



## MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — HERBST 2018

Für Gruppenreservierungen **zwischen 10 und 80 Personen** gibt es zwei Möglichkeiten.

1. Du bestellst für die ganze Gruppe unseren ARTISAN SHARING TABLE
2. Du stellst dir dein eigenes Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen. Wichtig ist nur, dass du für die ganze Gruppe jeweils ein Gericht auswählst. Für die Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter euch bereiten wir gerne etwas aus unserer aktuellen Abendkarte zu.

Wir bräuchten von dir bis spätestens **3 Tage** vor dem Anlass deine Menüauswahl und die genaue Personenanzahl mit allfälligen Spezialwünschen.

### THE ARTISAN SHARING TABLE

89

Rucolasalat mit Feigen, Speck und Mozzarella

\*\*\*

Pilzconsommé

\*\*\*

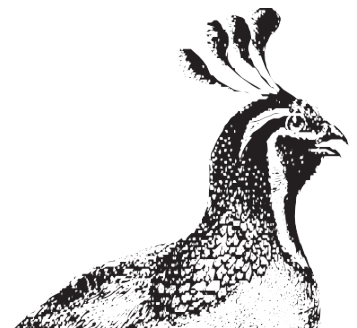
Leicht geräucherte Rindshaxe am Stück serviert

Gerösteter Kürbis mit Frischkäse, grünem Weizen,  
Minze, Radieschen und Granatapfel

Sämige Polenta mit Herbstgemüse, Baumnüssen und Belper Knolle

\*\*\*

Apfel-Quitten-Cranberrycrumble mit Vanilleglacé





## VORSPEISEN

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse 14

Rucolasalat mit Speck, gebratenen Pilzen, Pinienkernen und 3-jährigem Sbrinz 15

**Vorspeisen zum Teilen 1** 21

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

Federkohl-Spinat-Pie mit Schafskäse, Pinienkernen und Kräutersalat

Hausgemachte Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat

**Vorspeisen zum Teilen 2** 25

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

Geräucherter Saibling mit Buttermilch, Dillöl, Apfel und Brunnenkresse

Hausgemachte Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat

## ZWISCHENGANG

Pilzconsommé mit Brot-Kräuterdumplings 12





## HAUPTGÄNGE

- Gebratene Perlhuhnbrust mit einem Praliné von der Keule, Sellerie-Apfelpüree und einem Johannisbeerenjus. Kräuterspätzli mit Pilzen und Mangold als Beilage zum Teilen. 36
- 30h langsam gegarter Kalbsschulterbraten\* mit Mandelkruste und Trüffeljus. Grünes Herbstgemüse und Kartoffel-Selleriepüree als Beilage zum Teilen. 39  
\* 4 Arbeitstage Vorbestellzeit
- 30h gegartes Shortribsteak vom Rind\* (knochenfrei) mit Cognac-Schalottenjus. Bergkartoffeln mit einem Senf-Kräuterdressing und wilder Brokkoli mit Walnüssen als Beilage zum Teilen. 46  
\* 5 Arbeitstage Vorbestellzeit

## DESSERTS

- Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglacé 13
- Schokoladen-Seidencrème mit Kakaocrumble, Esspressogelée und Amarenakirschen 13
- Pistazienkuchen mit pochierter Rotweibirne und Joghurtglacé 13
- Apfel-Quitten-Cranberrycrumble und Vanilleglacé 13

