

*Artstätte*



# Herzlich willkommen im Mediterrane ...

... zu einer kulinarischen Reise,  
die immer wieder neu beginnt.

Ässe – Trinke – Gniesse – Rede – Sii

*Artstätte*

Inspiziert von den Aromen des Mittelmeerraums

Hochwertige Zutaten - Unsere Handschrift  
Ihr Genuss

Sie sehen,  
womit wir kochen.  
Wie daraus Ihr Menü entsteht,  
bleibt unser Geheimnis.

Was zählt, ist der Moment – und die  
Freude auf das, was kommt.

Neugierig sein – Entdecken – Geniessen

# *Artstätte*

Wählen Sie Ihre Reise:  
Zwei Wege. Ein Prinzip.

## 5 MOMENTE

Unsere Handschrift. Ihre Überraschung.  
CHF 98

## GRENZENLOS

Mehr Zeit. Mehr Ideen. Mehr Artstätte.  
CHF 116

Beide Reisen sind auf Wunsch  
auch vegetarisch erhältlich.

# Artstätte

## Die Welten unserer Zutaten

### Land

Wildschwein  
Reh  
Burrata  
Gruyère  
Ricotta

### Garten

Randen  
Tomaten  
Erbsen  
Kürbis  
Steinpilze  
Pastinaken  
Rosenkohl  
Süßkartoffeln  
Rotkraut

### Küche

Focaccia  
Pappardelle  
Risotto  
Rotwein  
Béarnaise  
Bignè

### Frucht & Duft

Zitrone  
Basilikum  
Minze  
Safran  
Olivenöl  
schwarzer Knoblauch  
Marroni  
Vanille  
Birne

### Wasser

Thunfisch  
Forelle

# *Artstätte*

## Küchenteam

Samuele, Andrei, Lorenzo, Alex, Marco

Es ist besser  
zu geniessen und zu bereuen,  
als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio

## Allergene

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

## Deklaration

Reh – Schweiz / EU; Wildschwein – Schweiz;  
Forelle – Schweiz; Thunfisch – Italien;  
Brot – Hänggi/hausgemacht

Preise CHF inkl. MWST