

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 Sommer mit seiner feinen und vielfältigen Küche. Freuen Sie sich auf frische Aromen, einheimisches Obst und Gemüse oder auch abwechslungsreiche Vitality Bowls für heisse Tage. Janic Mühlemann und sein Team verwöhnen Sie mit einer leichten und leckeren Sommerküche voller aromatischer, frischer Zutaten – für unvergessliche kulinarische Höhepunkte in der warmen Jahreszeit.

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 the summer with its fine and varied cuisine. Look forward to fresh flavours, local fruit and vegetables or varied vitality bowls for hot days. Janic Mühlemann and his team will serve you light and delicious summer cuisine full of flavoursome, fresh ingredients - for unforgettable culinary highlights in the warm season.

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

EXKLUSIVITÄT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Unser Kotelett vom Pata Negra Schwein

Das Pata Negra gilt weltweit als das edelste Schweinefleisch. Sein Fleisch besticht durch seine dunkle Farbe, seine feine Marmorierung, seine Saftigkeit und seinen nussigen Geschmack. Unser Pata Negra kommt von LUMA Delikatessen, bekannt für nachhaltiges, handverlesenes Fleisch von ausgezeichneten Produzenten.

EXCLUSIVITY IS IMPORTANT TO US

For example: Our pata negra pork chop

Pata Negra is considered the finest pork in the world. Its meat impresses with its dark colour, fine marbling, juiciness and nutty flavour. Our Pata Negra comes from LUMA Delikatessen, known for sustainable, hand-picked meat from excellent producers.

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 | Seeteufel/Monkfish ISL (MSC) | Schwein/Pork: ESP | Felchen/Whisk: CH | Forelle/Trout: CH
Jakobsmuschel/Scalop: FR (MSC) | Vongole: IT (MSC) | Miesmuscheln/Mussels: ESP (MSC)

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
Bunte Strauchtomate | Taggiasca Olive | Basilikum-Pesto
Burrata || colorful tomatoes | Taggiasca Olive | basil pesto
- WEISSES TOMATENMOUSSE**   16
Tomatensud | Sauerklee | Heidelbeere
White tomato mousse || tomato stock | sorrel | blueberry
- HAUSGERÄUCHERTE MAKRELE**  24
Avocado | Zwiebel | Limette | Ricotta
Home-smoked mackrel || avocado | onion | lime | ricotta
- SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G**  24 | 36
Mais | gebeiztes Eigelb | Laugenbrioche
Swiss prime beef tatar || corn | pickled egg yolk | pretzel brioche

SUPPEN

SOUPS

- KRUSTENTIERSUPPE**  16
Tomate | Zitrone | Swiss Shrimp
Crustacean soup || tomato | lemon | Swiss shrimp
- KALTE GRÜNE GAZPACHO**   14
Peperoni | Gurke | Tomate
Cold green gazpacho || Pepper | cucumber | tomato

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

PASTA | REIS

PASTA | RICE

RICOTTA RAVIOLI 	28
Spinat Parmesan Pinienkerne <i>Ricotta ravioli spinach parmesan pine nuts</i>	
ZUCCHETTI-TARTE-TATIN 	32
Pinienkerne Fingeraubergine <i>Zucchini tart tatin pine nuts finger eggplant</i>	
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO	36
Muscheln Knoblauch Krustentiere <i>Homemade Tagliatelle allo scolio shells garlic crustaceans</i>	
HAUSGEMACHTE STROZZAPRETI	30
Burrata Basilikum Trockentomaten <i>Homemade strozzapretti burrata basil dried tomatoes</i>	
RISOTTO «CARBONARA» 	34
Pecorino Eigelb Guanciale <i>Risotto "Carbonara" pecorino egg yolk Guanciale</i>	

VITALITY BOWLS

CLASSIC VITALITY BOWL 	22
Gemischte Salate Avocado Granatapfel <i>Classic vitality bowl mixed salads avocado pomegranate</i>	
ADD-ONS:	
GRILLIERTE POULETBRUST VOM HOF AM STUTZ 	+12
<i>Grilled chicken breast from the farm am Stutz</i>	
GEBEIZTE LACHSFORELLE	+14
<i>Marinated salmon trout</i>	
TALEGGIO-KROKETTEN 	+10
<i>Taleggio croquettes</i>	

Alle Bowls sind erhältlich mit French-, Italian- oder Kurasaal-Dressing.
All bowls are available with French-, Italian- or Kurasaal dressing.

