  
DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00  
SONNTAG AB 11.00



## SNACKS & ZUM TEILEN

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

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

19

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

## GRILL, LOW & SLOW

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

## ARTISANALE BURGERS MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES ODER SALAT

<i>Quinoa-Linsen-Power Burger</i> mit Mais, Spinat, Tomaten, Avocado und knusprig geräucherten Chili-Zwiebeln	27		
• vegane Variante 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 Frühlingzwiebeln	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 Portobellopilze und Rucola	25		g
<i>Geräucherte Maispoularde</i> mit geröstetem Kürbis und Baby Spinat	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>Mandarinensorbet</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 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.*