

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>Wurzelgemüse Chips</b> , Sauerkrautsalz	V   GF	9
<b>Regionale Wassermelone</b> Fetacreme, Tomatensamen und eingemachte Fenchelblüten	VA*   GF	12
<b>Gartenblätter Tempura</b> Zitrone, Liebstöckel-Gurkensauce	V   GF	12
<b>Pikant kandierter Bierspeck</b>		12
<b>Ganze Artischocke</b> Tomaten-Vinaigrette mit Basilikum und Minze	V   GF	21

## GARDEN & CO - VORSPEISEN

<b>Rucola-Babylattichsalat</b> gereifter Ricotta, Gurken, Sommerkräuter, Gewürzüsse und Kapuzinerkressedressing	VA*   GF	16
<b>Rauchige Aubergine</b> Buchweizensalat, pikante Tomatesauce, Basilikum, Ingwer und Frühlingszwiebeln	V   GF	17
<b>Kemppthaler Stracciatella</b> - vegetarisch erhältlich Holunderblüten Aprikosen, Heublumenspeck, Pistazien, Estragon und Sauerteigtoast	GFA*	22
<b>Lachs Kräuter-Gartenrollen</b> Alpinlachs, rohe Gartenblätter, Lachsrogen, Basilikum, Minze, Koriander, Meerrettich, Dill-Frischkäse	GF	22
<b>KAG Bio Rindshuft Carpaccio</b> von Hand geschnitten, Gartenkräuter Dressing, fermentierte Pfefferkörner, Zucchini und Schalotten Creme	GF	28

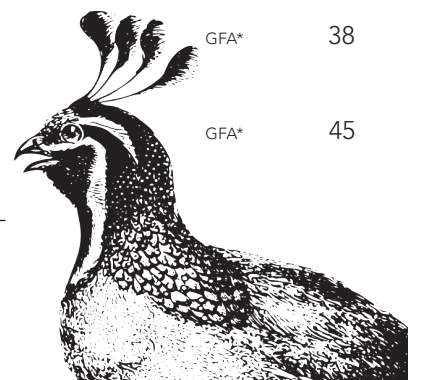
## GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

<b>Gerösteter Spitzkabis</b> Schnittlauch Dressing, Wildkräuter-Fave Bohnen Salat, Ziegen Frischkäse und Nuss Crumble	VA*   GF	35
<b>Quarkgnocchi</b> Eierschwämmchen, Erbsen, Spinatsauce, Sommer Trüffel und Sauerteigbrösel	GFA*	39
<b>Konfiertes Alpinlachs</b> Butterbohnen, Lauch, Ajo Blanco, Fenchel und Zucchiniplüte	GF	47
<b>Bio-Freiland Mistkraterli</b> Wildkräuter Chimichurri, knusprige Kartoffeln, eingelegte Peperoni und Petersiliencreme	GF	49
<b>30std Black Angus Rind Chuck Flap Steak</b> (medium) geschmortes Short Rib, Tomaten-Basilikum Kruste, knusprige Kartoffel-Thymian Terrine und Kapuzinerkresse-Remoulade	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</b> (medium) 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</b> (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.