

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

Willkommen im Mittelpunkt des Giardino Restaurant & Bar, an unserem Herzstück, der offenen Bar. 365 Tage im Jahr haben wir für Sie das passende Getränk zu jeder Gelegenheit und noch mehr: Apérobrättli für den kleinen, Flammkuchen und Burger für den grösseren Hunger. Geniessen Sie die entspannte Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Angebot begeistern.

«Es kann kein gutes Leben geben, wo es kein gutes Trinken gibt.»

- Benjamin Franklin

Welcome to the heart of the Giardino Restaurant & Bar, to our centrepiece, the open bar. 365 days a year we have the right drink for every occasion and even more: Charcuterie boards for small appetites, tarte flambée and burgers for larger appetites. Enjoy the relaxed atmosphere and let yourself be inspired by what we have to offer.

«There cannot be good living where there is not good drinking.»

- Benjamin Franklin

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

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

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

BAR SPEISEN

BAR FOOD

- 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.
- BURRATA**   18
Kürbis | Feige | Haselnuss
Burrata // pumpkin / fig / hazelnut
- 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
- MINISTRONE**    13
Basilikumpesto
Minestrone // basil pesto
- APEROBÄTTLI** 18
Salsiz | Käse | Antipasti
Charcuterie Board // salsiz / cheese / antipasti
- FLAMMKUCHEN** 19.50
Speck | Sauerrahm | Zwiebel
Tarte flambée // bacon / sour cream / onion
- FLAMMKUCHEN VEGI**  19.50
Hüttenkäse | Sauerrahm | Peperoni
Vegetarian tarte flambée // cottage cheese / sour cream / pepper

 GLUTENFREI

 VEGAN

 LAKTOSEFREI

 VITALITY

 VEGETARISCH

 REGIONAL

RICOTTA RAVIOLI  26
Spinat | Parmesan | Pinienkerne
Ricotta ravioli // spinach / parmesan / pine nuts

RISOTTO   30
Kürbis | Taleggio-Käse | Birne
Risotto // Pumpkin / Taleggio cheese / pear

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*

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 / seasonal dessert*

APFEL VARIATION 14
Granny smith | Edelweiss Schokolade 36% | Stangensellerie
Apple variation // edelweiss chocolate 36% / celery stalks

GLACE & SORBET VON DER EISWERKSTATT Kugel 5
Verschiedene Sorten
Ice cream and sorbet // various flavours

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

	1 DL	7.5 DL
PROSECCO CASA DEI FARIVE BRUT DOC Cantine Vedova, Valdobbiadene - Treviso	9	54
ROEDERER COLLECTION Roederer - Reims, Champagne	16	111
ROEDERER ROSE VINTAGE Roederer - Reims, Champagne		120
ROEDERER CRISTAL BRUT Roederer - Reims, Champagne		280

VEUVE CLIQUOT 120
Veuve Cliquot - Champagne

CHAMPAGNE EXTRA BRUT RD AOC 250
Bollinger - Champagne

CHAMPAGNE RÉCEMMENT DÉGORGÉ 320
Bollinger - Champagne

MOSCATO D'ASTI DOCG 9 54
Albino Rocca - Asti

FRANCIACORTA BRUT DOCG 9 54
La Montina - Lombardei

WEISSWEIN

WHITE WINE



JOHANNITER SÉLECTION AOC Schweiz 9 62
Martin Hubacher - Lac de Bienne

Sattes Strohgelb in der Farbe. Im Duftbukett intensiv nach Limetten, Quitten und Lindenblüten. Am Gaumen ein starker, gut strukturierter Auftritt, viel klassische Chasselas-Substanz, gleichzeitig eine herrlich lebendige Mineralität. Ein erfrischender Apéro- und Geniesser-Wein.



