





## INSALATE

---

- INSALATA MISTA GIARDINO**    
Gemischter saisonaler Blattsalat an Balsamicodressing 9
- INSALATA CAPRESE**    
Marinierte Seeländer Tomaten mit Büffelmozzarella an Basilikum-Pesto 15
- INSALATIERA CON AVOCADO, SEMI TOSTATI, DRESSING AL BALSAMICO**  
Salatschüssel mit Avocado, gerösteten Kernen, Balsamicodressing 18

## ANTIPASTI

---

- VITELLO TONNATO, FAGIOLI VERDI, POMODORINI**   
Kalbfleisch, Thunfischsauce, grüne Bohnen, Cherrytomaten 17/23
- TARTARE DI MANZO DELLA CASA**   
Rindstatar des Hauses 24/36


## PASTE

---

- TAGLIOLINI ALLA CRUDAIOLA, STRACCIATELLA DI BUFALA E OLIO AL BASILICO**  
Feine Bandnudeln mit rohen Tomaten, Stracciatella di Bufala. Basilikumöl  17/22
- TROFIE AL PESTO, FAGIOLINI, PATATE**   
Trofie mit frischem Basilikum-Pesto, Bohnen, Kartoffeln 19/25
- PENNE AL TONNO, POMODORINI, LIMONE, OLIVE**   
Penne mit Thunfisch, Cherry Tomaten, Zitrone, Oliven 21/26
- RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E PINOLI**   
Handgemachte Ricotta-Ravioli mit Spinat und Parmesan, Pinienkerne 19/25
- RAVIOLI VERDI CON RIPIENO DI CARNE DI MANZO, MASCARPONE, MAGGIORANA**  
Grüne Ravioli gefüllt mit Rindfleisch, Mascarpone, Majoran 23/28

## CARNI

---

- OSSOBUCO GIARDINO IN GREMOLATA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO**  
Sanft geschmorte Kalbshaxe «Gremolata» mit Safranrisotto 42
- PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA, CAPONATA SICILIANA**    
Zarte Kalbfleisch Schnitzel vom Grill, sizilianische Caponata 42
- TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, POMODORINI DATTERINO CONFIT, JUS AL BALSAMICO, PATATE AL ROSMARINO**  
Geschnittenes Rindsentrecote, Rucola, confierte Datterinitomaten, Balsamico-jus  
Rosmarinkartoffel 48
- GIARDINO BURGER CON CROCCANTI BASTONCINI DI PATATE**  
100% Rindfleisch-Patty, Demiglace-Mayo, Raclette von Jumi, Mini Lattich, Speck und  
knusprige Kartoffelsticks 28



## PESCI

---

### **SOGLIOLA ALLA MUGNAIA, BURRO AL LIMONE, SPINACI CON UVA SULTANINA E PINOLI**

Seezunge Müllerin Art, Zitronenbutter, Spinat mit Rosinen und Pinienkerne 46

### **ORATA IN GUAZZETTO, TORTINO DI PATATE E OLIVE, OLIO D'OLIVA E BASILICO**

Seebrasse «Guazzetto», Karoffeltörtchen mit Oliven, Olivenöl und Basilikum   44

### **INSALATIERA CON AVOCADO, SEMI TOSTATI, DRESSING AL BALSAMICO E GAMBERONI IN OLIO ALL' AGLIO**

Salatschüssel mit Avocado, gerösteten Kernen, Balsamicodressing und Gamberoni in Knoblauchöl 42

