

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 den Frühling mit seiner leichten Küche und seinen typischen frischen Aromen: Die ersten Früchte des Jahres, frisch geerntetes Gemüse und klassische Frühlingsspeisen mit Spargeln und Morcheln warten auf Sie. Janic Mühlemann und sein Team sind für Sie unterwegs gewesen und haben frischen Bärlauch für aromatische Frühlingsspeisen gesammelt.

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 spring with its light cuisine and typical fresh flavours: the first fruits of the year, freshly harvested vegetables and classic spring dishes such as asparagus and morels await you. Janic Mühlemann and his team have been out and about for you, collecting fresh wild garlic for delicious spring dishes.

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

REGIONALITÄT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Unsere Blausee-Forellen

Der Blausee liegt keine 50 Kilometer von Bern entfernt. Mit seinem mineralreichen Bergquellwasser bietet er ideale Voraussetzungen für die Forellenzucht. Langsames Wachstum und die Zuchtphilosophie «Qualität vor Quantität» sind charakteristisch für die Blausee-Forellen mit ihrem besonders festen und schmackhaften Fleisch.

REGIONALITY IS IMPORTANT TO US

For example: Our Blausee trouts

The Blausee is less than 50 kilometres from Bern. With its mineral-rich mountain spring water, it offers ideal conditions for trout farming. Slow growth and the breeding philosophy of "quality before quantity" characterise the Blausee trout with their particularly firm and tasty meat.

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 | Lamm/Lamb: NZL | Zander/Sander: CH | Schwein/Pork: CH | Saibling/Char: CH | Forelle/Trout: CH | Kabeljau/Cod: NOR FAO 27 MSC | Pulpo/Octopus: FAO 34

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
Spargelsalat | Taggiasca Olive | Bärlauchpesto
Burrata || asparagus salad | Taggiasca olive | wild garlic pesto
- LAUWARMER GRÜNER SPARGEL**    16
Morcheln | Miso-Crème
Lukewarm green asparagus || morel | miso creme
- GEBEIZTE BLAUSEE FORELLE**   24
Gurke | Gin | Cedro-Zitrone | Sauerrahm
Marinated "Blausee" trout || cucumber | gin | cedro lemon | sour cream
- SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G**  24 | 36
Bärlauch | Rettich | Panini all'olio
Swiss prime beef tatar || wild garlic | radish | panini all'olio

 GLUTENFREI

 VEGAN

 LAKTOSEFREI


 VITALITY

 VEGETARISCH

 REGIONAL











SUPPEN

SOUPS

- ERBSEN-CRÈMESUPPE**    14
Cashewkerne | Minze
Pea cream soup // cashews | mint
- SPARGELSUPPE** 16
Coppa vom Schwein | Ei | Schnittlauch
Asparagus soup // pork coppa | egg | chives

PASTA | REIS

PASTA | RICE

- RICOTTA RAVIOLI**  28
Spinat | Parmesan | Pinienkerne
Ricotta ravioli // spinach | parmesan | pine nuts
- GEFÜLLTER KOHLRABI**  32
Fregola Sarda | Mandel | Kohljus
Stuffed cabbage turnip // fregola sarda | almond | cabbage jus
- HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE** 34
Pulpo | Estragon | Taggiasca-Olive
Homemade Tagliatelle // octopus | tarragon | Taggiasca olive
- HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI**   30
Bärlauch | Morcheln
Homemade tagliolini // wild garlic | morels
- RISOTTO**    30
Spargel | Parmesan | Morcheln
Risotto // asparagus | parmesan | morels
- WEISSE SPARGELN**    36
Junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Röstzwiebel
White asparagus // young potatoes | hollandaise sauce | fried onion

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL


FLEISCH

MEAT

- RINDSENTRECÔTE DRY AGED VOM HOLZKOHLEGRILL 200G**  58
Dauphine-Kartoffel | Zwiebel | Spargel | Sauce Hollandaise
*Grilled beef entrecôte dry aged ||
Dauphine potato | onion | asparagus | hollandaise sauce*
- LAMMRACK** 46
Tessiner Polenta | Aioli-Sauce | Erbsen
Lamb rack || ticino polenta | aioli sauce | peas
- ROSA KALBSFILET IM TEIG**  62
Morcheln | Kalbsjus | Trüffel | Wilder Brokkoli
Pink veal fillet in batter || morels | veal jus | truffle | wild broccoli
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.*
- LUMA SCHWEINSBAUCH**  36
Fregola Sarda | Portulak | Coppa Schinken | Kohlrabi
Luma pork belly || fregola sarda | purslane | coppa ham | cabbage turnip
- 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

KABELJAU  46
Junge Kartoffeln | Safran-Sauce | Portulak | Rettich
Cod // young potatoes | saffron sauce | purslane | radish


ALPEN ZANDER  48
Fregola Sarda | Brennnessel - Beurre Blanc | Wilder Brokkoli
Alpine pikeperch // fregola sarda | nettle beurre blanc | wild broccoli

SIGNATURE DISH


RUBIGER FORELLE  48
Dauphine-Kartoffel | Buerre Blanc | Kursaal Honig
Zwiebel | Spargel
*Trout from Rubigen // dauphine potato | beurre blanc
Kursaal honey | onion | asparagus*

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*

CHEESECAKE  14
Erdbeeren | Ruby-Schokolade | Zitronenthymian
Cheesecake // strawberries | ruby chocolate | lemon thyme

RHABARBER  14
Mandel | Dunkle Schokolade | Kadaifi
Rhubarb // almond | dark chocolate | kadaifi

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

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL