



Unsere Gerichte sind durch sorgfältiger 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..

## ZUM TEILEN - SNACKS

VEGAN | VA\* | GF | GFA\*

<b>Grüne Oliven</b> Salzmandarine	V   GF	8
<b>Wurzelgemüse Chips</b> , Sauerkrautsalz	V   GF	9
<b>Gartenblätter Tempura</b> Zitrone, Liebstöckel-Gurkensauce	V   GF	12
<b>Pikant kandierter Bierspeck</b>		12
<b>Ganze Artischocke</b> Gartenkräuter-Vinaigrette	V   GF	21

## GARDEN & CO - VORSPEISEN

<b>Herbst -Waldkräuter Salat</b> Herbstblätter, Quittendressing, eingemachte schwarze Nüsse, Randen und gesalzener Ricotta	VA*   GF	16
<b>Feigen vom Garten</b> Vielfalt Getreidemischung, wilde Holunderbeeren und Mandel-Berglinsencreme	V	19
<b>Kempttaler Stracciatella di Burrata</b> Zwetschgen, wilde Mädesüss, Radicchio, geröstete Mandeln und Knäckebröt	GF	22
<b>Saibling-Kräuter-Gartenrollen</b> Saibling, rohe Gartenblätter, Saiblingsrogen, Basilikum, Minze, Koriander, Meerrettich, Dill-Frischkäse	GF	22
<b>KAG Bio Rindstatar</b> von Hand geschnitten, konfiertes Eigelb, gebratene Eierschwämmli, grillierter Sauerteigtoast	GFA*	29

## GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

<b>Gerösteter Spitzkabis</b> Kürbiscrème, Wildkräuter-Trauben Salat, Ziegenfrischkäse und Nuss-Crumble	VA*   GF	35
<b>Wallnuss-Quark Gnocchi</b> Schwarzwurzel, fermentierter Pfeffer, Nussbutter und Chicoree	GFA*	39
<b>Konfiertes Alpinlachs</b> Butterbohnen, Lauch, Ajo Blanco, Fenchel und Dill	GF	47
<b>Bio-Freiland Mistkraterli</b> Wildkräuter Chimichurri, knusprige Kartoffeln, eingelegte Peperoni und Petersiliencreme	GF	49
<b>Geschmortes KAG Bio-Rinds Short Rib</b> In Salz gebackener Knollensellerie, Apfelvinaigrette, rohe Champignons und knusprige Schalotten	GFA*	56

## ARTISANALE BURGER \*serviert mit von Hand geschnittene Pommes Frites & kleinem Kabissalat\*

<b>The Artisan Garden Burger</b> (vegetarisch) Gemüse, Linsen und Bio-Lupinenburger, Hochmoor Käse, rohes Gemüse, Babyspinat, Gartenbrassicas und BBQ Sauce	VA*   GFA*	35
<b>Crispy Chicken Karaage Burger</b> Alpstein Freiland Poulet, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Gartenkohl und Meerrettichremoulade	GFA*	36
<b>The Artisan Beef Burger (medium)</b> KAG Bio Freiland Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Hochmoor Käse, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, grillierte Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney	GFA*	38
<b>Grillierter Steak Burger (medium)</b> 30std gegartes Black Angus Hanging Tender, Randen-Estragon-Slaw, grillierte 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.