



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

## ZUM TEILEN - SNACKS

VEGAN | VA\* | GF | GFA\*

<b>Grüne Oliven</b> Salzmandarine	V   GF	8
<b>Pikant kandierter Bierspeck</b>		12
<b>Gartenblätter Tempura</b> Liebstockelsauce	V   GF	12
<b>Süsskartoffel Fries</b> Orangenblüten-Chili Honig, Feta	GF	13
<b>Halbe «Green Globe» Artischocke</b> 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 Sesamdressing

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 Löwenmähne-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

Piniënbutter, gerösteter Fischsud, lauwarmer Fregolasalat und grüne Bohnen

47

### Alpstein Freiland Perlhuhn

pochierte Brust, gebratener Schenkel, Babykartoffeln, Radisli, Erbsen, Salzzitronen und Perlhuhnjus

GF 48

### Ripeye Cap Steak (medium)

grilliertes Special Cut der die besten Eigenschaften von Filet und Ribeye vereint, fermentierter Pfeffer, wilde Thymian-Zitronen Kräuterbutter, knusprige Rosmarin Kartoffeln und kleiner Sommersalat

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)

Ripeye 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

