

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



14

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO, DRESSING AL BALSAMICO

Rucolasalat, Parmesan gehobelt, Balsamicodressing



9

BURRATA DI BUFALA, FINOCCHIO IN AGRO DOLCE, SEMI DI FINOCCHIO CAMELATI, ACETO BALSAMICO DI MELE

Büffel-Burrata, süss-Saurer Fenchel, Holzapfel-Balsamico, karamellisierte Fenchelsamen



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



13

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

Gazpacho aus Tomaten und Wassermelone, Frischkäse, Minzeöl



15

PASTE

PENNE ALL'AMATRICIANA

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

19/25

PACCHERI CON SALSA MAMMA ROSA, CREMA DI RICOTTA AFFUMICATA PESTO AL BASILICO, PINOLI TOSTATI

Paccheri Pasta mit «Mamma Rosa Sauce», geräucherte Ricotta-Crème, Basilikumpesto geröstete Pinienkerne



25/30

TAGLIOLINI "AGLIO-OLIO", POLIPO, AGLIO FERMENTATO

Tagliolini «Aglío-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



23/28

ACQUERELLO RISOTTO, FRAGOLE, ACETO BALSAMICO RIDOTTO

Acquerello Risotto, Erdbeeren, reduzierter Aceto Balsamico



26/34

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGETARISCH VEGAN * VEGAN AUF ANFRAGE

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Kalb: Schweiz | Speck/Schinken: Italien | Pulpo: Mittlerer Ostatlantik | Rind: Schweiz | Rindsfilet: Irland | Poulet: Schweiz | Seezunge: Niederlande | Krevetten: VSC Vietnam | Guanciaie: IT

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

CARNI



GIARDINO BURGER CON CROCCANTI BASTONCINI DI ROESTI

100% Rindfleisch-Patty, Demiglace-Mayo, Raclette von Jumi
Mini Lattich, Tomaten, Essiggurken, Speck, knusprige Rösti-Sticks 32

OSSOBUCO DI VITELLO "GREMOLATA" RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Kalbs-Ossobuco «Gremolata», Safran Risotto 45

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

Hereford Rindsfilet (200g / 100g)  
Rucola, Rosmarinkartoffeln, Balsamicojus 48/58

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

Kalbsmedallions mit Zitronensauce, Butter-Tagliolini, gebratene Zucchini 48

INVOLTINO DI COSCIE DI POLLO «HAPPY TSCHIGG DI KAUFENDORF» E CHAMPIGNON, LATTUGA GRILLIATA "CEASAR STYLE", PURE DI PATATE E LEVISTICO

Pouletschenkelroulade vom «Happy Tschigg aus Kaufdorf» mit Champignons
Grillierter Minilattich "Ceasar Style", Kartoffelpüree mit Liebstöckel  44

PESCI

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

Seezunge «Müllerin Art»
Zitronenbuttersauce, Petersilienkartoffeln 48

GAMBERI IN GUAZZETTO, RISOTTO CON OLIVE KALAMATA, SPINACI BABY

Gebratene Riesengarnelen im «Guazetto»
Risotto mit Kalamata Oliven, mariniertes Babyspinat  44

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

Goldbrasse mit Zucchini, 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  VEGAN  * VEGAN AUF ANFRAGE

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Kalb: Schweiz | Speck/Schinken: Italien | Pulpo: Mittlerer Ostatlantik | Rind: Schweiz | Rindsfilet: Irland | Poulet: Schweiz | Seezunge: Niederlande | Krevetten: VSC Vietnam | Guanciaie: IT

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