



Unsere Gerichte sind durch sorgfältige Handarbeit und aus frischen, vollwertigen Zutaten für dich zubereitet.
 Natürliche und hochwertige Produkte von passionierten Produzenten angebaut.
 Lokal inspiriert durch die Natur von unserem eigenem Bio-Garten und den umgebenden Bauernhöfen, Wäldern und Feldern.

GARDEN & CO - SNACKS & VORSPEISEN

VEGAN | VA* | GF | GFA*

Wurzelgemüse Chips	V GF	9
Gartenblätter Tempura Zitrone, Liebstöckel-Gurkensauce	V GF	12
BBQ Babykarotten , Salzmandarine, Blütenpollen	GF	11
Eingemachte weisse Spargeln schwarzer Trüffel-Dip	V GF	11
Pikant kandierter Bierspeck		12
KAG Bio Rindstatar confiertes Eigelb, Schnittlauchmayo, eingemachter Stengensellerie, Zwiebel Crunch grillierter Sauerteigtoast	GFA*	28

WOCHENENDBRUNCH

Leinsamen Creplette mit Spinat und Mangold Ziegenkäse, Karottencrème, Bärlauchpesto und gepuffter Dinkel ...mit Freiland Spiegelei	VA* GFA*	29 +3
The Garden Breakfast grilliertes Fladenbrot, Gelberbsendipp und eingemachter Peperonidipp mit Buchweizen Löwenzahn-Kräutersalat, Frühlingsgemüse und Hüttenkäse pochierte Holunderblüten-Birne mit Labneh und Sesamgranola ...mit pochiertem Freilandeier	VA* GFA*	30 +3
The Artisan Breakfast Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst, zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise und Brioche, Frühlingsgemüse, Hüttenkäse und Löwenzahn-Kräutersalat	GFA*	34
Geräucherter Schweizer Alpinlachs Kräuter Pfannkuchen, Dill-Frischkäse, Castel Franco und Senfsamen Ahornsirup ...mit Freiland Spiegelei	GF	32 +3
Brioche Trüffel French Toast Bio Heublumen-Kräuterschinken, Brie, Kräutersalat, Freiland Spiegelei und schwarzer Trüffel	GFA*	35
Rhubarb Royale Croissant Roll Royale, Vanille Creme, Rhabarberkompott, karamalisierte Cashewnüsse und Sauerrahmglace		22

ARTISANALE BURGER

serviert mit von Hand geschnittene Pommes Frites & kleinem Kabissalat

The Artisan Garden Burger (vegetarisch) Gemüse, Linsen und Bio-Lupinenburger, Hochmoor Käse, rohes Gemüse, Babyspinat, Gartenbrassicas und Barbequesauce	VA* GFA*	35
Crispy Chicken Karaage Burger Alpstein Freiland Poulet, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Meerrettichremoulade	GFA*	36
The Artisan Beef Burger (medium) KAG Bio Freiland Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Hochmoor Käse, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, gebratene Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney	GFA*	38
Grillierter Steak Burger (medium) 30std gegartes Rind Cuck Flap Steak, Randen-Estragon-Slaw, gebratene Zwiebeln und Brunnenkresse-Remoulade	GFA*	45

Alle unsere Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukte stammen aus der Schweiz

GLUTEN (GF) ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten enthalten.
 VEGAN (V)- 100% pflanzen basiert/vegan
 (VA* / GFA*) kann auch VEGAN oder ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten enthalten
 Bitte informiere unser Personal bei vorhandenen Allergien. Wir geben dir gerne Informationen zu
 möglichen Allergenen in unseren Gerichten.

