

# GIARDINO

RESTAURANT & BAR

Moderne und hausgemachte mediterrane Speisen, immer gut aus-balanciert zwischen leichter Kost und grossem Genuss – dafür stehen Janic Mühlemann und sein Team.

Geniessen Sie den Herbst mit seiner feinen und vielfältigen Küche. Freuen Sie sich auf frische Aromen, saisonales Gemüse oder auch abwechslungsreiche Vitality Bowls. Janic Mühlemann und sein Team verwöhnen Sie mit einer leckeren Herbstküche voller aromatischer, frischer Zutaten – für unvergessliche kulinarische Höhepunkte in der kühleren Jahreszeit. Freuen Sie sich auf Kürbis, Pilze und Wild.

**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 autumn with its fine and varied cuisine. Look forward to fresh flavours, seasonal vegetables and varied vitality bowls. Janic Mühlemann and his team will serve you with delicious autumn cuisine full of aromatic, fresh ingredients - for unforgettable culinary highlights in the cooler season. Look forward to pumpkin, mushrooms and game.*

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

## NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG

Wir kaufen, wenn immer möglich, regional und saisonal ein. Dabei legen wir Wert auf schonende und gesunde Zubereitung von Lebensmitteln, gerne auch vegetarisch oder vegan. Wir engagieren uns gegen Food Waste und für Food Save. Dazu nutzen wir einwandfreie, aber zu viel produzierte und nicht der Norm entsprechende Lebensmittel aus der Region, die sonst vernichtet würden.

## SUSTAINABILITY IS IMPORTANT TO US

*Whenever possible, we buy regionally and seasonally produced food. We attach great importance to the careful and healthy preparation of our food, including vegetarian and vegan options. We are committed to combating food waste and encourage Food Save. Therefore, we use flawless but overproduced food from our region, that would otherwise be destroyed.*

**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

Poulet/chicken: CH | Rind/Beef: CH | Wolfsbarsch/seabass TUR (MSC) | Wildschwein/wild boar: AUT | Reh/deer: AUT | Lachsforelle/ salmon trout 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  
Gerösteter Kürbis | Holzapfel-Balsamico | Apfel  
*Burrata || roastet pumpkin | crab apple balsamic | apple*
- NÜSSLISALAT** 15  
Ei | Speck | Croûton  
*Lamb's lettuce || egg | bacon | croûton*
- VEGANES RANDENTATAR**   16 | 28  
Brombeere | Pommery-Senf | Baumnuss-Focaccia  
*Beetroot tatar || blackberry | pommery mustard | walnut focaccia*
- SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G**  24 | 36  
Rande | Pommery-Senf | Baumnuss-Fociaccia  
*Swiss prime beef tatar || beetroot | pommery mustard | walnut focaccia*

---

# SUPPEN

## SOUPS

---

- STEINPILZSUPPE**   14  
Haselnuss | Thymian  
*Porcini mushroom soup || hazelnut | thyme*
- KÜRBISSUPPE**  14  
Cranberry | Gerösteter Kürbis | Cantuccini  
*Pumpkin soup || cranberry | roasted pumpkin | cantuccini*



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

---

# PASTA | REIS

## PASTA | RICE

---

<b>RICOTTA RAVIOLI</b> 	28
Spinat   Parmesan   Pinienkerne <i>Ricotta ravioli // spinach   parmesan   pine nuts</i>	
<b>GEBACKNER BLUMENKOHL</b>   	34
Venere Reis   Granatapfel   Minze <i>Baked Cauliflower // venere rice   pomegranate   mint</i>	
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN</b>	30
Parmesan   Spinat <i>Homemade Tagliatelle with porcini mushrooms // parmesan   spinach</i>	
<b>TRÜFFEL GNOCCHI</b> 	36
Büffel Parmesan   Wurzelgemüse   Schnittlauch <i>Truffle gnocchi // buffalo parmesan   root vegetables   chives</i>	
<b>KÜRBISRISOTTO</b> 	30
Gerösteter Kürbis   Gorgonzola   Apfel <i>Pumpkin risotto // roasted pumpkin   gorgonzola   apple</i>	

