



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 |
| Grillierte Edamame (Kanton ZH), Salzmandarine | V GF | 10 |
| Rosmarin-Pilz Panisse (Kirchererbsen Frites) Pilzketchup | V GF | 11 |
| Eingemachte weisse Spargeln schwarzer Trüffel-Dip | V GF | 11 |
| Pikant kandierter Bierspeck | | 12 |

GARDEN & CO - VORSPEISEN

| | | |
|---|----------|----|
| Winterblattsalat Federkohl, Mandarinen, Ziegenkäse, Kürbiskerne und Sherrydressing | VA* GF | 17 |
| Geräucherter Lauch Kartoffel-Senf Mousseline, knusprige Schwarzwurzel, Gemüsejus und Vinaigrette | V GF | 17 |
| Gerösteter Rosenkohl Kempthaler Stracciatella, Radicchio Verde, knusprige Belugalinsen und Sonnenblumenkerne | VA* GF | 19 |
| Heublumen-Kräuterschinken Weisskabis mit Buttermilch-Meeretich Dressing, Petersilie-Grüner Apfelsalat mit Dill | GF | 21 |
| Gebeizter Alpinlachs Geröstetes Nuss -und Samenbrot, eingemachte Randen, Wasserkresse-Mayonnaise, Lachsroggen und Rettich | | 25 |

GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

| | | |
|---|----------|----|
| Butternusskürbis-Gnocchi eingemachter Kürbis, Schwarzkohlsalsa und gesalzener Ricotta | VA* GF | 36 |
| Wirsing-Pilz Rolle Berglinsen-Hirsens Risotto, Topinamburpüree, Walnüsse und Sprossen | V GF | 39 |
| Knuspriges Zander Kiev Gefüllt mit Kapern-Kräuterbutter, Zitrus-Radicchio Rosa Salat , Wurzelspinat und Kartoffelpüree | GFA* | 46 |
| Ganze glasierte Wachtel Schwarzkohl, Speck und Haselnussfüllung, Randenpüree und knuspriger Buchweizen | GF | 49 |
| 30std Black Angus Rind Chuck Flap (medium) Geschmortes Short Rib BBQ Bun, eingemachte Karotten, grillierte Catalogna und karamellierter 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 Rind Chuck Flap Mignon Steak, 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
 Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

