



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>Topinambur aus unserem Garten</b> Stracciatella di Burrata, Quitten, Radiccio Rosa, geröstete Haselnüsse und Wintertrüffel	GF	23

## WOCHENENDBRUNCH

### The Garden Breakfast

Gewürzhonig Halloumi, grilliertes Sauerteig Fladenbrot, Kürbis-Dip mit Samen, Randen-Baumnuss-Dip, grillierte Tomate, pochiertes Freilandei und Raddicchio mit Gartenkräutervinaigrette, Holunderblüten Birnen mit Labneh und Sesamgranola

VA\* | GFA\* 32

### Winter Créplette

Eierschwämmli, Freiland Spiegelei, Ziegenkäse, Kürbiscrème, Federkohl und gepuffter Buchweizen

VA\* | GF 33

### Brioche Trüffel French Toast

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

GFA\* 34

### The Artisan Breakfast

Grillierter Smokehouse Bacon, artisanale Bratwurst, Tomate und Portobellopilz, zwei pochierte Freilandeier mit Sauce Hollandaise, Brioche Toast und Kräutersalat Hashbrown Fries mit Speck-Ahornsirup und Schnittlauch

GFA\* 35

### Alpinlachs Pancakes

Geräucherter Lachs, Gartenkräutersalat, Frischkäse, Senfsamen-Ahornsirup und Freiland Spiegelei

GF 36

### Chriesi Royale

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

22

## ARTISANALE BURGER \*serviert mit 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)

IP-Suisse Rind & dry aged LUMA Beef, Bergkäse, Smokehouse Bacon, grillierte Zwiebeln, Burgersauce und Tomatenchutney

GFA\* 39

### Grillierter Steak Burger (medium)

Ribeye 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

