

INSALATE / ZUPPE/ANTIPASTI

INSALATA VERDE, CROSTINI DI PANE, CON CONDIMENTO BALSAMICO O FRANCESE

Grüner Blattsalat, Croûtons, wahlweise mit Balsamico-oder Frenchdressing

9

INSALATA VERDE, SEDANO RAPA AL FORNO, MELE, NOCI

Gezupfte Blattsalate, gebackener Knollensellerie, Apfel, Baumnuss

12

INSALATIERA CON AVOCADO, SEMI TOSTATI, DRESSING AL BALSAMICO

Salatschüssel mit Avocado, gerösteten Kernen, Balsamicodressing

18

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, DRESSING AL BALSAMICO

Rucolasalat, Parmesan gehobelt, Balsamicodressing

9

BURRATA DI BUFALA, POMODORI DEL SEELAND, PESTO AL BASILICO, ACETO BALSAMICO DI MELE

Büffel-Burrata, Seeländer Tomaten, Basilikumpesto, Holzapfelbalsamico

18

SWISS PRIME RINDSTARTAR "GIARDINO"

Swiss prime Rindstartar «Giardino»

Klein-70 gr. / Gross 140 gr.

24/36

VITELLO TONNATO, FAGIOLINI, POMODORINI DATTERINI

Vitello tonnato / Kalbfleisch mit Thunfischsauce, grüne Bohnen, Datterinitomaten

19/27

MINISTRONE DI VERDURE DEL «SEELAND», PESTO AL BASILICO

Minestrone aus Seeländer Gemüse

Basilikumpesto

12

GAZPACHO DI POMODORI E ANGIURIA, CULATELLO DI ZIBELLO, FORMAGGIO FRESCO E OLIO ALLA MENTA

Gazapcho aus Tomaten und Wassermelone

Culatello di Zibello, Frischkäse, Minzöl

16

PASTE

PENNE ALL'AMATRICIANA

Penne all'amatriciana (Zwiebeln, Pancetta, Pecorino, Tomate)

19/25

PACCHERI, VONGOLE, LIMONE SALATO, PREZZEMOLO

Paccheri, Venusmuscheln, Salzzitrone, Petersilie

24/30

TAGLIOLINI "AGLIO-OLIO", POLIPO, AGLIO FERMENTATO

Tagliolini «Agljo-Olio» Oktopus, fermentierter Knoblauch

26/32

RAVIOLI DI RICOTTA, SPINACI, PARMIGIANO REGGIANO, PINOLI

Ricotta Ravioli, Spinat, Parmesan, Pinienkerne

21/26

RAVIOLI VERDI RIPIENI DI MANZO, MASCARPONE, MAGGIORANA

Grüne Ravioli mit Rindfleisch gefüllt, Mascarpone, Majoran

22/28

ACQUERELLO RISOTTO, ZAFFERANO, ARANCIA

Acquerello Risotto, Safran, Orange

22/27

FREGOLA SARDA, CARCIOFI SPADELLATI, SCAMORZA AFFUMICATA

Fregola Sarda, Artischocken, geräucherte Scamorza

21/25

CARNI

GIARDINO BURGER CON CROCCANTI BASTONCINI DI PATATE

100% Rindfleisch-Patty, Demiglace-Mayo, Raclette von Jumi
Mini Lattich, Tomaten, Essiggurken, Speck, knusprige Kartoffelsticks 28

OSSOBUCO DI VITELLO "GREMOLATA" RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Kalbs-Ossobuco «Gremolata», Safran Risotto 42


FILETTO DI MANZO DI HEREFORD (200G / 100G) RUCOLA, PATATE AL ROSMARINO, JUS BALSAMICO

Hereford Rindsfilet (200g / 100g)  
Rucola, Rosmarinkartoffeln, Balsamicojus 56/46

SCALOPINE DI VITELLO AL LIMONE, TAGLIOLINI AL BURRO, ZUCCHINE TRIFOLATE

Kalbsmedallions mit Zitronensauce, Butter-Tagliolini, gebratene Zucchetti 48

PETTO DI POLLO AL MAIS ARROSTO, CREMA DI CECI, TUBERI MISTI

Gebratene Maispouardenbrust, Kichererbsen, Wurzelgemüse   40

PESCI

SOGLIOLA "ALLA MUGNAIA" SALSA AL BURRO AL LIMONE, PATATE LESSE CON PREZZEMOLO

Seezunge «Müllerin Art»
Zitronenbuttersauce, Petersilienkartoffeln 46

GAMBERI IN GUAZZETTO, RISOTTO CON OLIVE KALAMATA, SPINACI BABY

Gebratene Riesencrevetten im «Guazetto»
Risotto mit Kalamata Oliven, mariniertes Babyspinat  40

INSALATIERA CON AVOCADO, SEMI TOSTATI, DRESSING AL BALSAMICO, GAMBERI

Salatschüssel mit Avocado, gerösteten Kernen, Balsamicodressing, Krevetten 42

DESSERT

NOSTRO ASSORTIMENTO DI DOLCI TIPICI E STAGIONALI

Unser Desserttray mit klassischen und saisonalen Dessert pro Glas 6

PIATTO DI FORMAGGI SELEZIONATI DI JUMI DA BOLL

Käseteller verschiedene ausgewählte Käse von Jumi aus Boll 16

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE E GELATO ALLA PANNA ACIDA (10-12 MIN)

Lauwarmes Felchlin Schokoladentörtchen, Sauerrahmglace (10-12 min) 12

EISWERKSTATT GLACÉ UND SORBET ANGEBOT

GLACÉ À CHF 5 PRO PORTION

Pistacchio, cioccolato fondente, Foir di Latte, Salted Caramel
Pistazie, Dunkle Schokolade, Foir di Latte, Salted Caramel

SORBETS À CHF 5 PRO PORTION

Mango frutto della passione, limone
Mango-Passionsfrucht, Zitrone

MENÜ GIARDINO

MELONE CANTALOUPE PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, FRAGOLE TURGOVIA

Cantaloupe-Melone
San Daniele Rohschinken, Thurgauer Erdbeeren



CHF 14.00

TAGLIOLINI ALLA CRUDAIOLA BASILICO, STRACCIATELLA DI BUFALA

Tagliolini alla Crudaiola
Basilikum, Straciatella di Bufala



CHF 22.00

MEDAGLIONE DI VITELLO SVIZZERO IN CROSTA DI LIMONE RISOTTO AI CAPPERI, PESTO DI PREZZEMOLO

Schweizer Kalbsmedallion mit Zitronenkruste
Kapernrisotto, Petersilienpesto

CHF 46.00

SORBETTO ALLA PESCA LAVANDA, OLIO D'OLIVA, MERINGA

Pfirsichsorbet
Lavendel, Olivenöl, Merengue



CHF 12.00

**3 Gang (ohne Tagliolini) 64 CHF
4 Gang 74 CHF**

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGETARISCH

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.
Kalb: Schweiz | Speck/Schinken: Italien | Pulpo: Mittlerer Ostatlantik | Rind: Schweiz | Rindsfilet: Irland | Maispouardenbrust: Schweiz/Frankreich | Seezunge: Niederlande | Krevetten: VSC Vietnam
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.