

# GIARDINO

RESTAURANT & BAR

## KLEINE KARTE

SMALL MENU

<b>GRÜNER SALAT</b>   Radieschen   Croûton <i>Green salad // radishes   croûton</i>	10	<b>FLAMMKUCHEN VEGI</b>  Hüttenkäse   Sauerrahm   Peperoni <i>Vegetarian tarte flambée Cottage cheese   sour cream   bell pepper</i>	19.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b>   Croûton <i>Mixed salad // croûton</i>  Alle Salate sind erhältlich mit French-, Italian- oder Kursaal-Dressing. All salads are available with French- Italian- or Kursaal dressing.	14	<b>RICOTTA RAVIOLI</b>  Spinat   Parmesan   Pinienkerne <i>Ricotta ravioli // spinach Parmesan   pine nuts</i>	28
<b>BURRATA</b>   Bunte Strauchtomate   Taggiasca Olive Basilikum-Pesto <i>Burrata // colorful tomatoes   Taggiasca Olive   basil pesto</i>	18	<b>RISOTTO «CARBONARA»</b>  Pecorino   Eigelb   Guanciale <i>Risotto "Carbonara" // pecorino   egg yolk Guanciale</i>	34
<b>WEISSES TOMATENMOUSSE</b>   Tomatensud   Sauerklee   Heidelbeere <i>White tomato mousse // tomato stock Sorrel   blueberry</i>	16	<b>GIARDINO BURGER</b>  Brioche Bun   Trüffel-Mayo Mini Lattich   Raclette von Jumi Speck   Gurke   Röstisticks <i>Giardino burger // brioche bun demiglace mayo   bacon raclette by Jumi   mini lettuce cucumber   rösti sticks</i>	32
<b>SWISS PRIME RINDSTATAR</b>  70G   140G Mais   gebeiztes Eigelb   Laugenbrioche <i>Swiss prime beef tatar // corn pickled egg yolk   pretzel brioche</i>	24   36	<b>DESSERTTRAY</b> Unser Dessert-Tray mit klassischen und saisonalen Desserts: Panna Cotta   Tiramisù Schokolademousse   Saison-Dessert <i>Dessert tray with classic and seasonal desserts: panna cotta   tiramisù chocolate mousse   seasonal dessert</i>	6
<b>KRUSTENTIERSUPPE</b>  Tomate   Zitrone   Swiss Shrimp <i>Crustacean soup // tomato   lemon Swiss Shrimp</i>	16	<b>WASSERMELONE TRIFFT HUGO</b>   Holunder   Casa dei Farive Prosecco   Minze <i>Watermelon meets Hugo // elderberry   casa dei farive prosecco   mint</i>	14
<b>KALTE GRÜNE GAZPACHO</b>   Peperoni   Gurke   Tomate <i>Pepper   cucumber   tomato</i>	14	<b>GLACE &amp; SORBET</b> Von der Eiswerkstatt und Hausgemacht <i>Ice cream and sorbet // various flavours</i>	Kugel 5
<b>APEROBÄTTLI</b> Salsiz   Käse   Antipasti <i>Charcuterie Board // Salsiz Cheese   antipasti</i>	24		
<b>FLAMMKUCHEN</b> Speck   Sauerrahm   Zwiebel <i>Tarte flambée // bacon   sour cream   onion</i>	19.50		

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

 GLUTENFREI  LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH  VEGAN

 REGIONAL  VITALITY