



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

ZUM TEILEN - SNACKS

VEGAN | VA* | GF | GFA*

Grüne Oliven Salzmandarine	V GF	8
Pikant kandierter Bierspeck		12
Gartenblätter Tempura Liebstockelsauce	V GF	12
Süsskartoffel Fries Orangenblüten-Chili Honig, Feta	GF	13
Halbe «Green Globe» Artischocke Gartenkräuter-Vinaigrette	V GF	16

GARDEN & CO - VORSPEISEN

The Artisan Garden Rolls

Knusprige Süsskartoffeln, aromatische Kräuter und Blätter aus dem Garten, Gurken, Rettich und Summerrollen Dip Sauce

VA* | GF 18

Knusprige Randen-Falafelpraline

Gefüllt mit Ziegenkäsecreme, eingelegtem Radicchio und Estragon

GF 18

Wintersalat

Winterblätter, Federkohl, Birnen, gerösteter Kürbis, Büffelmozzarella, Schnittlauch und Kürbiskernöldressing

VA* | GF 19

Topinambur aus unserem Garten

Stracciatella di Burrata, Quitten, Radiccio Rosa, geröstete Haselnüsse und Wintertrüffel

GF 23

Rind Steak Tatar

Von Hand geschnittenes Bio-Rind, konfiertes Eigelb, gebratene Eierschwämmli und grillierter Sauerteigtoast

GFA* 29

GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

Kürbis-Gnocchi

Salbeibutter, geschlagener Ricotta, Kürbiskernpesto und Schwarzkohl

VA* 35

Wild ohne Wild

Lions-Mane-Pilz-Geschnetzeltes, Kräuterspätzli, Rotkraut, Rosenkohlblätter, Perlzwiebeln und Cranberry-Chutney

VA* | GFA* 41

Alpenfisch-Eintopf

Alpenzander & Alpinlachs, Fenchel und Kräuter-Knoblauch-Baguette

GFA* 45

Alpstein Freiland Perlhuhn

Perlhuhn à la Coq au Vin, Petersiliensalsa und Wintertrüffel-Kartoffelpüree

GF 48

Ribeye Cap Steak (medium)

Grillierter Special Cut der die besten Eigenschaften von Filet und Ribeye vereint, fermentierter Pfeffer, wilde Thymian-Zitronen Kräuterbutter, knusprige Rosmarinkartoffeln und kleinem Wintersalat

GF 53

ARTISANALE BURGER *serviert mit Pommes Frites und kleinem Kabbissalat*

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, Smokehouse Bacon, Gurke, Gartenkohl und 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

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.

