



Für vegane Menüs sowie Angebote, welche Allergien und Intoleranzen berücksichtigen, erstellen wir sehr gern ein auf sie speziell zugeschnittene Auswahl.

SNACKS UND APERÒ ZUM TEILEN

| | |
|---|--------------|
| <i>Hausgemachte Wurzelgemüse-Chips mit Nori</i> | <i>CHF 5</i> |
| <i>Pikant kandierter Bierspeck</i> | <i>CHF 5</i> |
| <i>Marinierte grüne Oliven mit Feta</i> | <i>CHF 4</i> |

ALLE 3 FÜR CHF 12

THE ARTISAN SHARING TABLE (MINIMUM 5 TAGE VORBESTELLUNG)

CHF 68

VORSPEISEN-VARIATION — ZUM TEILEN

Schrebergarten-Schale mit Baby-Blattsalat, Minze und rohem Gemüse

*Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Zitronen-Gurkenjoghurt,
Minze, Petersilie und Granatapfel*

Knusprige Chicken-Wings mit 8 Gewürzmischung und Kimchi-Mayonnaise

HAUPTSPEISE — ZUM TEILEN

*Leicht geräucherte Rindshaxe am Stück gebraten dazu geröstetes Frühlingsgemüse und
Ofenkartoffeln*

DESSERT

Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglacé



SCHREBERGARTEN

56CHF

Baby Spinat-Wildkräutersalat mit hausgemachtem Randen-Amaranth-Falafel, Avocado und Granatapfel

Pochiertes Freilandeil mit weisser Polenta, Morcheln, Frühlingszwiebeln, frischen Erbsen und Mandeln

Süsskartoffel-Kokoscrumble mit Pistazien und Matchaglacé

MAISPOULARDE

56CHF

Frühlingsblattsalat mit gebratenen Pilzen, Speck, Pinienkernen und Pecorino

Maispouardenbrust Suprême mit Kartoffelpüree., wildem Brokkoli, Haselnüssen, Salbei und Meerrettichremoulade

Rhabarber-Apfelcrumble mit Vanilleglacé

SAIBLING

62CHF

Baby-Spinatsalat mit knusprigem Speck, Süsskartoffeln, Cherrytomaten, Avocado, Hirse und Feta

Gebratenes Saiblingfilet im Rohschinkenmantel mit lauwarmem Kartoffelsalat, Kräutern und Krautstiel

Warmer Schokoladenpudding mit Erdnussnusspraline, Mango und Tonkabohnenglacé

LAMMSCHULTER

64CHF

Haus geräucherter Pfefferlachs mit Lachsrogen, marinierten Randen, Meerrettich und Brunnenkresse

Zwölfstunden gegarte Weidelammschulter am Stück serviert (zum Teilen am Tisch)

Honigkarotten mit Feta, Rosinen und Petersilie

Gerstenrisotto mit frischen Erbsen

Limetten-Datteltarte mit Karamelglacé

FLAT IRON STEAK (Minimum 5 Tage Vorbestellung)

72CHF

Grüne Erbsensuppe mit Edamame und Matchayoghurt

Flat Iron Rindsteak mit Rosmarinkartoffeln, Pilzen, Spinat, Speck und Sauce Bernaise