HUTINS CHARDONNAY 1^{ER} CRU DARDAGNY AOC Schweiz 10 71
Domaine les Hutins - Genf

Mittleres Gelb, leicht glänzend. Eine sehr elegante und präzise vinifizierte Nase, an Golden Delicious und Zitrusnoten erinnernd, auch etwas Goldmelisse und sanft geröstetes Weissbrot. Am Gaumen von schöner Intensität, sehr Chardonnay-typische Aromatik, ergänzt durch geröstete Haselnüsse, eine passende Frische und Ausgeglichenheit im harmonischen Abgang.



ROERO ARNEIS DOCG Italien 7.5 53
Guidobono, Canale - Piemont

Bei diesem Wein treffen sich Aromen, die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, legere Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



GAMLITZ SAUVIGNON BLANC Österreich 9 62
Sattlerhof – Südsteiermark

Klassische steirische Sauvignon Blanc Nase mit Aromen von grünem Apfel und etwas Stachelbeere, im Mund eine tolle Struktur und reduzierte Frucht. Im Abgang eine gute Säure und ein langer Nachhall.



PINOT GRIGIO «COLLIO» DOC Italien 8.5 58
Borgo Savaian – Friaul

Klares Strohgelb. In der Nase leicht grünlich verfeinert mit Honig. Im Gaumen leichte Hefenoten und guter Fruchtstruktur. Ein langer Finale im Abgang. Passt zum Apéro, Fisch und der Asiatischen Küche.

ROSÉ

ROSÉ WINE



DEMUERTE ROSÉ YECLA DO Spanien 8 57
Bodegas WineryOn – Yecla

In der Nase Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, weissem Pfeffer, Thymian, Granatapfel und einem Hauch Rose. Am Gaumen füllig, saftig, fein-würzige Frucht, sehr elegant, finessenreich und lange anhaltend.

ROTWEIN

RED WINE

Herkunft 1 DL 7.5 DL



PINOT NOIR AOC Schweiz 9 62
Martin Hubacher – Lac de Bienne

Jugendlich helles Purpurrot. Duft nach Waldbeeren und Kirsch-Rahm-Bonbons. Am Gaumen intensiv und ungemein frisch mit roten Beeren, reifen Kirschen und Brombeer-Aromen. Langer, bleibender Abgang ummantelt mit seidenen, feinen Gerbstoffen.



HUMAGNE ROUGE ARDÉVAZ Schweiz 10 68
Domaine Ardévaз – Wallis

Intensiv rote Farbe mit bräunlichen Reflexen. In der Nase würzige Noten, die an Lorbeer erinnern, dazu Tabak und Tee Ein roter Lagerwein par excellence.



BARBERA D'ALBA DUE GELSI DOC Italien 9 62
Guidobono, Canale – Piemont

Das dichte Purpur und die Tiefe der Farbe lassen auf einen intensiven Barbera schliessen. In der Nase Aromen von Waldbeeren, Süsskirsche und schwarzer Schokolade. Ausgewogene Struktur, langanhaltender Abgang.



RIOJA RESERVA VENDIMIA SELECCIONA-DA DOCA Spanien 10.5 72
Bodegas Proelio – Rioja

Tiefes rubinrot. In der Nase Aromen von frischen Früchten, wie Kirschen, roten Beeren und etwas Röstnoten. Im Gaumen samtene Tannine mit saftiger Säure und mittelge-wichtigem Körper. Aromen von frischen Beeren und Früchten.



TINTAFINA RIBERA DEL DUERO Spanien 10 68
Casa Rojo – Ribera del Duero

Ein reiner Tempranillo, gereift während zwölf Monaten in französischen Barriques. Er begeistert mit Aromen von wilden Früchten und dezenter Noten von Vanille und Gewürzen. Grossartige Extraktion, schön integrierte Säure, kraftvoll und intensiv.

Frankreich 10 71



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VALRÉAS ROUGE AOP
Clos Bellane – Côtes du Rhône

Der Côtes du Rhône Villages Valréas Rouge duftet stark nach Garigue-Sträuchern, mit klassischen floralen Kräuter-Noten, die mit dezenter Kirschen-Aromatik und weissem Pfeffer verwoben sind. Dieser mittel- bis vollmundige Wein ist fein ausbalanciert, mit seidigen Tanninen und reifen Früchten. Elegant und kühl. Besticht durch die Reinheit seiner knackigen Frucht.



SYRAH USA 13.5 94
Halter Ranch Vineyard – Kalifornien

Verströmt Aromen von Blaubeeren, Pflaumen, Eukalyptus und einem Hauch von Kakaopulver. Der Einstieg ist reichhaltig, saftig und mundfüllend mit Aromen von Brom-beeren, Kuchen-gewürzen und Nelken. Weiche, strukturierte Tannine runden den Ab-gang dieses leicht zu trinkenden, samtigen Syrahs ab.

APÉRITIV

	CHF
NEGRONI Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Rot	16
COSMOPOLITAN Ketel One Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	16
KIR ROYAL Crème de Cassis, Louis Roederer Brut	18
MIMOSA Cointreau, Orangensaft, Champagner	16
APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, Orange	12
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze	12
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco	12
DRY ODER DIRTY MARTINI Keltel One Vodka oder Tanqueray Gin, Belsazar Weiss	12

KLASSISCHE COCKTAILS

	CHF
MULES & BUCK	16
Dutch, London, Jamaica, Berner	
SOURS	18
Tanqueray Gin, Bulleit Whiskey, Amaretto, Pisco	
NEGRONI	18
Tanqueray Gin, Campart, Belsazar Rot	
MANHATTAN	16
Canadian Club, Belsazar Rot, Angoustura	
OLD FASHIONED	16
Bulleit Rey 95, Soda, Zucker, Angostura	
SEX ON THE BEACH	16
Ketel One Wodka, White Peach, Limettensaft, Cranberrysaft Orangensaft	
CUBA LIBRE	15
Havana 3 años Rum, Limette, Cola	
TEQUILA SUNRISE	16
Don Julio Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft	
PINA COLADA	16
Havana 3 años Rum, Kokosnuss-Sirup, Rahm, Ananassaft	
MOJITO	16
Havana 3 años Rum, Limettensaft, weisser Rohrzucker, Minze Soda	
BLOODY MARY	16
Ketel One Wodka, Limettensaft, Tomatensaft, Worchestershire, Ta- basco	

LONG ISLAND ICE TEA 18
Tanqueray Gin, Ketel One Vodka, Don Julio Tequila, Havana 3 años
Rum, Triple Sec, Orangen-, Zitronensaft, Cola

MARGARRITA 16
Don Julio Blanco Tequila, Zitronensaft, Cointreau, Zuckersirup

SHOTS

	CHF
OMG	8
Amaretto, Pfirsichlikör	
TIME OUT	8
Pfirsichlikör, Havana 3 años Rum, Limettensaft	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

	CHF
COCOLOCO Ananas-, Orangen-Passionsfruchtsaft, Rahm, Kokossirup	12
MOSQUITO Limettensaft, weisser Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	12
SHERLEY TEMPLE Ginger Ale, Citro, Grenadine	12
MANGO-PASSION Zitronen-, Orangen-Passionsfruchtsaft, Mango-, Passionsfruchtsirup, Grenadine	12

BIER

BEER

	HERKUNFT	DL	CHF
FELDSCHLÖSSCHEN Alkoholfrei Alkoholfrei Weizen	Schweiz	3.3	5.5
SAN MIGUEL FRESCA	Spanien	3.3	6
GUINNESS DRAUGHT	Irland	3.3	6
SCHNEIDER WEISSE	Deutschland	5	7.5
CORONA	Mexico	3.5	7.5
GRIMBERGEN ROUGE	Belgien	2.5	6
VALAISANNE WHITE IPA	Schweiz	3.3	6
 <u>VOM FASS</u>			
SAISONALES BIER	Schweiz	3 5	6 9
GURTEN BÄRENGOLD/ PANACHÉ	Schweiz	3 5	5.5 8.5
VALAISANNE ZWICKEL Bière de cave	Schweiz	3 5	6 9
GURTEN ZÄHRINGER AMBER	Schweiz	3 5	6 9

