



ZUM TEILEN - SNACKS

	VEGAN GLUTEN	
Wurzelgemüse Chips mit Norisalz	v G	8
Schweizer Edamame mit frischem Meerrettich	v G	9
Pikant kandierter Bierspeck		10

GARDEN & CO - VORSPEISEN

Blumenkohlsuppe mit Rosinen, Pinienkernen und Dukkah	v G	14
Schrebergartensalat mit saisonalen Blättern, rohem Gemüse und Sonnenblumenkernen	v G	15
Spinatsalat mit gebratenen Pilzen, Speck, Croûtons, Sherrydressing und Belper Knolle ... mit pochiertem Freilandeier		18 + 3
Randen-Tarte Tatin mit Ziegenkäse, Trüfflehonig, Waldkräutern und frischem Herbsttrüffel		21
Tacos mit rauchigem Schmorgemüse, Chipotle, Tofu und eingelegtem Kohlrabi (2 Stück)	v G	14
Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat	v G	15
Geröstetes Knochenmark mit Brotkrümmeln und eingelegten Steckrüben		15
Dinkel-Flammkuchen mit geräucherter Forelle, Randen-Crème fraîche, Frühlingzwiebeln und Wildkräutern		17

GRILL LOW & SLOW - HAUPTGÄNGE

Geschmorter Muskatkürbis mit wildem Kabis aus unserem Garten, Zitrone, Koriander, Chili, Kürbiskernen knusprigen Schalotten und gedämpftem Reis	v G	29
Fregola mit geschmortem Radicchio, Ziegenkäse und Haselnüssen		29
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Bouillabaisse sauce, Fenchel, grünen Oliven, Lauch und Désirée-Kartoffeln	G	38
Geräucherte Entenbrust mit Schwarzwurzelpüree, Sauerteigbrotknödel, Rotkabis und Quittenjus		39
Hirschpie mit Steinpilzen, Sellerie und Speck dazu ein Cranberry-Chutney und ein Birnen-Endiviensalat		39
30h gegartes Shortribsteak vom Rind (medium, knochenfrei) mit einer Baumnusskruste, Rosenkohl Bergartoffeln an Senfdressing und Ochsenchwanzjus		52

ARTISANALE BURGERS

Gemüse-Lupinen-Power Burger mit Käse, Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce ... vegane Variante mit hausgemachtem veganem Käse und Vollkornbrot	v	28 28
Crispy Chicken Karaage Burger mit Speck, Gurke, Kabissalat und Meerrettichremoulade		29
Dry aged Beef Burger (medium) mit Speck, Käse, karamellisierten Zwiebeln und geräucherter BBQ Sauce		31.5

ARTISANALE PIZZAS

Burrata mit konfierten Cherrytomaten und Babyspinat	G	27
Pikante Salami mit grünen Oliven	G	27
Geräucherter Speck mit marinierten Portobellopilzen und Rucola	G	27

INFORMATION GLUTEN Speisen, die mit einem G gekennzeichnet sind, enthalten kein Gluten. Wir arbeiten jedoch in unserer Küche mit Produkten die Gluten enthalten. Deshalb können wir nicht gänzlich ausschließen, dass Speisen, die mit einem G gekennzeichnet sind minimale Spuren von Gluten enthalten.
VEGAN Speisen die mit V gekennzeichnet sind vegan und können Nüsse oder Soja enthalten.

DEKLARATION CH: Lachsforelle, Forelle, Poulet, Freilandeier, Rind, Schwein, Kalb FR: Ente AT: Hirsch

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

