

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

Moderne und hausgemachte mediterrane Speisen, immer gut ausbalanciert zwischen leichter Kost und grossem Genuss – dafür stehen Janic Mühlemann und sein Team. Geniessen Sie ein weiteres «Signature Dish», ein Gericht mit seiner unverkennbaren Handschrift: Pouletstücke vom Hof am Stutz in einer Form gegart und mit hohen Temperaturen gebläht. So gelangen Röstaromen auch in das Innere. Aufgeschnitten zeigt das Fleisch ein überraschendes Marmormuster, serviert mit knusprig gebratener Poulethaut und Kräutern, ein köstliches Vergnügen – regional und nachhaltig.

Schön, sind Sie da. Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Modern and homemade Mediterranean dishes. Always well balanced between light fare and great pleasure – that's what Janic Mühlemann and his team stand for. Enjoy another one of his «Signature Dishes», a dish with his unmistakable signature: Chicken pieces from the Hof am Stutz, cooked in a mould and flamed at high temperatures. This way, roasting aromas also reach the inside. When cut open, the meat shows a surprising marble pattern, served with crispy fried chicken skin and herbs, a delicious treat – regional and sustainable.

Great, to have you here. Let us delight you.

REGIONAL IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Unser Poulet vom **Hof am Stutz**

Der Hof am Stutz ist ein kleiner familiärer Bauern-Betrieb in Kaufdorf, keine 20 Kilometer von Bern entfernt in Richtung Thun. Dort werden regelmässig Hühner aufgezogen, die entweder im gedeckten Wintergarten oder auf einer grosszügigen Weide leben. Transparenz wird auf dem Hof am Stutz grossgeschrieben. Menschen, die sehen wollen, wie die Tiere gehalten werden, sind nach Anmeldung herzlich willkommen.

REGIONALITY IS IMPORTANT TO US

For example: Our chicken from the Hof am Stutz

Hof am Stutz is a small family farm in Kaufdorf, less than 20 kilometres from Bern in the direction of Thun. Chickens are regularly raised there and live either in the covered conservatory or on a generous pasture. Transparency is a top priority at the Hof am Stutz. People who want to see how the animals are kept are welcome by appointment.

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

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

VORSPEISEN

STARTERS

- GRÜNER SALAT**   10
Radieschen | Croûton
Green salad // radishes / croûton
- GEMISCHTER SALAT**  14
Croûton
Mixed salad // croûton
- Alle Salate sind erhältlich mit French-, italienischem oder Kursaal-Dressing.
All salads are available with French-, Italian- or Kursaal dressing.
- NÜSSLISALAT** 18
San-Daniele Schinken | Croûton | Ei
Lamb's lettuce // San Daniele ham / croûton / egg
- BURRATA**   18
Kürbis | Feige | Haselnuss
Burrata // pumpkin / fig / hazelnut
- ROTER KABIS**   16
Apfel | Kohl | Shiso
Red cabbage // apple / cabbage / shiso
- VITELLO TROTATO**   19 | 27
Kalbsrücken | Forellencrème | Safran | Blumenkohl
Vitello trotato // saddle of veal / trout cream / saffron / cauliflower
- SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G** 24 | 36
Randen | Senf | Maroni-Brot
Swiss prime beef tatar // beetroot / mustard / chestnut bread

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

SUPPEN

SOUPS

MINISTRONE    13

Basilikumpesto

Minestrone // basil pesto

KÜRBISSUPPE 16

Butternuss | Hibiskus | Wildschwein

Pumpkin soup // butternut / hibiscus / wild boar


PASTE | VEGI | VEGAN

PASTA | VEGETARIAN | VEGAN

RICOTTA RAVIOLI  28

Spinat | Parmesan | Pinienkerne

Ricotta ravioli // spinach / parmesan / pine nuts

GEBRANNTER KOHL    30

Federkohl | Süsskartoffel | Pedro Ximénez

Burnt Cabbage // kale / sweet potato / pedro ximenez

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI  30

Parmesan | Steinpilz | Haselnuss

Homemade tagliolini // parmesan / porcini / hazelnut

RISOTTO   30

Kürbis | Taleggio-Käse | Birne

Risotto // pumpkin / taleggio cheese / pear

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

FLEISCH

MEAT

- RINSENTRECÔTE DRY AGED VOM HOLZKOHLEGRILL 200G**  58
Butternusskürbis | Sauerrahm | Kartoffel | Trüffel
*Grilled beef entrecôte dry aged // butternut pumpkin
sour cream / potato / truffle*
- WILDSCHWEIN-KOPFBACKE**  45
Rosenkohl | Birne | Laugenknödel | Steinpilz
Wild boar head cheek // brussel sprouts / pretzel dumplings / porcini
- REH RACK**  54
Rotkraut | Cranberry | Pastinake | Schupfnudeln
*Deer // red cabbage / cranberry / parsnip /
«schupfnudeln» (finger-shaped potato dumplings)*
- GIARDINO BURGER** 32
Brioche Bun | Demiglace-Mayo | Mini Lattich
Raclette von Jumi | Speck | Gurke | Röstisticks
*Giardino Burger // brioche bun / demiglace mayo / bacon
raclette by Jumi / mini lettuce / cucumber / rösti sticks*

SIGNATURE DISH

GEFLÄMMTE POULETBRUST VOM HOF AM STUTZ   48

Chorizo | Süsskartoffel | Sauerrahm

*Flamed chicken breast // chorizo / sweet potato / sour
cream*

Dieses Gericht benötigt **mindestens 20 Minuten** zur Zubereitung.
Wir versichern Ihnen, dass sich das Warten lohnt.

*This dish takes **at least 20 minutes** to prepare.
We assure you that it will be worth the wait.*

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

FISCH

FISH

GEBRATENE LACHSFORELLE 46

Federkohl | Vongole | Süsskartoffel

Fried salmon trout // kale / vongole / sweet potatoes

ALPEN ZANDER  48

Risotto | Safran | Pastinake

Alpine pikeperch // risotto / parsnip

SIGNATURE DISH

FORELLE AUS RUBIGEN  52

Karotte | Honig | Kartoffel

Trout from Rubigen // carrot / honey / potato

Dieses Gericht benötigt **mindestens 20 Minuten** zur Zubereitung.

Wir versichern Ihnen, dass sich das Warten lohnt.

This dish takes at least 20 minutes to prepare.

We assure you that it will be worth the wait.

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

DESSERT

DESSERT

- DESSERT-TRAY** 6
Unser Dessert-Tray mit klassischen und saisonalen Desserts
Panna Cotta | Tiramisù | Schokoladenmousse | Saison-Dessert
*Dessert tray with classic and seasonal desserts
Panna cotta | tiramisù | chocolate mousse | season dessert*
- APFEL VARIATION** 14
Granny-Smith | Edelweiss Schokolade 36% | Stangensellerie
Apple variation // edelweiss chocolate 36% | celery stalks
- MARONI** 14
Maroni | Meringues | Traube
Chestnut // meringues | grape
- GLACE & SORBET VON DER EISWERKSTATT UND HAUSGEMACHT** Kugel 5
Verschiedene Sorten
Ice cream and sorbet // various flavours

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL