

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

PRIVATE DINING MENU

CHF 88 PP

BURRATA

Kürbis | Feige | Haselnuss

Burrata // pumpkin / fig / hazelnut

RINDSENTRECÔTE DRY AGED VOM HOLZKOHLEGRILL 200G

Butternusskürbis | Sauerrahm | Kartoffel | Trüffel

*Grilled beef entrecôte dry aged // butternut pumpkin
sour cream | potato | truffle*

APFEL VARIATION

Granny-Smith | Edelweiss Schokolade 36% | Stangensellerie

Apple variation // Granny Smith / Edelweiss chocolate 36% / celery stalk

PRIVATE DINING MENU VEGAN

CHF 62 PP

ROTER KABIS

Apfel | Kohl | Shiso

Red cabbage // apple / cabbage / shiso

GEBRANNTER KOHL

Federkohl | Süsskartoffel | Pedro Ximénez

Burnt kale // kale / sweet potato / pedro ximenez

APFEL VARIATION

Granny-Smith | Edelweiss Schokolade 36% | Stangensellerie

Apple variation // Granny Smith / Edelweiss chocolate 36% / celery stalk

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 REGIONAL

 VITALITY