



ZUM TEILEN - SNACKS

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

GARDEN & CO - VORSPEISEN

Schrebergartensalat , rohes Gemüse und Sonnenblumenkerne	V G	15
Spinatsalat , gebratene Pilze, Speck, Croûtons, Sherrydressing und Belper Knolle ... mit pochiertem Freilandei		18 + 2
Cashew Croquettas , glasierten Randen, Sesam und Orangendressing	V	16
Knusprige Chicken Wings , Limettenblättersalz und Jalapeno	G	15
Grillierte Artischoke , Petersilien, Zitrone, Parmesan und gepuffter Buchweizen	VA* G	17
Erbsen-Kohlrabisalat , Mandelpüree, Zitronenkonfit, Ziegenkäse und Wildkräutern	VA* G	17

GRILL LOW & SLOW - HAUPTGÄNGE

Geröstete Süsskartoffeln Schwarzwurzel, Rosenblütenharissa, Basilikum und grünes Olivendressing	V G	29
Grüne schweizer Spargeln mit Burrata, weisse Polenta, Bärlauch, und Favebohnen-Piniendressing	VA* G	35
Knusprige Short Ribs vom Schwein gedämpftes Blattgemüse und fermentierte Pflaumensauce	G	37
Gebratene Perlhuhnbrust mit einer Feta-Baumnusskruste, Brunnenkresse-Gerstenrisotto und Honigkarotten		38
Gebratenes Lachsforellenfilet Mönchsbar, karamelisierter Fenchel, Kartoffel-Schalottenpüree und Liebstöckelsauce	G	38
10 std gegarte Gitzischulter mit Estragonkartoffeln, Randenpüree, Haselnüssen und Morcheljus	G	49

ARTISANALE BURGERS

Gemüse-Lupinen-Power Burger , Käse, Spitzkohl, Karotten, Babyspinat und würziger BBQ Sauce		28
Crispy Chicken Karaage Burger , Speck, Gurke, Kabissalat und Meerrettichremoulade		29
Dry aged Beef Burger (medium) , Speck, Käse, karamellierte Zwiebeln und geräucherter BBQ Sauce		31.5
Vegan und Glutenfreie Varianten	V G	+2



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 CH: Lachsforelle, Freilandei, Schwein, Poulet, Rind, Spargeln FR: Gitz, Perlhuhn
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten