

# ARTIS

BY TRISTAN BRANDT



ZEIT FÜR DAS BESONDERE

# ARTIS

BY TRISTAN BRANDT

*„Das Durchschnittliche gibt der Welt  
ihren Bestand. Das Aussergewöhnliche  
ihren Wert.“- Oscar Wilde -*

*Herzlich Willkommen im Restaurant artis by Tristan Brandt – Genuss ist Kunst!*

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst: artis by Tristan Brandt verbindet Kunst, Kulinarik und Kultur zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Wir möchten Ihnen eine kulinarische Auszeit gönnen, bei der der Genuss im Vordergrund steht. Genießen Sie den Moment in vollen Zügen. Legen Sie Ihr Handy beiseite und alles, was Sie ablenken könnte.

Das kulinarische Team unter der Leitung von Küchenchef Fabian Saalfeld, dem kulinarischen Patron Tristan Brandt mit dem gesamten Team laden Sie heute dazu ein, eine aussergewöhnliche Geschmacksvielfalt zu erleben.

Tauchen Sie ein in eine moderne und weltoffene Küche kombiniert mit Schweizer Produkten. Fabian Saalfeld & sein Team verbinden das klassische Handwerk mit intensiven Geschmäckern und der Regionalität. Wir wünschen Ihnen in unserem Restaurant einen besonderen Aufenthalt mit vielen genussreichen Erinnerungen!

Mit kulinarischen Wünschen



& das gesamte Team

Gerne verzaubern wir Sie mit einem Überraschungsmenü

5 Gänge | 5 courses 140 CHF

4 Gänge | 4 courses 110 CHF

3 Gänge | 3 courses 85 CHF

Vorspeise / appetizer

Gegrillter Salat | 17

Beurre Blanc I Salzzitronencreme I Kräuteröl  
grilled lettuce I beurre blanc I salty lemon I herb oil

Burrata | 24

Jahrgangssardine I eingelegtes Gemüse I Sauerteigcrunch  
burrata I vintage sardine I pickled vegetables I sourdough crunch

Gebeizte Lachsforelle | 26

Kohlrabi I Dill I Buttermilch  
Pickled salmon trout I turnip cabbage I dill I buttermilk

Flammierte Makrele | 28

Salsa I Tomate I Estragon  
Flambé mackerel I salsa I tomato I tarragon

Jakobsmuscheln | 32

Jalapeñocrème I grüner Apfel I Umami-Bouillon  
scallops I jalapeño cream I green apple I umami stock

Suppe / soup

Ochschwanz-Consommé | 18

Ochschwanztaschen I Schnittlauch I Nussbutter  
oxtail-consommé I oxtail ravioli I chives I brown-butter

Zwischengang / second course

Fregola Sarda | 36

Miesmuscheln I Puntarella I Vadouvanschaum I Chorizo  
fregola sarda I mussels I puntarelle I vadouvan foam I chorizo

Tagliatelle Trüffel | 34 | 49

Trüffelschaum  
truffle tagliatelle I truffle foam

## Unsere Klassiker / our classics

- Landeï | 36  
Sellerie I Parmesan I schwarzer Trüffel  
country egg I celery I parmesan I black truffle
- „Signature“ handgeschnittenes Rindstatar | 54  
10g Oona Caviar I Sauerrahm I Vinaigrette I Brioche  
hand cut beef tartare I 10g Oona-caviar I sour cream I brioche

## Hauptgänge / main courses

- Geschmorte Kalbsbäggli | 54  
Kalbskopf I Rosenkohlcrème I gerösteter Spitzkohl  
braised veal cheek I veal head I brussels-sprouts-cream  
roasted cabbage
- Gegrillter Schweinebauch von der Hofmetzgerei Sonnenrüti | 48  
Polenta I Babymais I Miso-Yuzu Jus  
grilled pork belly I polenta I baby corn I miso-yuzu jus
- Konfierter Skrei | 52  
Nussbutterespuma I Rahm-Sauerkraut I Maluns  
cod confit I brown-butter-espuma I creamy sauerkraut I maluns
- Randenravioli | 39  
Ricotta I Fenchel I Meerrettich I Belper Knolle  
beetroot ravioli I ricotta I fennel I horseradish I belp cheese

## Dessert / dessert

- Baba au Rhum | 19  
Vanillecrème I Vanilleglace I Gewürz-Sauerkirschen  
rum baba I vanilla cream I vanilla ice-cream I spiced sour cherries
- Marillenknödel | 19  
Tonkabohnenglace I Mandelsauce I Mandelcrumble  
marillenknoedel I tonka-bean ice-cream I almond sauce I almond crumble
- Schweizer Käseauswahl | 24  
Tessiner Senf I Früchtebrot  
tessiner mustard I fruit bread

Herkunftsdeklaration | Declaration of origin

Kalbfleisch	Veal	CH
Rindfleisch	Beef	CH
Fisch	Fish	CH/NA
Eier	Eggs	CH

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die bei Ihnen Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Please inform our staff if you are allergic or intolerant to any of the ingredients.

## GOURMET-ABENDE

Geniessen Sie unser Gourmet-Menu im artis by Tristan Brandt und lassen den Abend gemütlich ausklingen; unser Gourmet-Arrangement ab CHF 350.- pro Person inkl. Übernachtung, Apéro, Gourmet-Menu und Frühstück. Oder wenn Sie nicht bei uns übernachten möchten, können Sie das Menü inklusive Apéro für CHF 140,-- geniessen. Termine:

Samstag, 23. März 2024

Samstag, 6. April 2024

Für eine Reservierung stehen Ihnen unsere Mitarbeiter der Hotelrezeption gern zur Verfügung.