



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\*

<b>Grüne Oliven</b> Salzmandarine	V   GF	8
<b>Wurzelgemüse Chips</b>	V   GF	9
<b>Kichererbsen Panisse</b> Petersiliencreme	VA*   GF	11
<b>Pikant kandierter Bierspeck</b>		12
<b>Ganze Artischocke</b> Gartenkräuter-Vinaigrette	V   GF	21
<b>Kemptahler Stracciatella di Burrata</b> Wilde Quitte, Catalognaserzen, karamellierte Sonnenblumenkerne, roter Chicorée und Knäckebrot	GF	21

## WOCHENENDBRUNCH

<b>Leinsamen Creplette mit Spinat und Eierschwämmchen</b> Ziegenkäse, Kürbiscreme, Wildkräuterpesto und gepuffter Dinkel ...mit Freiland Spiegelei	VA*   GFA*	29 +3
<b>The Garden Breakfast</b> Grilliertes Fladenbrot, Gelberbsen-Dip mit Samen, Randen-Baumnus-Dip, Radicchio-Spinatsalat, Radisli, Süsskartoffeln, Stengelbrokoli und Kräuterquark, Birnen mit Labneh und Sesamgranola ...mit pochiertem Freilandeier	VA*   GFA*	30 +3
<b>The Artisan Breakfast</b> Bio-Smokehouse Bacon und artisanale Bratwurst, zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise und Brioche, Radicchio-Spinatsalat, Süsskartoffeln, Stengelbrokoli und Kräuterquark	GFA*	34
<b>Geräucherter Schweizer Alpinlachs</b> Kräuter Pfannkuchen, Dill-Frischkäse, Castel Franco, Freiland Spiegelei und Senfsamen Ahornsirup	GF	35
<b>Brioche Trüffel French Toast</b> Bio Heublumen-Kräuterschinken, Brie, Kräutersalat, Freiland Spiegelei und schwarzer Trüffel	GFA*	35
<b>Chriesi Royale</b> Croissant Roll Royale, Vanille Creme, eingemachtes Kirschenkompott, karamellierte Haselnüsse und Sauerrahmglace		22

## ARTISANALE BURGER \*serviert mit von Hand geschnittene Pommes Frites & kleinem Kabissalat\*

<b>The Artisan Garden Burger</b> (vegetarisch) Gemüse, Linsen und Bio-Lupinenburger, Hochmoor Käse, rohes Gemüse, Babyspinat, Gartenbrassicas und Barbequesauce	VA*   GFA*	35
<b>Crispy Chicken Karaage Burger</b> Alpstein Freiland Poulet, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Meerrettichremoulade	GFA*	36
<b>The Artisan Beef Burger (medium)</b> KAG Bio Freiland Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Hochmoor Käse, Artisan Bio-Smokehouse Bacon, gebratene Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney	GFA*	38
<b>Grillierter Steak Burger (medium)</b> 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.

