



Lokal inspiriert durch die Natur von unserem eigenem Bio-Garten und den umgebenden Bauernhöfen, Wäldern und Feldern.

## GARDEN & CO - SNACKS

VEGAN | VA\* | GF | GFA\*

<b>Grüne Oliven</b> Salzmandarine	V   GF	8
<b>Süsskartoffel Fries</b> Orangenblüten-Chili Honig, Feta	GF	11
<b>Pikant kandierter Bierspeck</b>		12
<b>Kimchi Firecrackers</b> Gartenkohl, Schnittlauchmayo	GF	12
<b>Crispy Chicken Bites</b> Schalotten, und Kaffirlimette	GF	15
<b>Halbe «Green Globe» Artischocke</b> Gartenkräutervinaigrette	V   GF	16

## WOCHENENDBRUNCH

### Frühlings-Crépette

Pilze, Favebohnen, Erbsen, Baby Spinat, Frühlingszwiebeln, Freiland Spiegelei, Ziegenfrischkäse und gepuffter Buchweizen

VA\* | GFA\* 29

### The Garden Breakfast

Gewürzhonig Halloumi, knusprige Kichererbsen, grilliertes Sauerteig Fladenbrot, Grüner Erbsendip mit Feta, rauchiger Auberginendip mit Sesam und Zitrone, grillierte Tomate, pochiertes Freilandei und kleiner Frühlingssalat mit Gartenkräutervinaigrette, Pochierter Rhabarber mit Holunderblüte, Labneh und Granola

VA\* | GFA\* 29.5

+ grillierter Smokehouse Bacon

3.5

+ geräucherter Schweizer Alpinlachs

6

### Brioche Trüffel French Toast

Heublumen-Kräuterschinken, Brie, Kräutersalat, Freiland Spiegelei und schwarzer Trüffel

GFA\* 32

### The Artisan Breakfast

Grillierter Smokehouse Bacon, artisanale Bratwurst, Tomate und Portobellopilz, zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise, Brioche Toast und Kräutersalat, Hashbrown Fries mit Speck-Ahornsirup und Schnittlauch

GFA\* 34

### Alpinlachs Pancakes

Geräucherter Schweizer Lachs, Gartenkräutersalat, Frischkäse, Senfsamen-Ahornsirup und Freiland Spiegelei

GF 36

### Chriesi Royale

Croissant Roll Royale, Vanille Creme, eingemachte Kirschen, karamellisierte Mandeln und Sauerrahmglace

22

## ARTISANALE BURGER \*serviert mit Pommes Frites & kleinem Kabissalat\*

### The Artisan Garden Burger (vegetarisch)

Gemüse, Linsen und Lupinenburger, Bergkäse, Gemüse-Gartenkohl-Slaw und BBQ Sauce

VA\* | GFA\* 35

### Crispy Chicken Burger

Alpstein Freiland Poulet, Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Meerrettichremoulade

GFA\* 36

### The Artisan Beef Burger (medium)

IP-Suisse Rind & dry aged LUMA Beef, Bergkäse, Smokehouse Bacon, grillierte Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney

GFA\* 39

### Grillierter Steak Burger (medium)

Ribeye cap Steak, Special Cut der die besten Eigenschaften von Filet und Ribeye vereint, Randen-Estragon-Slaw, grillierte Zwiebeln und Brunnenkresse-Remoulade

GFA\* 45

Alle unsere Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukte stammen aus der Schweiz

Alle unsere Brotprodukte sind entweder von uns im The Artisan oder in Zürich produziert.

GLUTEN (GF) ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten enthalten.

VEGAN (V)- 100% Pflanzen basiert/vegan

(VA\* / GFA\*) kann auf Anfrage VEGAN oder ohne Gluten produziert werden, kann minimale Spuren von Gluten enthalten

Bitte informiere unser Personal bei vorhandenen **Allergien**. Wir geben dir gerne Informationen zu möglichen Allergenen in unseren Gerichten.