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

FLEISCH

MEAT

- RINDSENTRECÔTE DRY AGED VOM HOLZKOHLEGRILL 200G** 🌿 58
Backkartoffel | Trüffel | Jus | Avocado
Grilled beef entrecôte dry aged || Baked potato | truffle | jus | avocado
- POULETBRUST VOM HOF AM STUTZ** 🌿 36
Paprika-Kartoffeln | Chili | Mais
Chicken breast from the farm am Stutz || pepper potatoes | chili | corn
- KALBSBRISKET (KALBSBRUST)** 42
Parmesan-Waffel | Jus | Zucchini
Veal brisket || parmesan waffle | jus | zucchini
- KOTELETT VOM PATA NEGRA SCHWEIN "BELLOTA"** 🌿 36
Risotto | Peperoni Salsa | Jamón Iberico | Catalogna
*Pata negra pork cutlets || risotto | pepperoni Salsa | Jamón Iberico
Catalogna*
- GIARDINO BURGER** 🌿 32
Brioche Bun | Trüffel-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

- SEETEUFEL** 🌿 44
Risotto | Salmoriglio-Salsa | Artischocke | Wermut
Monkfish || risotto | salmoriglio salsa | artichoke | wormwood
- GEBRATENES FELCHENFILET** 48
Zitronen-Gnocchi | Catalogna | Weizengras
Fried whisk fillet || lemon gnocchi | catalogna | wheatgrass

SIGNATURE DISH

RUBIGER FORELLE 🌿

48

Parmesan-Waffel | Beurre Blanc | Kursaal Honig | Zucchini

*Trout from Rubigen || parmesan waffle | beurre blanc | Kursaal
Honey | zucchini*



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

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

WASSERMELONE TRIFFT HUGO 14

Holunder | Casa dei Farive Prosecco | Minze

Watermelon meets Hugo // elderberry | Casa dei Farive prosecco | mint

KIRSCH 14

Churro | Maracaibo 65% | Karamell

Cherry // Churro | Maracaibo 65% | caramel

GLACE & SORBET

ICE CREAM & SORBET

Von der Eiswerkstatt und hausgemacht | *From "Eiswerkstatt" and homemade*

GLACE | ICE CREAM

Vanille | *vanilla*

Schokolade | *chocolate*

Karamell | *caramel*

Kaffee | *coffee*

Joghurt-Limette | *yoghurt-Lime*

SORBET | SORBET

Mango-Maracuja | *mango-maracuja*

Erdbeere | *strawberry*

Traube | *grape*

Birne | *pear*

Zitrone | *lemon*

Kugel 5

EISKAFFEE KURSAAL 12

Mokkaglace | Rahm | Schokolade

Iced coffee Kursaal // mocha ice cream | cream | chocolate

COLONEL 13

Zitronensorbet | Vodka

Colonel // lemon sorbet | vodka

MARACUJA 13

Maracujaglace | Mango | Passoã

Maracuja // passionfruit ice cream | mango | passoã

COUPE DÄNEMARK 13

Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce | geröstete Mandeln

Coupe Denmark // vanilla ice cream | cream

chocolate sauce | toasted almonds

VITALITY COUPE 12

Joghurt-Limettenglace | Granola | Früchte | Kursaal Honig

Vitality coupe // yoghurt-lime ice cream | granola | fruit | Kursaal honey



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL