



MENÜAUSWAHL FÜR GRUPPEN — WINTER 2018

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

1. Du bestellst für die ganze Gruppe unseren ARTISAN SHARING TABLE oder den CHRISTMAS 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

Spinatsalat mit Speck, Wachtelei, Pinienkernen und Sbrinz

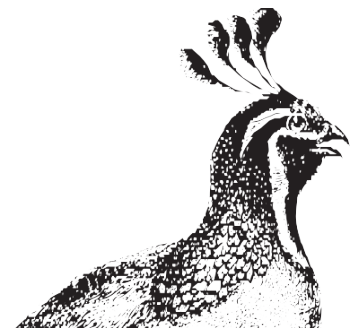
Pilzconsommé

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





THE CHRISTMAS TABLE

72

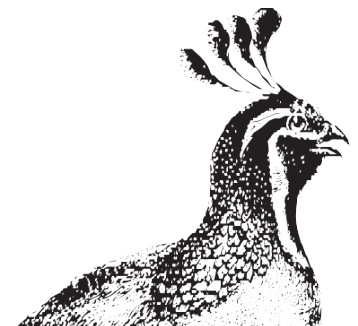
Vorspeisen zum Teilen

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

Hauptgang zum Teilen

Perlhuhnbrust mit Cranberrysauce
Rotkohl
Kräuterspätzli mit Pilzen und Mangold
Gefüllter Kürbis mit Marroni, Brot und Apfel

Schokoladen-Seidencrème mit Kakaocrumble, Esspressogelée und
Amarenakirschen





FEUERSCHALEN-APERO

Glühwein und Marroni

12

VORSPEISEN

Schrebergartensalat mit Sonnenblumenkernen und rohem Gemüse

14

Spinatsalat mit Speck, gebratenen Pilzen, Pinienkernen und 3-jährigem Sprinz

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 Gänsekeule. 37
Sellerie-Apfelpüree und einem Johannisbeerenjus.
Kräuterspätzli mit Pilzen und Mangold als Beilage zum Teilen.
- 30h gegartes Shortribsteak vom Rind* (knochenfrei) mit Cognac-Schalottenjus. 46
Bergkartoffeln mit einem Senf-Kräuter dressing und wilder Brokkoli mit Walnüssen
als Beilage zum Teilen.
* 5 Arbeitstage Vorbestellzeit
- Am Stück gebratenes Kalbsnierstück mit Trüffeljus. 55
Grünes Wintergemüse und Kartoffel-Selleriepüree als Beilage zum Teilen.
* 5 Arbeitstage Vorbestellzeit

DESSERTS

- Marinierte Zitrusfrüchte mit Gewürzpudding und Vanilleglacé 13
- Schokoladen-Seidencreme mit Kakaocrumble, Espressogelée und Amarenakirschen 13
- Pistazienkuchen mit pochierter Rotweibirne und Joghurtglacé 13
- Apfel-Quitten-Cranberrycrumble und Vanilleglacé 13

