



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 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

