



Unsere Gerichte sind durch sorgfältige Handarbeit und aus frischen, vollwertigen Zutaten für dich zubereitet.
 Natürliche und hochwertige Produkte von passionierten Produzenten angebaut.
 Lokal inspiriert durch die Natur von unserem eigenem Bio-Garten und den umgebenden Bauernhöfen, Wäldern und Feldern.

GARDEN & CO - SNACKS & VORSPEISEN

VEGAN | VA* | GF | GFA*

Grüne Oliven Salzmandarine	V GF	8
Wurzelgemüse Chips , Sauerkrautsalz	V GF	9
Gartenblätter Tempura Zitrone, Liebstockelsauce	V GF	12
Pikant kandierter Bierspeck		12
Ganze Artischocke Gartenkräuter-Vinaigrette	V GF	21
Kemptahler Stracciatella di Burrata Zwetschgen, wilde Mädesüss, Radicchio, geröstete Mandeln und Knäckebrot	GF	22

WOCHENENDBRUNCH

Leinsamen Creplette mit Spinat und Eierschwämmchen

Ziegenkäse, Kürbiscreme, Wildkräuterpesto und gepuffter Dinkel

VA* | GFA*

29

...mit Freiland Spiegelei

+3

The Garden Breakfast

grilliertes Fladenbrot, Gelberbsen-Dip mit Samen, Randen-Baumnus-Dip
 Radicchio-Spinatsalat, Radisli, Süsskartoffeln, Stengelbrokoli und Kräuterquark

Birnen mit Labneh und Sesamgranola

VA* | GFA*

30

...mit pochiertem Freilandeier

+3

The Artisan Breakfast

Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst, zwei pochierte Freilandeier mit
 Sauce Hollandaise und Brioche, Radicchio-Spinatsalat, Süsskartoffeln, Stengelbrokoli
 und Kräuterquark

GFA*

34

Geräucherter Schweizer Alpinlachs

Kräuter Pfannkuchen, Dill-Frischkäse, Castel Franco, Freiland Spiegelei und Senfsamen Ahornsirup

GF

35

Brioche Trüffel French Toast

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

GFA*

35

Chriesi Royale

Croissant Roll Royale, Vanille Creme, eingemachtes Kirschenkompott,
 karamalisierte Haselnüsse und Sauerrahmglace

22

ARTISANALE BURGER

serviert mit von Hand geschnittene Pommes Frites & kleinem Kabissalat

The Artisan Garden Burger (vegetarisch)

Gemüse, Linsen und Bio-Lupinenburger, Hochmoor Käse, rohes Gemüse,
 Babyspinat, Gartenbrassicas und Barbequesauce

VA* | GFA*

35

Crispy Chicken Karaage Burger

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

GFA*

36

The Artisan Beef Burger (medium)

KAG Bio Freiland Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Hochmoor Käse,
 Artisan Bio-Smokehouse Bacon, gebratene Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney

GFA*

38

Grillierter Steak Burger (medium)

30std gegartes Rind Cuck Flap Steak, Randen-Estragon-Slaw,
 gebratene 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.

