

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* | GLUTEN | GA*

Wurzelgemüse Chips , Norisalz	V G	9
Grillierte Edamame (Kanton ZH), Salzmandarine	V G	10
Kirchererbsen-Thymian Panisse (Frittes) rauchige-confierte Pepperrisauce	V G	10
Pikant kandierter Bierspeck		12
Hausgemachtes Pastrami , eingemachtes Gemüse, grillierter Sauerteigtoast und karamalisierte Zwiebelbutter	GA*	19

GARDEN & CO - VORSPEISEN

Grüner Frühlingsblattsalat mit Radieschen Fenchel, Feta, Kräuter, eingemachter Rettich, karamalisierte Sonnenblumensamen und Gurkendressing	VA* G	16
Eingemachte Randen mit grünem Weizen Apfel, Baumnuss und Ziegenkäsecreme	VA*	17
Kartoffel-Parmesan Mousseline grillierte Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Kapernäpfel und Gemüsejus	G	18
Gebratene weisse Spargeln (CH) Haselnuss-Brotknödel, Kerbelcreme, knusprige Schalotten	V	18
Von Hand geschnittenes Bio-Rindstatar geriebenes Eigelb, Estragonmayonnaise, eingemachter Rettich und grillierter Sauerteigtoast	GA*	28

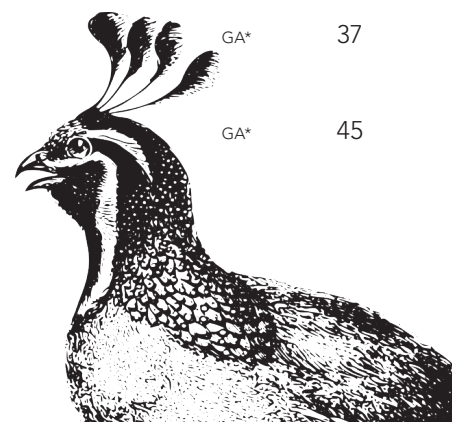
GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

Gefüllter und gerösteter Blumenkohl weisses Bohnen-Sesampüree, schwarzes Tahini, Berberitze-Pistaziendressing	VA* GA*	35
Bärlauch-Burrata Agnolotti Grüne Spargeln (CH), Babykarotten und Bachtelperle		38
Pochierter Schweizer Alpinlachs Kartoffel-Kräuterküchlein, Barba di Frate und Rhabarber-Stangensellerialesa	G	45
Gitzschulter & knusprige Alpstein Lammhalspraline Dinkel-Kohlrabisalat, Kohlrabiblätter und Minze		47
30std Black Angus Hanging Tender Steak (medium) grillierter Spitzkohl, geschmorte Schalotten, knusprige Pestokartoffeln	G	54

ARTISANALE BURGER

Brioche Bun, von Hand geschnittene Pommes Frites und kleiner Kabissalat

Gemüse-Lupinen-Power Burger Käse, Spitzkohl, Karotten, Tomate, Babyspinat und würzige BBQ Sauce	VA* GA*	33
Crispy Chicken Karaage Burger Alpstein Freiland Poulet, Speck, Gurke, Kabissalat und Meerrettichremoulade	GA*	35
The Artisan Beef Burger (medium) KAG Bio Freiland Angusrind & dry aged LUMA Beef, Speck, Hochmoor Käse, gebratene Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney	GA*	37
Grillierter Steak Burger (medium) 30std gegartes Black Angus Hanging Tender, Randen-Estragon-Slaw, gebratene Zwiebeln und Brunnenkresse-Remoulade	GA*	45



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

GLUTEN ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten enthalten.
 VEGAN pflanzen basiert/vegan
 VA* / GA* kann auch VEGAN oder GLUTENFREI zubereitet werden.
 Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten