

ABENDKARTE
DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00
SONNTAG AB 11.00



SNACKS & ZUM TEILEN

VEGAN GLUTENFREI

<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>Tacos mit rauchigem Schmorgemüse, Chipotle, Tofu, Avocado und Ananas (2 Stk.)</i>	14	v	g
<i>Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Zitronen-Gurken-Joghurt, Pfefferminze, Petersilie und Granatapfel</i>	16	v	g
<i>Knusprige Chicken Wings mit Limettenblättersalz und Basilikumjoghurt</i>	17		g

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

24

GARDEN & CO.

<i>Avocado-Gurken-Gazpacho mit Limette</i>	13	v	g
<i>Schrebergartensalat mit Sommerblättern, rohem Gemüse und Sonnenblumenkernen</i>	14	v	g
<i>Wassermelonensalat mit Rucola, Minze, Radieschen, Feta und Pistazien</i>	14		

GRILL, LOW & SLOW

<i>Tomaten-Ricotta Lasagne mit Krautstiel und kleinem Lattich-Fenchelsalat mit Apfel</i>	28		g
<i>Grillierte Zucchini mit Halloumi, grünen Oliven, Gartenkräutern, Chili, Pinienkernen, Bulgur und Rosinen</i>	28		g
<i>- vegane Variante ohne Halloumi</i>	27	v	
<i>Gebratenes Mistkratzerli mit Babykarotten, Kefen, Knackerbsen, Zitronendressing und Meerrettich-Remoulade</i>	35		g
<i>Gebratenes Forellenfilet mit Randen-Fenchelpüree, Babykartoffeln an einem Gartenkräuter-Senfdressing</i>	36		g
<i>Schweine Spare Ribs mit Chipotlemarinade und Bohnen-Radieschensalat an einem grüne Tomaten-Jalapeno-Limettendressing</i>	36		g
<i>Langsam gegarte Weidelammshulter mit Cherrytomaten-Gurkensalat, Minze, Feta, Fladenbrot-Croûtons und Karotten-Orangenblütenpüree</i>	36		

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 Babypinac</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 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>Aprikosencrumble mit Vanilleglacé</i>	14		g
<i>Mandelkuchen mit Kirschen 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>Sauerampfer</i>	6	v	g
<i>Sojajoghurt</i>	6	v	g
<i>Blutorangensorbet</i>	6	v	g
<i>Mangosorbet</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.

*Forelle, Lamm, Poulet, Freilandei, Rind, Spanferkel, Schwein, Spanferkel – Schweiz
Lachs – Irland*

Unsere als glutenfrei gekennzeichneten Speisen können Spuren von Gluten enthalten.