KALTGETRÄNKE

COLD BEVERAGES










	DL	CHF
SWISSÔTEL KURSAAL BERN SIGNATURE ICE TEA	4	6
Erfrischender, hausgemachter Eistee mit frischen Früchten. Das perfekte Sommergetränk.		
APFELSCHORLE	3	5.5
RED BULL	2.5	7
Organics: Viva Mate, Black Orange, Purple Berry		
SCHWEPPE	2	6
Bitter Lemon		
Indian Tonic Water		
Ginger Ale		
KANDT TONIC WATER	2	6
FEVERTREE	2	6
Indian Tonic Water		
Mediterranean Tonic Water		
Ginger Beer		
SAN BITTER	1	5.5
TOMATENSAFT	2	7
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	2	8
ORANGENSAFT	2	5
FRUCHTSÄFTE	2	6.5
Cranberry		
Ananas		
Passionsfrucht		
Grapefruit		
MINERALWASSER	4	6.5
Mit Kohlensäure (Rhäzünser)		
Ohne Kohlensäure (Arkina)		
FUSE TEA	3.3	5.2
SOFTDRINKS	3.3	5.5
Sprite		
Cola / Zero		
Rivella Rot / Blau		
Fanta		

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

KAFFEE VON DER BERNER RÖSTEREI BLASERCAFÉ

Der Rohkaffee wird ausschliesslich nach den höchsten ICO-Richtlinien eingekauft.

	CHF
KAFFEE	4.8
 Kaffee	
ESPRESSO	4.8
 Espresso	
MILCHKAFFEE	5.5
 Milch Espresso	
CAPPUCCINO	6
 Milchschaum Milch Espresso	
LATTE MACCHIATO	6
 Milchschaum Espresso Milch	
DOPPELTER ESPRESSO	6.8
 Espresso	
SCHOKOLADE / OVOMALTINE (HEISS / KALT)	5
 Milch Schokolade / Ovomaltine	
IRISH COFFEE	12
 Schlagrahm Whiskey Espresso	
IRISH COFFEE	12
 Schlagrahm Baileys Kaffee	

TEE

TEA

TEE VOM BERNER TEEHAUS LÄNGGASS-TEE

Sämtliche Tee-Sorten erfüllen die schweizerische Bio-Norm.

CHF KRUG / TASSE

JASMIN TEE 8 | 5

SENGHA YAMATO 8 | 5

BERNER ROSEN 8 | 5

Dieser Früchte- und Blüentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Es ist eine Mischung aus Äpfeln, Rosen, Lindenblüten sowie Brennesseln, die mit Zimt verfeinert wird. Der leicht süssliche Aufguss ist sehr ausgewogen und wirkt wohltuend.

EARL GREY 8 | 5

Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

VERVEINE 8 | 5

Eisenkraut – der Klassiker aus Frankreich ist besonders wohltuend nach dem Essen.

MENTHE DU MAROC 8 | 5

Die Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

ASSAM HALMARI 8 | 5

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.

LONG JING 8 | 5

Klassischer chinesischer Grüntee, «Drachenbrunnen». Er ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen Süsse.

ROOIBOS BOURBON 8 | 5

Fermentierter Rotbusch, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack. Ein beliebtes Getränk für den Abend.

GINGER & LEMON 8 | 5

Eine gelungene Verbindung von Kräutern mit zitronigen Noten (Zitronengras, Zitronenthymian), scharfem Ingwer und süssen Äpfeln. Wärmend und belebend.

