

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 , Norisalz	V GF	9
Grillierte Edamame (Kanton ZH), Salzmandarine	V GF	10
Kichererbsen-Thymian Panisse (Frites) Romescosauce	V GF	10
Pikant kandierter Bierspeck		12
Hausgemachtes Pastrami , eingemachtes Gemüse, grillierter Sauerteigtoast und karamalisierte Zwiebelbutter	GFA*	19

GARDEN & CO - VORSPEISEN

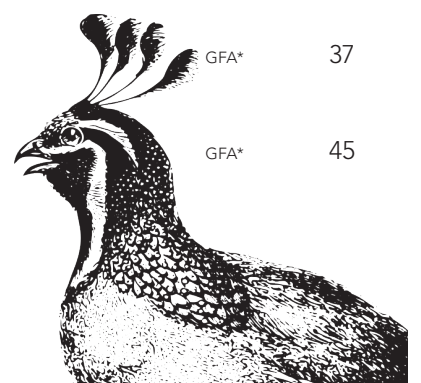
Ernte aus dem Garten geröstete Auberginen-Ziegenkäse Crème, Sommer Portulak, Kefen und Senfsamen	GF	16
Gefüllter Spitzkabis Erbsen-Kräuterfüllung, Hüttenkäse und Pfefferminze	VA* GF	16
Rucola-Kirschensalat eingemachter weisser Spargel, Sommer Federkohl, Minze, Radieschen, Gurken, gesalzener Ricotta und karamalisierte Sonnenblumenkerne	VA* GF	17
Knusprige Artischocke frischer Meerrettich, Stangensellerie und gerösteter Tomaten-Oliven Dipp	V GF	17
Von Hand geschnittenes Bio-Rindstatar geriebene Eigelb, Estragonmayonnaise, eingemachter Rettich und grillierter Sauerteigtoast	GFA*	28

GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

Gefüllter und gerösteter Blumenkohl weisses Bohnen-Sesampüree, schwarzes Tahini, Berberitze-Pistaziendressing	VA* GFA*	35
Burrata-Brennessel Agnolotti Knackerbsen, Bohnen, Pfifferlinge und Bachtelperle		38
Pochierter Schweizer Alpinlachs Kartoffeln, Kohlrabi, Baumkohl aus unserem Garten und grünem Apfel-Radieschendressing	GF	45
Gefüllte Alpstein Freiland Perlhuhnbrust Morchelfüllung, Karotten-Couscous, Estragon, Petersilie und junger Lauch		45
30std Black Angus Hanging Tender Steak (medium) Hasselback Kartoffel, Speck Crumble, Kräuter Quark, Wildkräutersalat, Fave Bohnen Salsa	GF	54

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*	33
Crispy Chicken Karaage Burger Alpstein Freiland Poulet, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Gartenkohl und Meerrettichremoulade	GFA*	35
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*	37
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
 Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten