

## 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

### **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**

Gazpacho 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

### ORATA IN CROSTA DI ZUCCHINE, QUINOA, DRESSING ALLA FRUTTO DI PASSIONE

Goldbrasse mit Zucchetti, Quinoa, Passionsfrucht 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

Saisonales Angebot

### SORBETS À CHF 5 PRO PORTION

Saisonales Angebot

 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.

.....

## UN ESTATE ITALIANO

### SOMMER IM GARTEN

.....

**Insalatiera con avocado, anguria, semi e chicci, balsamico.....CHF 18**

---

Salatschüssel mit Avocado, Wassermelone, geröstete Kerne und Samen  
Balsamicodressing

**Con Gamberi in guazetto.....CHF 42**

+

---

Mit Crevetten in "Guazetto" (Tomate, Knoblauch, Chilli)

**Tartara di tonno, laticello, lime, quinoa.....CHF 28**

---

Thunfischtartar, Buttermilch, Limette, Quinoa

**Tagliolini alla crudaiola, basilico, stracchiarella di bufala.....CHF 24**

---

Tagliolini alla crudaiola, Basilikum, Stracchiarella di bufala

**Pesce spada alla griglia «alla grenoblese»**

**Timbalo di basilico.....CHF 44**

---

Schwertfisch vom Grill «Grenobler Art» (Kapern, Zitrone, Knoblauch, Petersilie)  
Timbalo di Basilico

**Tagliata di manzo, cimicurri, patate al rosmarino.....CHF 52**

---

Tagliata vom Rind, Chimichurri, Rosmarin-Kartoffeln

**Albiccoche del vales, timo al limone, nocciola.....CHF 14**

---

Walliser Aprikosen, Zitronentymian, Haselnuss