

# GIARDINO

RESTAURANT & BAR

## KLEINE KARTE

SMALL MENU

<b>GRÜNER SALAT</b>  	10	<b>FLAMMKUCHEN VEGI</b> 	19.50
Radieschen   Croûton <i>Green salad // radishes / croûton</i>		Hüttenkäse   Sauerrahm   Peperoni <i>Vegetarian tarte flambée cottage cheese / sour cream / pepper</i>	
<b>GEMISCHTER SALAT</b> 	14	<b>RICOTTA RAVIOLI</b> 	26
Croûton <i>Mixed salad // croûton</i>		Spinat   Parmesan   Pinienkerne Ricotta ravioli // spinach parmesan   pine nuts	
Alle Salate sind erhältlich mit French-italienischem oder Kursaal-Dressing. All salads are available with French-Italian- or Kursaal dressing.		<b>RISOTTO</b>  	30
<b>BURRATA</b>  	18	Kürbis   Taleggio-Käse   Birne <i>Risotto // Pumpkin / Taleggio cheese / pear</i>	
Kürbis   Feige   Haselnuss <i>Burrata // pumpkin / fig / hazelnut</i>		<b>GIARDINO BURGER</b> 	32
<b>VITELLO TROTATO</b>  	19   27	Brioche Bun   Demiglace-Mayo Mini Lattich   Raclette von Jumi Speck   Gurke   Röstisticks <i>Giardino burger // brioche bun demiglace mayo / bacon / raclette by Jumi / mini lettuce cucumber / rösti sticks</i>	
Kalbsrücken   Forellencrème Safran   Blumenkohl <i>Vitello trotato // saddle of veal / trout cream saffron / cauliflower</i>		<b>DESSERTTRAY</b>	6
<b>SWISS PRIME RINDSTATAR</b>	24   36	Unser Dessert-Tray mit klassischen und saisonalen Desserts: Panna Cotta   Tiramisu Schokolademousse   Saison-Dessert <i>Dessert tray with classic and seasonal desserts: Panna cotta / tiramisu / chocolate mousse / seasonal dessert</i>	
70G   140G Randen   Senf   Maroni-Brot <i>Swiss prime beef tatar // beetroot / mustard Chestnut bread</i>		<b>APFEL VARIATION</b>	14
<b>MINISTRONE</b>  	13	Granny smith   Edelweiss Schokolade 36% Stangensellerie <i>Apple variation // edelweiss chocolate 36% celery stalks</i>	
Basilikumpesto <i>Minestrone // basil pesto</i>		<b>GLACE &amp; SORBET</b>	Kugel 5
<b>APEROBÄTTLI</b>	18	VON DER EISWERKSTATT+HAUSGEMACHT	
Salsiz   Käse   Antipasti Charcuterie Board // Salsiz Cheese   antipasti		Verschiedene Sorten <i>Ice cream and sorbet // various flavours</i>	
<b>FLAMMKUCHEN</b>	19.50		
Speck   Sauerrahm   Zwiebel <i>Tarte flambée // bacon / sour cream / onion</i>			

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter.

*If you have any questions, we are happy to assist.*

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz | Wildschein / Reh: Österreich |  
Forelle: Schweiz | Poulet: Schweiz | Zander: Schweiz | Speck:  
Schweiz

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

 GLUTENFREI  LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH  VEGAN

 REGIONAL  VITALITY