



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	11
Pikant kandierter Bierspeck		12

GARDEN & CO - VORSPEISEN

Knusprige Kohlrabi Erbsen-Meerrettich-Püree, Blattgemüse aus unserem Garten, Frühlingszwiebeln und Feta	VA* GF	17
Geröstete Aubergine Tomaten-Chili-Salsa, Koriander, eingelegte Salzzitrone und grillierter Sauerteigtoast	V GFA*	17
Rucola-Kirschensalat eingemachter weisser Spargel, Sommer-Federkohl, Minze, Radieschen, Gurken, gesalzener Ricotta und karamalisierte Sonnenblumenkerne	VA* GF	18
Brokkolini Ceasar-Dressing, Wachteleier, Trüffelpecorino, Petersiliencreme und Sauerteigcrumble	GFA*	21
Von Hand geschnittenes Bio-Rindstatar geriebenes Eigelb, Estragonmayonnaise, eingemachter Rettich karamalisierte Zwiebelbutter und grillierter Sauerteigtoast	GFA*	28

GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

Geröstete Corno di Bue Paprika Linsenfüllung, Maispüree, knusprige Schalotten, Gemüsejus und Gartenkräutersalat	V GF	36
Burrata-Brennessel Agnolotti Knackerbsen, Bohnen, Pfifferlinge und Bachtelperle		39
Gebratenes Lachsforellenfilet knusprige Forellen-Krokette, Fenchelpüree und Kartoffel-Gurken-Salat mit Estragon und Dill		45
Alpstein Freiland Perlhuhnbrust konfierte Schenkel, Tomatenkruste, Zuccheti-Kabis-Küchlein und Rotweinjus	GFA*	47
30std Black Angus Hanging Tender Steak (medium) Hasselback Kartoffel, Speck Crumble, Kräuterquark, Wildkräutersalat, Favebohnsensalsa	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*	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
 Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

