

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*

Wurzelgemüse Chips , Sauerkrautsalz	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

GARDEN & CO - VORSPEISEN

Löwenzahn-Babylattichsalat gereifter Ricotta, Gurken, Frühlingskräuter, Gewürzrüben und Kapuzinerkressedressing	VA* GF	16
Geräucherter Lauch Kartoffel-Senf Mousseline, knusprige Schwarzwurzel, Gemüsejus und Vinaigrette	V GF	17
Hanfsamen Tigre de Leche marinierte Kohlrabi, grüner Apfel, Castel Franco, Frühlingszwiebelöl	V GF	19
Lachs Kräuter-Gartenrollen Alpinlachs, rohe Gartenblätter, Lachsrogen, Basilikum, Minze, Koriander, Meerrettich, Dill-Frischkäse	GF	22
KAG Bio Rindstatar confiertes Eigelb, Schnittlauchmayo, eingemachter Stangensellerie, Zwiebel Crunch grillierter Sauerteigtoast	GFA*	28

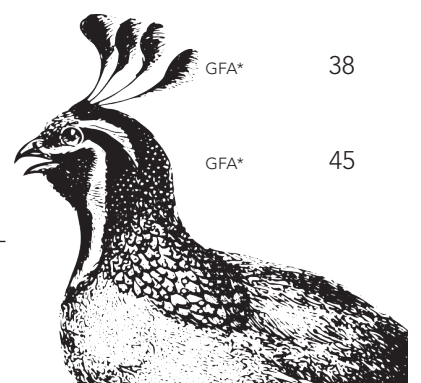
GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

Brennnessel-Ricotta Dumplings Bärlauchpesto, Mönchsbarb, Spinatpüree und Haselnüsse	GF	36
Wirsing-Pilz Rolle Berglinsen-Hirsens Risotto, Topinamburpüree, Walnüsse und Sprossen	V GF	39
Knuspriges Zander Kiev Gefüllt mit Kaper-Kräuterbutter, Zitrus-Radicchio Rosa Salat, Wurzelspinat und Kartoffelpüree	GFA*	47
Ganze Glasierte Wachtel Schwarzkohl, Speck und Haselnussfüllung, Randenpüree und knuspriger Buchweizen	GF	49
30std Black Angus Rind Chuck Flap (medium) Geschmorter Short Rib BBQ Bun, eingemachte Karotten, grillierte Catalogna und karamellierte Zwiebel Jus		56

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 BBQ Sauce	VA* GFA*	35
Crispy Chicken Karaage Burger Alpstein Freiland Poulet, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Gartenkohl und Meerrettichremoulade	GFA*	36
The Artisan Beef Burger (medium) KAG Bio Freiland Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Hochmoor Käse, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, grillierte Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney	GFA*	38
Grillierter Steak Burger (medium) 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.