

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 in der festlichen Jahreszeit Gerichte mit weissem Trüffel oder schwarzem Périgord-Trüffel. Der weisse Trüffel wird am Tisch über das fertige Gericht gehobelt. Der dunkle Périgord-Trüffel überzeugt mit intensivem Aroma: Freuen Sie sich auf köstliche Pasta mit frischem Trüffel – weiss oder schwarz, was Sie lieber mögen.

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 is what Janic Mühlemann and his team stand for.

Enjoy dishes with white truffles or black Périgord truffles during the festive season. The white truffle is shaved over the finished dish at the table. The dark Périgord truffle has an intense flavour: look forward to delicious pasta with fresh truffles - white or black, whichever you prefer.

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

SAISONALITÄT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Unser Trüffel von der Tartufi Compagnoni

Seit Jahrzehnten beschäftigten sich die Expertinnen und Experten von Tartufi Compagnoni mit erstklassigen Trüffeln der «Qualität Extra». Wir bekommen von ihnen weisse Trüffel aus der Region Venetien und schwarze Périgord-Trüffel, ein Edeltrüffel mit intensivem Aroma.

SEASONALITY IS IMPORTANT TO US

For example: Our truffles from Tartufi Compagnoni

The experts at Tartufi Compagnoni have been working with first-class "Extra Quality" truffles for decades. They supply us with white truffles from the Veneto region and black Périgord truffles, a fine truffle with an intense flavour.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter.

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

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. All prices in CHF incl. VAT

Kalb/Veal: CH | Rind/Beef: CH | Shrimp: CH | Egli/Pike Perch: CH | Zander/Sander: CH | Lachs/Salmon: CH | Schwein/Pork: CH | Poulet/Chicken: CH | Saibling/Char: CH | Forelle/Trout: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. We will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

VORSPEISEN

STARTERS

- GRÜNER SALAT**   10
Radieschen | Croûton
Green salad // radishes | crouton
- GEMISCHTER SALAT**  14
Croûton
Mixed salad // croûton
- Alle Salate sind erhältlich mit French-, Italian- oder Kursaal-Dressing.
All salads are available with French-, Italian- or Kursaal dressing.
- BURRATA**   18
Birne | Rande | Baumnuss
Burrata // pear | beetroot | walnut
- KAROTTEN-MOSAIK**    16
Karotte | Orange | Rosa Pfeffer
Carrot mosaic // orange | pink pepper
- VITELLO TROTATO**   19 | 27
Kalbsrücken | Forellencrème | Kapern | Schwarzwurzel
Vitello trotato // saddle of veal | trout cream | caper | salsify
- SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G**  24 | 36
Topinambur | Quitte | Sauerteig
Swiss prime beef tatar // Jerusalem artichoke | quince | sourdough

 GLUTENFREI

 VEGAN

 LAKTOSEFREI

 VITALITY

 VEGETARISCH

 REGIONAL








SUPPEN

SOUPS

- SEELÄNDER GEMÜSESUPPE**    13
Basilikumpesto
“Seeländer” regional vegetable soup // basil pesto
- KAROTTENSUPPE**  14
Ingwer | Orange
Carrot soup // ginger | orange
- SWISS BOUILLABASSE**   16
Fenchel | Swiss-Shrimp | Egli | Zander
Swiss Bouillabaisse // fennel | swiss shrimp | pike perch | sander

PASTA | VEGAN | REIS

PASTA | VEGAN | RICE

- RICOTTA RAVIOLI**  28
Spinat | Parmesan | Pinienkerne
Ricotta ravioli // spinach | parmesan | pine nuts
- GEBRATENER DINKELSEITAN**   32
Blumenkohl | Kohljus | Quitte
Fried spelt seitan // cauliflower | cabbage jus | quince
- BRASATO RAVIOLI**  34
Brasato Ragout | Thymian
Brasato ravioli // brasato ragout | thyme
- TAGLIOLINI**  30
Parmesan | Eigelb
Tagliolini // parmesan | egg yolk
- STEINPILZ RISOTTO**   30
Pecorino | Haselnuss | Petersilie
Porcini mushroom risotto // pecorino | hazelnut | parsley

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL





FLEISCH

MEAT

- RINDSENTRECÔTE DRY AGED VOM HOLZKOHLEGRILL 200G**  58
Topinambur | Sauerrahm | Kartoffel | Trüffel
*Grilled beef entrecôte dry aged ||
Jerusalem artichoke | sour cream | potato | truffle*
- SCHWEINSFILET**  36
Arancino | Calvados | Lauch
Pork fillet || arancino | calvados | leek
- GESCHMORTE KALBSKOPFBACKE**   45
Risotto | Barolo Sauce | Cicorino rosso
Braised veal cheek || risotto | barolo sauce | cicorino rosso
- GEFLÄMMTE POULETBRUST VOM HOF AM STUTZ**   48
Chorizo | Süsskartoffel | Sauerrahm
*Flamed chicken breast from the farm "Hof am Stutz" || chorizo
sweet potato | sour cream*
- 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*

FISCH

FISH

- GEBRATENER SAIBLING**   46
Topinambur | Pomelo | Risotto
Fried char // jerusalem artichoke | pomelo | risotto
- ALPEN ZANDER**  48
Blaue Kartoffel Gnocchi | Vin Jaune Beurre Blanc | Lauch
Alpine pikeperch // potato gnocchi | vin jaune beurre blanc | leek
- GEFLÄMMTE FORELLE AUS RUBIGEN**  48
Arancino | Buerre Blanc | Taggiasca Olive | Blumenkohl
*Flamed trout from Rubigen // arancino | beurre blanc | Itaggiasca olive
Cauliflower*

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*
- ZIMTPARFAIT UND ZWETSCHGE**  14
Zwetschge | Zimtblüte | Carnaroli Reis
Cinnamon and plums // cinnamon blossom | carnaroli rice
- KURSAAL HONIG PANNA COTTA**   14
Honig | Mandel | Joghurt | Orange
Kursaal honey panna cotta // almond | yogurt | orange
- KONFIERTE ANANAS**   14
Ananas | Kokos | Limette
Confit pineapple // pineapple | coconut | lime