



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

Hausgemachte Wurzelgemüse-Chips mit Norisalz CHF 5

Pikant kandierter Bierspeck CHF 5

Marinierte grüne Oliven mit Feta CHF 4

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 Limettenblättersalz und Basilikumaioli

HAUPTSPEISE — ZUM TEILEN

Leicht geräucherte Rindshaxe am Stück gebraten dazu sommerliches Gemüse und

Ofenkartoffeln

DESSERT

Aprikosencrumble mit Vanilleglacé



SCHREBERGARTEN

CHF 56

Baby-Spinatsalat mit gerösteten Süsskartoffeln, Radieschen, Avocado, Hirse und Feta

Malfatti (Ricotta- Gnocchi) mit Zucchettiblüten, konfierte Cherrytomaten und Basilikum

Marinierte Erdbeeren mit Zitronenverveine, Vanillecreme, Meringue und Joghurtglacé

MAISPOULARDE

CHF 56

Sommerlicher Spinatsalat mit Speck, Avocado, Cherrytomaten, Pinienkernen und Pecorino

Maispouardenbrust Suprême mit knusprigen Kartoffeln, Romescosauce und wildem Brokkoli

Aprikosencrumble mit Vanilleglacé

FORELLE

CHF 62

Rucola-Couscous und Grillgemüsesalat mit Minze, Tomatenconfitdressing und grilliertem Halloumikäse

Gebratenes Forellenfilet mit Randen-Fenchelpüree und Babykartoffeln mit Senf-Kräuterdressing

Mandelkuchen mit Holunderblütensirup, frischen Beeren und Joghurtglacé

LAMMSCHULTER

CHF 64

Hausgeräucherter Pfefferlachs mit Lachsrogen, marinierte Randen, grüne Bohnen, Sauerampfer und grüner Apfel

Zwölfstunden gegarte Weidelammschulter am Stück serviert (zum Teil am Tisch) mit sommerlichem Grillgemüse und Babykartoffeln mit Minze

Zitronentarte mit frischen Feigen und Feigenblattglacé

FLAT IRON STEAK (Minimum 5 Tage Vorbestellung)

CHF 72

Gazpacho aus geräucherten Tomaten mit mariniertem Flusskrebs

Flat Iron Rindssteak mit Kartoffelstock, grünem Gemüsecaoulet und Sommertrüffeljus

Pfirsich Melba mit Himbeeren, Tonkabohnencreme, Streusel und Himbeersorbet