## DESSERT

---

### **VASSOIO DI DESSERT AL BICCHIERE**

Dessert-Tray CHF 5.00 pro GLAS

## EISWERKSTATT GLACÉ UND SORBET ANGEBOT

---

### **GLACÉ À CHF 5 PRO PORTION**

Kaffee, Pistazie, Dunkle Schokolade, Vanille

### **SORBETS À CHF 5 PRO PORTION**

Mango-Passionsfrucht, Blutorange

## GIARDINO MENÜ

### VORSPEISE

---


#### **SEDANO DEL SEELAND -COTTO SU SALE, MELA, NOCI, TARTUFO AUTUNNALE**

Sellerie aus dem Seeland auf Salz gegart, Apfel, Baumnuss, Herbsttrüffel 

### ZWISCHENGANG

---


#### **ACQUERELLO RISOTTO, ZUCCA, AMARETTO, GORGONZOLA**

Acquerello Risotto, Kürbis, Amaretto, Gorgonzola 

### HAUPTGANG

---


#### **ENTRECOTE DI CERVO, JUS DI BACCE DI GINEPRO, CAVOLO ROSSO, MELA SPEZIATA**

Hirsch-Entrecôte, Wacholderjus, Rotkraut, Gewürzapfel 

### DESSERT

---

#### **PRUGNA, MARSALA, CANNELLA, NOCCIOLA**

Zwetschge, Marsala, Zimt, Haselnuss 

### **3 GANG CHF 65.00 (OHNE RISOTTO)**

### **4 GANG CHF 75.00**

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Maispoularde: Frankreich | Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz, Paraguay, Australien | Lammfleisch: Schweiz |

Schwein: Schweiz | Poulet: Schweiz

Thunfisch: Italien, Vietnam | Krevetten: Vietnam | Seezunge: Holland, England | Dorade: Griechenland | Lachs/Rauchlachs:

Schottland/Norwegen | Wolfsbarsch: Griechenland | Pulpe: Malaysia

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.



## TERRE ALTE TI DOC

Gialdi, Mendrisio – Sottoceneri

2018

7.5dl

49

1.0dl

7

An diesem Wein betört die Vermählung von weissen Pfirsichen mit blumigen Noten. Dieser Wein besitzt ungewöhnlich viel Schmelz, wunderbar anhaltend bis zu einem mineralischen Finale.



BIANCO DI MERLOT



TESSIN



## ROERO ARNEIS SAGLIETTO DOCG

Az. Agr. Malvira', Canale d'Alba – Cuneo

2015

7.5dl

52

1.0dl

7.5

Ein leichter hellgelber Weisswein mit einem lebhaften Bukett von Apfel, Quitte, Zitrusfrucht und etwas Ananas. Im Gaumen zeigt er eine intensive Frische.



ARNEIS



PIEMONTE



## WY UNIQUE WEISS

Wittwer, Grosshöchstetten

2015

15dl

86

1.0dl

7.5

Der breite Körper ist von einer cremig-weichen Struktur, Aromen, von Mangos, reifen Birnen, Aprikosen, Mirabellen, dezente Lieblichkeit.



PINOT BLANC/ALTESSE



WALLIS



## GRAN ROSÈ TI DOC

Brivio, Mendrisio - Sottoceneri

2018

7.5dl

49

1.0dl

7

Bei diesem Rosè finden sich im Bukett Düfte von reifen Himbeeren und Johannisbeeren gepaart mit einem Hauch von Nelke, Zimt und Szechuan Pfeffer.



MERLOT



TESSIN



## BARBERA D'ALBA DUE GELSI DOC

Guidobono, Canale - Cuneo

2017

7.5dl

61

1.0dl

9

Das dichte Purpur und die Tiefe der Farbe lassen auf einen intensiven Barbera schliessen. Und so offenbaren sich in der Nase Aromen von Waldbeeren, Süsskirsche und schwarzer Schokolade.



BARBERA



PIEMONTE



## CORNALIN GRAND MÉTRAL AOC

Provins, Sion

2018

7.5dl

55

1.0dl

8

Ein ausgewogener, fruchtiger, leichter rubinroter Wein mit Violett Reflexen und einem recht kräftigen Bukett von Kirsche.

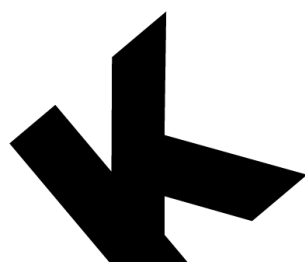


CORNALIN



WALLIS

**Wir wünschen Ihnen eine genussvolle und vergnügliche Zeit im**



**KURSAAL**

GIARDINO