



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
Brennessel 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*	18
Knusprige Falafelpraline gefüllt mit Ziegenkäsecrème, roher Zucchini Salat, Mandeln und Minze	GF	18
Sommer Kopfsalat eingemachte Artischocken, Tomaten, Gurken, Radieschen, Basilikum, Büffelmozzarella und Sesam dressing	VA* GF	19
Kemptahler Stracciatella di Burrata grüne Chilli Salsa, knusprige Schalotten, Favebohnen und grillierter Sauerteigtoast	GFA*	19
Rind Steak Tatar von Hand geschnittenes Bio-Rind, konfiertes Eigelb, gebratene Eierschwämmli und grillierter Sauerteigtoast	GFA*	29

GARDEN & CO - HAUPTGÄNGE

Knuspriges Auberginen «Schnitzel» konfierte Cherrytomaten, Tahini Joghurt und Gurken-Minzesalat	VA*	35
Barbeque Löwenmähe-Pilzspiess über Holzkohle grilliert, Coco-Bohnen, Gartenkräuter Chimichurri, Sommer-Slaw und auf Salz gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark, Chili Crunch und knusprige Schalotten	VA* GF	39
Gebratener Alpenzander Piniennbutter, gerösteter Fischsud, lauwarmer Fregolasalat und grüne Bohnen		47
Alpstein Freiland Perlhuhn pochierte Brust, gebratener Schenkel, Babykartoffeln, Radisli, Erbsen, Salzzitronen und Perlhuhnjus	GF	48
Black Angus Secret Cut (medium) grilliertes Rindsteak mit fermentiertem Pfeffer, wilder Thymian-Zitronen Kräuterbutter, knusprige Rosmarin Kartoffeln und Sommersalat	GF	52

ARTISANALE BURGER *serviert mit von Hand geschnittene Pommes Frites und kleine 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) Bio Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Bergkäse, Smokehouse Bacon, grillierte Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney	GFA*	39
Grillierter Steak Burger (medium) 30std gegartes Rinds Chuck Mignon Steak, 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

