

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
Gartenblätter Tempura Zitrone, Liebstöckel-Gurkensauce	V GF	12
BBQ Babykarotten , Salzmandarine, Blütenpollen	GF	11
Eingemachte weisse Spargeln schwarzer Trüffel-Dip	V GF	11
Pikant kandierter Bierspeck		12

GARDEN & CO - VORSPEISEN

Löwenzahn-Babylattichsalat gereifter Ricotta, Gurken, Frühlingskräuter, Gewürznuße und Kapuzinerkressedressing	VA* GF	16
Knuspriger Blumenkohl Speck-Baumnussdressing, Radieschensalat, Brunnenkresse und Büffeljoghurt	VA* GF	17
Hanfamen Tigre de Leche marinierte Kohlrabi, grüner Apfel, Castel Franco und Frühlingszwiebelöl	V GF	19
Lachs Kräuter-Gartenrollen Alpinlachs, rohe Gartenblätter, Lachsrogen, Basilikum, Minze, Koriander, Meerrettich, Dill-Frischkäse	GF	22
KAG Bio Rindstatar confiertes Eigelb, Schnittlauchmayo, eingemachter Stangensellerie, Zwiebel Crunch, Sauerteigtoast	GFA*	28

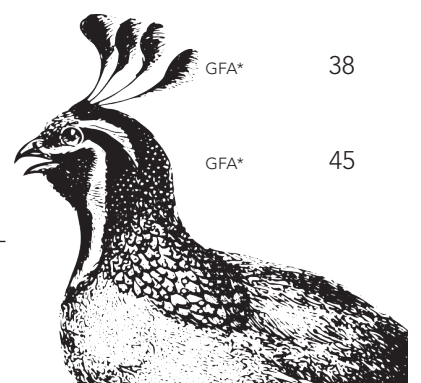
GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

Brennnessel-Ricotta Dumplings Wildkräuterpesto, Mönchsbar, Spinatpüree und Pistazien	GF	36
Grillierte grüne Spargeln Trüffel-Stracciatella, Kirchererbsenschnitte, Favebohnencreme und Haselnussdressing	VA* GF	39
Konfiertes Alpinlachs Cima di Rapa, weisse Bohnen, Petersiliencreme und Mandel-Kaperndressing	GF	47
Bio-Freiland Mistkratzerli pochierte Brust, geschmorter Schenkel, Frühlingsgemüse im Mistkratzerli-Tomatenfond, Kartoffelpüree, Salsa Verde und frischer Meerrettich	GF	49
30std Black Angus Rind Chuck Flap (medium) Geschmorter Short Rib BBQ Bun, eingemachte Karotten, grillierte Catalogna und karamellierte 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 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.