



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> , Norisalz	V   GF	9
<b>Grillierte Edamame</b> (Kanton ZH), Salzmandarine	V   GF	10
<b>Kichererbsen-Thymian Panisse</b> (Frites) Romescosauce	V   GF	11
<b>Pikant kandierter Bierspeck</b>		12

## GARDEN & CO - VORSPEISEN

<b>Weisskabis</b> Pancetta-Kartoffelmousseline, milder Blauschimmelkäse, Gartenbrassicas-Dressing	GF	17
<b>Nüssli-Radicchio-Catalognasalat</b> Zwetschgen, Randen, Walnüsse und Bachtelperle	VA*   GF	18
<b>Geröstete Feigen &amp; Trauben</b> Burrata, Kübiskerne und Chicoréedressing	GF	19
<b>Knollensellerie &amp; Waldpilze</b> Haselnussdressing, Gemüsejus und Herbsttrüffel	V   GFA*	21
<b>Von Hand geschnittenes Bio-Rindstatar</b> geriebenes Eigelb, Estragonmayonnaise, eingemachter Rettich karamalisierte Zwiebelbutter und grillierter Sauerteigtoast	GFA*	28

## GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

<b>Butternusskürbis-Gnocchi</b> eingemachter Kürbis, Schwarzkohlsalsa und gesalzener Ricotta	VA*   GF	36
<b>Knusprige Schwarzwurzel</b> lauwarmer Rollgerste-Randensalat, Ziegenkäsecreme und Wurzelspinat	VA*	38
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> knusprige Forellen-Krokette, Risotto aus schwarze mReis, Korianderlabneh und Brokkolini	GFA*	45
<b>Alpstein Freiland Perlhuhnbrust</b> konfierter Schenkel, gerösteter Blumenkohl mit Kaperndressing, Wildkräutern und knusprigen Schalotten	GF	47
<b>30std Black Angus Hanging Tender Steak</b> (medium) Rotkabis Arancini mit Federkohlpestofüllung und Rotweinjus	GF	54

## 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  
 Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

