



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>Pikant kandierter Bierspeck</b>		12
<b>Brennessel Tempura</b> Liebstöckelsauce	V   GF	12
<b>Süsskartoffel Fries</b> Orangenblüten-Chili Honig, Feta	GF	13
<b>Halbe «Green Globe» Artischocke</b> Gartenkräuter-Vinaigrette	V   GF	16
<b>Kemppthaler Stracciatella di Burrata</b> grüne Chilli Salsa, knusprige Schalotten und grilliertes Sauerteigtoast	GFA*	19

## WOCHENENDBRUNCH

### The Garden Breakfast

Gewürzhonig Halloumi, grilliertes Sauerteig Fladenbrot, Erbsen-Dip mit Samen, Randen-Baumruss-Dip, grillierte Tomate, pochiertes Freilandei und Kopfsalatherzen mit Gartenkräutervinaigrette, Holunderblüten Erdbeeren mit Labneh und Sesamgranola

VA\* | GFA\* 32

### Sommer Crépette

Erbsen, Eierschwämmli, Freiland Spiegelei, Ziegenkäse, Favebohnencreme und gepuffter Dinkel

VA\* | GFA\* 33

### The Artisan Breakfast Spiess

grillierter Spiess mit Smokehouse Bacon, artisanale Bratwurst und Pilze, Freiland Spiegelei, gebratene Zwiebeln, Süsskartoffel Frites Salsa Romesco und grilliertes Sauerteig Fladenbrot

GFA\* 34

### Brioche Trüffel French Toast

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

GFA\* 35

### Alpinlachs Pancakes

Geräucherter Lachs, Gartenkräutersalat, Frischkäse, Senfsamen-Ahornsirup und zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise

GF 36

### Chriesi Royale

Croissant Roll Royale, Vanille Creme, eingemachte Kirschen, karamellierte Mandeln und Sauerrahmglace

22

## ARTISANALE BURGER

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

### 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, Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Meerrettichremoulade

GFA\* 36

### The Artisan Beef Burger (medium)

Bio-Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Bergkäse, Bio-Smokehouse Bacon, gebratene Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney

GFA\* 39

### Grillierter Steak Burger (medium)

30std gegartes Rind Chuck 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

