

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*

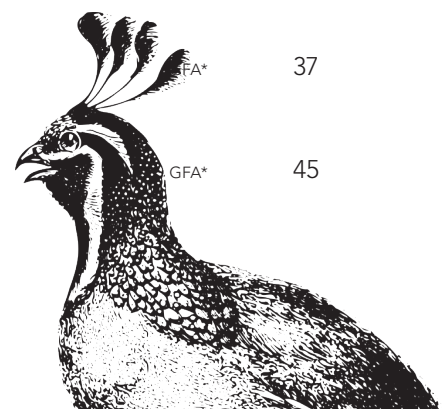
Wurzelgemüse Chips Norisalz	V GF	9
Grillierte Edamame (Kanton ZH), Salzmandarine	V GF	10
Kichererbsen-Thymian Panisse (Frites) Romescosauce	V GF	10
Pikant kandierter Bierspeck		12
Rucola-Kirschensalat eingemachter weisser Spargel, Sommer Federkohl, Minze, Radieschen, Gurken, gesalzener Ricotta und karamalisierte Sonnenblumenkerne	VA* GF	17
Knusprige Artischoke frischer Meerrettich, Stangensellerie und gerösteter Tomaten-Oliven Dipp	V GF	17
Von Hand geschnittenes Bio-Rindstatar geriebene Eigelb, Estragonmayonnaise, eingemachter Rettich und grillierter Sauerteigtoast	GFA*	28

WOCHENENDBRUNCH

Leinsamen Crêpette mit Erbsen und Eierschwämmchen grünes Gemüse aus dem Garten, Fave Bohnen Crème, Labneh, Sprossen und gepuffter Dinkel ...mit Freiland Spiegelei	VA* GFA*	29 +3
The Garden Breakfast gerösteter Blumenkohl, grillierte Zuchetti, Mangold und kleiner Gartensalat, Randenhummus, Baba Ganoush und grilliertes Fladenbrot, pochiertes Rhabarber mit Labneh und Sesamgranola ...mit pochiertem Freilandeier	VA* GFA*	29 +3
The Artisan Breakfast Bio-Smokehouse Bacon und Artisan Bratwurst, zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise und Brioche, geröstetem Blumenkohl, grillierte Zuchetti, Mangold und kleiner Gartensalat	GFA*	33
Geräucherter Schweizer Alpinlachs englischer Muffin, zwei pochierte Freilandeier, Kräuter-Senf Frischkäse, Spinat, eingemachter weisser Spargel, Randen und Meerrettich	GFA*	33
Hausgemachter Bio-Pastrami-Sauerteig Toastie Gurkenrelish, Sauerkraut, Hochmoor Käse und von Hand geschnittene Pommes Frites		34
Doughnut Sandwich mit Holunderblüten Glasur Frischkäse Crème, frische Beeren, karamalisierte Mandeln und Vanilleglacé	GF	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*	33
Crispy Chicken Karaage Burger Alpstein Freiland Poulet, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Meerrettichremoulade	GFA*	35
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	FA*	37
Grillierter Steak Burger (medium) 30std gegartes Black Angus Hanging Tender, 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
 Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten