

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

PRIVATE DINING MENU

CHF 88 PP

BURRATA

Spargelsalat | Taggiasca Olive | Bärlauchpesto

Burrata // asparagus salad | Taggiasca olive | wild garlic pesto

RINDSENTRECÔTE DRY AGED VOM HOLZKOHLEGRILL 200G

Dauphine-Kartoffel | Zwiebel | Spargel | Sauce Hollandaise

Grilled beef entrecôte dry aged //

Dauphine potato | onion | asparagus | hollandaise sauce

RHABARBER

Mandel | Dunkle Schokolade | Kadaifi

Rhubarb // almond | dark chocolate | kadaifi

PRIVATE DINING MENU VEGAN

CHF 62 PP

LAUWARMER GRÜNER SPARGEL

Morcheln | Miso-Crème

Lukewarm green asparagus // morel | miso creme

GEFÜLLTER KOHLRABI

Fregola Sarda | Mandel | Kohljus

Stuffed cabbage turnip // fregola sarda | almond | cabbage jus

RHABARBER

Mandel | Dunkle Schokolade | Kadaifi

Rhubarb // almond | dark chocolate | kadaifi

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

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.

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 REGIONAL

 VITALITY