GIN

PREIS INKL. TONIC WATER	HERKUNFT	CL	%	CHF
HENDRICK'S	GB	4	41.4	16
HENDRICK'S LUNAR GIN	GB	4	43.4	17
TANQUERAY	GB	4	47.3	16
TANQUERAY 10	GB	4	47.3	17
TANQUERAY RANGPUR	GB	4	47.3	16
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYAL	GB	4	41.3	16
TANQUERAY SEVILLA	GB	4	41.4	16
TANQUERAY 0.0 ALKOHOLFREI	GB	4	0.0	12
MONKEY 47	DE	4	47	19
MALFY GIN ROSA	IT	4	41	16
MATTERS NUTMEG GIN	CH	4	44	19
AARE GIN BLAU	CH	4	43	18
TIMEOUT GRAPEFRUIT	CH	4	44	19
TIMEOUT LONDON DRY	CH	4	44	19
MATTE DRY GIN	CH	4	42	18
BISBINO GIN	CH	4	40	17
STUDER SWISS HIGHLAND GIN	CH	4	42.4	18
ETSU JAPANESE GIN	JP	4	43	19

TONIC WATER

|| Fevertree Indian

|| Fevertree Mediterranean

|| Kantt

|| Fentimans

|| Schweppes

DL CHF

2 6

VODKA

	HERKUNFT	CL	%	CHF
KETEL ONE	NL	4	40	12
XELLENT	CH	4	40	15
HANZ VODKA	CH	4	40	16
KETEL ONE	NL	4	40	12
ABSOLUT ELYX	SE	4	42.3	12
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Dieser luxuriöse Single Estate Vodka von Absolut wird aus Winterweizen in einem altbewährten Kupferkessel destilliert. Dieses Verfahren erlaubt es, auf natürliche Weise einen geschmeidigen Wodka mit reichhaltigem, seidigem Gefühl im Mund herzustellen.</p></div>				
BELVEDERE	PL	4	40	17
GREY GOOSE	FR	4	40	17

GRAPPA

 Fragen Sie beim Barpersonal nach unserer Grappakarte.

FRUCHTBRÄNDE

MORAND APRICOT LUIZET COEUR	CH	2	41	18
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Morand AOP Edelbrand aus Walliser Luizet-Aprikosen. In der Mitte des Destillationsprozesses, wenn das sogenannte «Coeur de chauffe» entsteht, wird für diesen Brand nur die aromatisch intensivste Substanz, das Herzteil des Mittellaufs aufgefangen.</p></div>				
BRÄNDE VON MOSTCHOPF				
Autä Williams	CH	2	36	8
Kirsch (nicht der Süsse)	CH	2	42	9
Aut's Pflüümlì	CH	2	36	10
STUDER VIEILLE PRUNE	CH	2	42	8
Réserve Baron Louis				

RUM

	ALTER	CL	%	CHF
PAMPERO ESPECIAL		4	40	16
PAMPERO BLANCO		4	37.5	12
HAVANA CLUB	3 Jahre	4	40	11
HAVANA CLUB	7 Jahre	4	40	12
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS		4	45	26
RON ZACAPA XO		4	40	32
MYER'S JAMAICA RUM		4	40	11

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	4	38	14
DON JULIO REPOSADO	4	38	16
DON JULIO 1942	4	38	30

MEZCAL

GRAND MEZCAL LA ESCONDIDA	4	40	14
----------------------------------	---	----	----

PISCO

LA PERUANA HANDCRAFTED PISCO	4	40	15
-------------------------------------	---	----	----

BRANDY

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Brandy-Angebot informieren.

COGNAC

	CL	%	CHF
MARTELL CORDON BLEU	2	40	32
MARTELL XO	2	40	32
HENESSEY PARADIS	2	40	45
HENESSEY XO	2	40	25
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Hennessy XO wurde im Jahr 1870 exklusiv für den privaten Konsum von Maurice Hennessy, seiner Familie und seinen Freunden entworfen. Der Blend aus mehr als 100 Einzelcognacs aus den besten Cognaclagen wird sorgfältig in den Kellern des renommierten Hauses gelagert.</p></div>			
MEUKOW XO	2	40	17
RÉMY MARTIN VSOP	2	40	11

ARMANAC

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Brandy-Angebot informieren.

