



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>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
<b>Kemppthaler Stracciatella di Burrata</b> grüne Chilli Salsa, knusprige Schalotten und grilliertes Sauerteigtoast	GFA*	19

## WOCHENENDBRUNCH

<b>The Garden Breakfast</b> Gewürzhonig Halloumi, grilliertes Sauerteig Fladenbrot, Erbsen-Dip mit Samen, Randen-Baumness-Dip, grillierte Tomate, pochiertes Freilandei und Kopfsalatherzen mit Gartenkräutervinaigrette, Holunderblüten Erdbeeren mit Labneh und Sesamgranola	VA*   GFA*	32
<b>Sommer Crépette</b> Erbsen, Eierschwämmli, Freiland Spiegelei, Ziegenkäse, Favebohnencreme und gepuffter Dinkel	VA*   GFA*	33
<b>The Artisan Breakfast Spiess</b> grillierter Spiess mit Smokehouse Bacon, artisanale Bratwurst und Pilze, Freiland Spiegelei, gebratene Zwiebeln, Süsskartoffel Frites Salsa Romesco und grilliertes Sauerteig Fladenbrot	GFA*	34
<b>Brioche Trüffel French Toast</b> Heublumen-Kräuterschinken, Brie, Kräutersalat, Freiland Spiegelei und schwarzer Trüffel	GFA*	35
<b>Alpinlachs Pancakes</b> Geräucherter Lachs, Gartenkräutersalat, Frischkäse, Senfsamen-Ahornsirup und zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise	GF	36
<b>Chriesi Royale</b> Croissant Roll Royale, Vanille Creme, eingemachte Kirschen, karamellierte Mandeln und Sauerrahmglace		22

## ARTISANALE BURGER

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

<b>The Artisan Garden Burger</b> (vegetarisch) Gemüse, Linsen und Lupinenburger, Bergkäse, Gemüse-Gartenkohl-Slaw und BBQ Sauce	VA*   GFA*	35
<b>Crispy Chicken Burger</b> Alpstein Freiland Poulet, Bio-Smokehouse Bacon, Gurke, Meerrettichremoulade	GFA*	36
<b>The Artisan Beef Burger (medium)</b> Bio-Angus Rind & dry aged LUMA Beef, Bergkäse, Bio-Smokehouse Bacon, gebratene Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney	GFA*	39
<b>Grillierter Steak Burger (medium)</b> 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

