



## ZUM TEILEN - SNACKS

	VEGAN   VA*   GLUTEN	
<b>Wurzelgemüse Chips</b> , Norisalz	V   G	8
<b>Schweizer Edamame</b> , frischer Meerrettich	V   G	9
<b>Pikant kandierter Bierspeck</b>		10

## GARDEN & CO - VORSPEISEN

<b>Schrebergartensalat</b> , rohes Gemüse und Sonnenblumenkerne	V   G	15
<b>Spinatsalat</b> , gebratene Pilze, Speck, Croûtons, Sherrydressing und Belper Knolle ... mit pochiertem Freilandeier		18 + 2
<b>Knusprige Chicken Wings</b> , Limettenblättersalz und Chilisauce	G	15

## WOCHENENDBRUNCH 10.30- 14.00

<b>The Garden Breakfast</b> Schweizer Spargeln mit Tahini und Dukkah, Randenhummus, Baba Ganoush, Fladenbrot, kleiner Schrebergartensalat, Labneh mit pochiertem Rhabarber und Sesamgranola ... mit pochiertem Freilandeier	VA*	27 + 2
<b>Artisan Frühlingssauerteigtoast</b> Schweizer Spargeln, Erbsen, Radieschen, Ziegenfrischkäse, Zitronenconfit und Spiegelei		29
<b>The Artisan Breakfast</b> Pochierte Eier, Brioche, Speck, Artisan-Bratwurst, geschmorte Bohnen, Blumenkohl, Pilze und Sauce Hollandaise		29
<b>Dinkel-Buchweizen-Pancakes</b> geräucherter schweizer Alpen-Lachs, Mandel-Meerrettich-Frischkäse, zwei pochierte Freilandeier und Fenchel-Radieschensalat		31
<b>Steak and Egg</b> 30hr langsam gegartes Chuck Flap Steak (medium), Spiegelei, Blumenkohl, Federkohl, Pilze, handgeschnittene Pommes und geräucherte BBQ-Sauce	G	32
<b>Buchweizen Waffeln</b> Eingelegte Aprikosen, karamellierte Mandeln und Vanille-Ricottacrème ... mit Vanilleglacé	G	9 / 14 + 3

## ARTISANALE BURGERS

<b>Gemüse-Lupinen-Power Burger</b> , Käse, Spitzkohl, Karotten und Babyspinat, würzige BBQ Sauce		28
<b>Crispy Chicken Karaage Burger</b> , Speck, Gurke, Kabissalat und Meerrettichremoulade		29
<b>Dry aged Beef Burger (medium)</b> , Speck, Käse, karamellierte Zwiebeln und geräucherte BBQ Sauce Vegan und Glutenfreie Variante		31.5 + 2

.....Gerne servieren wir nach Ihrem Hauptgang die Dessertkarte

**INFORMATION** GLUTEN Speisen, die mit einem G gekennzeichnet sind, sind ohne Gluten produziert. Jedoch können wir nicht gänzlich ausschliessen, dass sie minimale Spuren von Gluten enthalten.  
VEGAN Speisen die mit V gekennzeichnet sind vegan und können Nüsse oder Soja enthalten.  
VA\* Speisen, die mit VA\* gekennzeichnet sind, können auch VEGAN zubereitet werden.

**DEKLARATION** Schweiz: Lachs, Poulet, Freilandeier, Rind, Schwein, Kalb, Spargeln

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

