



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

SONNTAGSBRUNCH 10.30- 14.00

The Garden Breakfast – Kürbis mit Dukkah, Randenhummus, Baba Ganoush, Ofentomaten, Fladenbrot und kleiner Schrebergartensalat ... mit pochiertem Freilandeier	V	26 + 3
Dinkel-Buchweizen-Pancakes mit geräuchertem Lachs, Mandel-Meerrettich-Frischkäse, zwei pochierten Freilandeiern und Fenchel-Radieschensalat		29
Sauerteig-Toast mit gebratenen Pilzen, Rucola, Pinienkernen, Ziegenfrischkäse und Spiegelei		26
Steak Sandwich mit handgeschnittenen Pommes oder Salat. 30h langsam gegartes Short Rib vom Rind mit Spiegelei, Speck-Chutney, geräucherte BBQ-Sauce und Rucola		29.5
The Artisan Breakfast – Zwei pochierte Freilandeier auf Brioche mit Sauce Hollandaise, knusprigem Speck, Wiediker Bratwurst, Portobellopilz, Kürbis und Ofentomate		32
Buchweizen Waffeln mit eingelegten Aprikosen, karamellisierten Mandeln und einer Vanille-Ricottacrème ... mit Vanilleglacé	G	9 / 14 + 3

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 Norwegen: Lachs Schweiz: Saibling, Forelle, Lamm, Poulet, Freilandeier, Rind, Schwein, Kalb, Hirsch

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