---

# VITALITY BOWLS

---

<b>CLASSIC VITALITY BOWL</b>  	22
Gemischte Salate   Avocado   Granatapfel <i>Classic vitality bowl // mixed salads   avocado   pomegranate</i>	
<b>ADD-ONS</b>	
GRILLIERTE POULETBRUST VOM HOF AM STUTZ 	+14
<i>Grilled chicken breast from «Hof am Stutz»</i>	
GEBEIZTE LACHSFORELLE	+14
<i>Marinated salmon trout</i>	
FALAFEL  	+10
<i>Falafel</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  
Kartoffelpüree | Maggia-Pfeffer | Pastinake  
*Grilled beef entrecôte dry aged // mashed potatoes  
maggia pepper | parsnip*
- POULETBRUST VOM HOF AM STUTZ** 🍗 36  
Venere Reis | Salsa Verde | Wurzelgemüse  
*Chicken breast from «Hof am Stutz» // venere rice | salsa verde  
Root vegetables*
- REHPFEFFER** 38  
Spätzle | Rotkraut | karamellisierte Maroni | Rosenkohl  
*Deer stew // spätzle | red cabbage | caramelized chestnuts  
brussels sprouts*
- WILDSCHWEIN KRONE** 36  
Zitronenknödel | Vogelbeere | Kürbis  
*Wild boar loin // lemon dumplings | rowanberry | pumpkin*
- GIARDINO BURGER** 🍖 32  
Brioche Bun | Trüffel-Mayo | Mini Lattich  
Raclette von Jumi | Speck | Gurke | Röstisticks  
*Giardino Burger // brioche bun | truffle mayo | bacon  
raclette by Jumi | mini lettuce | cucumber | rösti sticks*

---

# FISCH

## FISH

---

- WOLFSBARSCH** 🐟 36  
Risotto | Safran | Rosenkohl  
*Seabass // risotto | saffron | brussels sprouts*
- GEBRATENE LACHSFORELLE** 44  
Zitronenknödel | Salsa Verde | Pastinake  
*Fried salmon trout // lemon dumplings | salsa verde | parsnip*

---

## SIGNATURE DISH

---

- RUBIGER FORELLE** 🍗🐟 48  
Kartoffelpüree | Beurre Blanc | Kursaal Honig | Kürbis  
*Trout from Rubigen // mashed potatoes | beurre blanc | Kursaal  
Honey | pumpkin*



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

---

# DESSERT

## DESSERT

---

### DESSERT IM GLAS

6

Unsere klassischen und saisonale kleine Desserts im Glas

Panna Cotta  | Tiramisù | Schokoladenmousse  | Saison-Dessert

*Our classic and seasonal small desserts in a glass*

*Panna cotta  / tiramisù / chocolate mousse  / season dessert*

### MARONI-SCHNITTE

14

Weintraube | Meringue | Doppelrahm

*Chestnut sandwich // grapes / meringue / double cream*

### FEIGENTÖRTCHEN

14

Vanille | Hibiskus | Mandel

*Fig tart // vanilla / hibiskus / almond*

---

# GLACE & SORBET

## ICE CREAM & SORBET

---

Von der Eiswerkstatt (Regionale Bio-Milch) und hausgemacht 

*From "Eiswerkstatt" (Regional organic milk) and homemade*

### GLACE | ICE CREAM

Vanille | *vanilla*

Schokolade | *chocolate*

Karamell | *caramel*

Tonkabohne | *tonka bean*

Kaffee | *coffee*

### SORBET | SORBET

Kugel 5

Mango-Maracuja | *mango-maracuja*

Erdbeere | *strawberry*

Ananas-Minze | *pineapple-mint*

Zitrone | *lemon*

Rhabarber | *rhubarb*

### EISKAFFEE KURSAAL

12

Mokkaglace | Rahm | Schokolade

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



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL