



BAR & KITCHEN

“The most important things
are actually the easiest to obtain:
great friends,
good food
and a decent bottle of wine”

Blake Mycoskie

WINE IS FINE	10cl	75cl
ARNEIS Roero Arneis DOCG 2019, Cantina Pescaja, Piemont, Italien Arneis	8.00	56.00
CHEMIN EN PROVENCE Rosé BIO 2018, Domaine Saint-Marie, Provence, Frankreich Syrah, Grenache, Cabernet Franc	8.00	56.00
LES TRAVERS AOP 2016, Domaine Cour de Bissac, Languedoc-Roussillon, Frankreich Syrah, Grenache, Mourvèdre	8.00	55.00
NUDO EXTRA DRY Prosecco DOC, Colli del Soligo, Veneto, Italien Glera	9.00	60.00

IT'S APERO TIME

APEROL SPRITZ Aperol Aperitif, Prosecco NUDO, Soda		13.00
WEISSWEIN SPRITZ SWEET OR SOUR Weisswein, Citro oder Soda		9.00
LOVE STORY Hausgemachter Himbeer-Vanille Likör, Zitronensaft, Soda, Prosecco		15.00
FIERO TONIC Martini Fiero (Blood Orange Apertif), Classic Tonic		12.00
VIRGIN VIBRANTE TONIC Martini Alkoholfrei Vibrante, Classic Tonic		12.00

SNACKS

ART HOUSE FRIES (V) Kräutersalz		8.00
SWEET POTATOE FRIES (V) Kräutersalz		10.00
GRILLED CHEESE SANDWICH (V) Bauernbrot, Appenzeller Käse, Frischkäse, Jalapeños + Speck		14.00 15.50
KLEINE NEAPOLITANISCHE PIZZA Vorbereitet im Holzofen unseres Nachbars & Partners DioMio, heiss serviert bei uns Margherita (V), Prosciutto oder Vegetariana (V)		17.50

SOME GOOD VIBES	Starter	Main
FETA (V) Im Ofen gebacken mit Cherrytomaten, Oliven, Kräutern	16.00	
CEVICHE vom Dorsch mariniert mit Limette, Kokosmilch, Chili, Koriander	19.00	
«GREEN IS WHAT YOU NEED» SALAD BOWL (V) Babyspinat, Rucola, Kichererbsen, Feta, Spargeln, Sprossen, Balsamico-Soja Dressing	14.50	19.50
CAESAR SALAD Römersalat, Grana Padano, Croûtons, Homemade Dressing + Pouletbrust und Speck + Lachs	16.00 19.50 19.50	21.00 25.50 25.50
TOMATO SOUP (V) Crèmige Tomatensuppe	10.00	14.50
PENNE MEDITERRANEA (V) Tomatensauce, Oliven, Petersilie	17.50	23.50
ART HOUSE BURGER Pulled Beef, Champignons, Spiegelei, BBQ, Zwiebeln, Aioli, Salat, Tomaten, ART HOUSE Fries		33.00
SWISS ALP SALMON Lachssteak, Kartoffel-Wasabi Stampf, Spargeln		36.50
LAMB Lammkoteletts, Portweinjus, Ofengemüse, Rosmarin-Kartoffeln		42.00

SWEETS FOR YOUR SOUL

LEMON TARTELLETTE Zitronen crème, Meringue		11.00
CHOCOLATE BROWNIE Schokoladenbrownie, Vanilleglace		13.00
AFFOGATO Vanilleglace, Espresso		8.00