WHISK(E)Y

	CL	%	CHF
<u>SCHWEIZ</u>			
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT	4	45	24
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT ICE LABEL	4	58.9	35
<u>SCOTCH BLENDED</u>			
JOHNNY WALKER RED LABEL	4	40	12
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	4	40	14
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	4	40	29
BALLENTINE'S	4	40	12
CHIVAS REGAL 12 YEARS	4	40	14
CHIVAS REGAL 18 YEARS	4	40	26
J&B JUSTERINI & BROOKS	4	40	12
<u>IRISH</u>			
JAMESON	4	40	14
JAMESON BLACK BARRELL	4	40	16
JAMESON CASKMATES	4	40	16
ROE & CO	4	45	15
<u>USA</u>			
BULLEIT BOURBON RYE 95% Roggen-Anteil	4	45	13
BULLEIT BOURBON	4	40	12
FOUR ROSES	4	40	13
JACK DANIEL'S	4	40	13
JIM BEAM RYE	4	40	13

KANADA

CANADIAN CLUB	4	40	13
SEAGRAMS CROWN ROYAL	4	40	14

SINGLE MALT

	Herkunft	CL	%	CHF
TALISKER 10 YEARS	Isle of Skye	4	45.8	17
SCAPA SKIREN	Highland	4	40	22
OBAN 14 YEARS	Highland	4	43	17
DALWHINNIE 15 YEARS	Highland	4	40	17
CARDHU 12 YEARS	Speyside	4	40	15
ABERLOUR A'BUNADH	Speyside	4	59.6	29
GLENFIDDICH 21 YEARS	Speyside	4	40	30
GLENLIVET NADURRA OLOROSO	Speyside	4	60.7	26
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	Speyside	4	40	16
GLENKINCHIE 12 YEARS	Lowland	4	43	17
ARDBEG 10 YEARS	Isle of Islay	4	46	18
BOWMORE 15 YEARS	Isle of Islay	4	40	18
LAGAVULIN 16 YEARS	Isle of Islay	4	43	20
LAPHROAIG 10 YEARS	Isle of Islay	4	43	19
LAPHROAIG 25 YEARS	Isle of Islay	4	48	44

LIKÖRE

	CL	%	CHF
BAILEY'S	4	17	9
CHERRY HEERING	4	25	9
COINTREAU	4	40	11
CUARENTA Y TRES	4	31	9
DRAMBUIE	4	40	9
GALLIANO	4	30	11
GRAND MARNIER	4	40	9
SAMBUCA RAMAZZOTTI	4	42	9
AMARETTO DISARONNO	4	28	9
KAHLÙA KAFFEELIKÖR	4	28	9
BOLS LIKÖR DIVERSE	4		9

PORTO & SHERRY

	CL	%	CHF
SHERRY DRY TIO PEPE	4	20	12
TAYLOR'S 10 YEARS	4	20	16
SANDEMAN TAWNY PORTO - WEISS / ROT	4	19.5	11

BAR SPEISEN

BAR FOOD



Von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr (Flammkuchen bis Schluss)

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.

BURRATA   18
Kürbis | Feige | Haselnuss
Burrata // pumpkin | fig | hazelnut


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

MINISTRONE     13
Basilikumpesto
Minestrone // basil pesto

APEROBÄTTLI 18
Salsiz | Käse | Antipasti
Charcuterie Board // salsiz | cheese | antipasti

FLAMMKUCHEN 19.50
Speck | Sauerrahm | Zwiebel
Tarte flambée // bacon | sour cream | onion

FLAMMKUCHEN VEGI  19.50
Hüttenkäse | Sauerrahm | Peperoni
Vegetarian tarte flambée // cottage cheese | sour cream | pepper

RICOTTA RAVIOLI  26
Spinat | Parmesan | Pinienkerne
Ricotta ravioli // spinach | parmesan | pine nuts

RISOTTO   30
Kürbis | Taleggio-Käse | Birne
Risotto // Pumpkin | Taleggio cheese | pear

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

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 | seasonal dessert

APFEL VARIATION 14
Granny smith | Edelweiss Schokolade 36% | Stangensellerie
Apple variation // edelweiss chocolate 36% | celery stalks

GLACE & SORBET VON DER EISWERKSTATT Kugel 5
Verschiedene Sorten
Ice cream and sorbet // various flavours