

SNACKS & ZUM TEILEN

VEGAN | GLUTEN

Wurzelgemüse Chips mit Norisalz	V G	8
Schweizer Edamame mit frischem Meerrettich	V G	8
Pikant kandierter Bierspeck		9
Handgeschnittene Pommes Frites mit Knoblauch-Aioli und geräucherter BBQ-Sauce	G	9

GARDEN & CO.

Gailamelonen-Gazpacho mit Apfel und Gurke	V G	13
Schrebergartensalat mit saisonalen Blättern, rohem Gemüse und Sonnenblumenkernen	V G	14
Rucolasalat mit Kirschen, Ziegenkäse, Minze, Mandeln und Kapuzinerkresse	G	16
Kräuterseitling-Verjus Ceviche mit Radieschen und Zitronenmelissenöl	V G	18

ZUM TEILEN ODER ALS VORSPEISE

Tacos mit rauchigem Schmor Gemüse, Chipotle, Tofu und eingelegtem Kohlrabi (2 Stück)	V G	14
Karotten-Orangenblüten-Falafel mit Minz-Joghurt, Gurke, Radieschen und einem Zuckerhut-Kräutersalat	V G	16
Knusprige Chicken Wings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Chili-Limettdressing	G	17
Dinkel-Flammkuchen mit geräucherter Forelle, Randen-Crème fraîche, Frühlingzwiebeln und Wildkräutern		19.5

SONNTAGSBRUNCH 10.30- 14.00

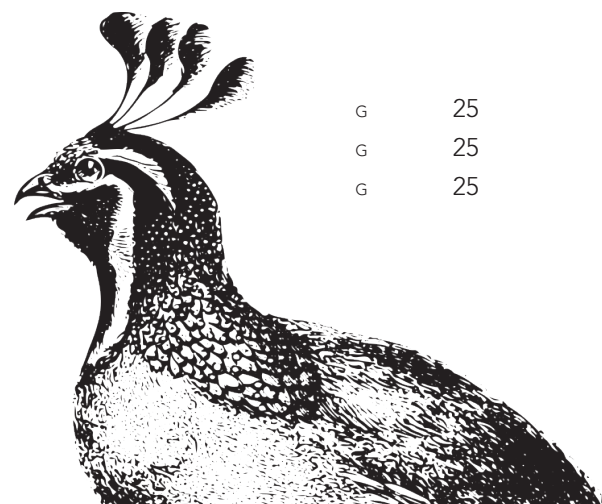
The Garden Breakfast – Romanesco mit Dukkah, Randenhummus, Baba Ganoush, Ofentomaten, Fladenbrot und kleiner Schrebergartensalat ... mit pochiertem Freilandeier	V	26 + 3
Dinkel-Buchweizen-Pancakes mit geräuchertem Lachs, Mandel-Meerrettich-Frischkäse, zwei pochierten Freilandeiern und Fenchel-Radieschensalat		29
Sauerteig-Toast mit mit Rucolapesto, Tomaten, Kapuzinerkresse und Burrata		25
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, Romanesco und Ofentomate		32
Buchweizen Waffeln mit Beeren, Tannensirup und einer Vanille-Ricottacrème ... mit Vanilleglacé	G	9 / 14 + 3

ARTISANALE BURGERS MIT HANDGESCHNITTENEN POMMES ODER SALAT

Gemüse-Lupinen-Power Burger mit Käse, Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce ... vegane Variante mit hausgemachtem veganem Käse und Vollkornbrot	V	27 27
Pouardenbrust Burger mit Za'atar, Speck, Green Goddess Sauce, Rucola und Gurke		28
Dry aged Beef Burger (medium) mit Speck, Käse, karamellisierten Zwiebeln und geräucherter BBQ Sauce		29.5

ARTISANALE PIZZAS AUCH ZUM MITNEHMEN

Burrata mit konfierten Cherrytomaten und Babyspinat	G	25
Pikante Salami mit grünen Oliven	G	25
Geräucherter Speck mit marinierten Portobellopilzen und Rucola	G	25



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

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