

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

Willkommen im Mittelpunkt des Giardino Restaurant & Bar, an unserem Herzstück, der offenen Bar. 365 Tage im Jahr haben wir für Sie das passende Getränk zu jeder Gelegenheit und noch mehr: Apérobrättli für den kleinen, Flammkuchen und Burger für den grösseren Hunger. Geniessen Sie die entspannte Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Angebot begeistern.

«Es kann kein gutes Leben geben, wo es kein gutes Trinken gibt.»

- Benjamin Franklin

Welcome to the heart of the Giardino Restaurant & Bar, to our centrepiece, the open bar. 365 days a year we have the right drink for every occasion and even more: Charcuterie boards for small appetites, tarte flambée and burgers for larger appetites. Enjoy the relaxed atmosphere and let yourself be inspired by what we have to offer.

«There cannot be good living where there is not good drinking.»

- Benjamin Franklin

♥ VITALITY

🍷 REGIONAL

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

SIGNATURE DRINKS

	CHF
TANQUERAY 0.0 (ALKOHOLFREI) Tanqueray 0.0, Tonic Water	12
TANQUERAY WILD BERRY ROYAL Tanqueray Blackcurrant Royale Gin, Alpinesse Wild Berry Tonic	16
ESPRESSO MARTINI Ketel One Vodka, Kahlúa, Espresso, Crème de Cacao weiss	16
CHOCOLATE MARTINI Ketel One Vodka, Crème de Cacao weiss	16
BLACK CAKE MARTINI Ketel One Vodka, Crème de Cacao, Chambord Liqueur, Rahm	17
LYCHEE MARTINI Tanqueray Gin, Bols Blue Curacao Likör, Litchi, Grenadinesirup	16
MIDORI SOUR Ketel One Vodka, Midori Melon Liqueur, Limette	17
GREYHOUND Ketel One Vodka, Grapefruit, Zitrone	16
AARE CLASSIC Havana Club 3 años, Bols Blue Curacao Likör, Limette, Ananas	18
HARVEY WALLBANGER Ketel One Vodka, Galliano Likör, Orange	16
TOM COLLINS Tanqueray Gin, Limette, Soda	16
VITALITY COCKTAIL GREEN REVIVER ♥ Spinat, Apfel, Zimt, Orange	12
VITALITY COCKTAIL TANQUERAY TONIC TEA ♥ Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Tonic Ginger Lemon Tee, Basilikum	16

COLD FLAVORED COFFEE

FROZEN ODER ON THE ROCKS



VANILLA COLD COFFEE

Espresso, Milch, Vanillesirup

ALMOND COLD COFFEE

Espresso, Milch, Mandelsirup

BANANA COLD COFFEE

Espresso, Milch, Bananensirup

KURSAAL REFRESHER

FLAVORED SODA WATER

GURKE MINZE 7 DL

Wasser, Gurke, Minze

CITRUS COOLER 7 DL

Orange, Zitrone, Limette, Minze

VERY BERRY 7 DL

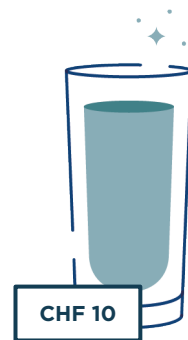
Himbeere, Brombeere,
Johannisbeere, Minze

BLACK CURRANT VIRGIN MOJITO

Heidelbeere, Johannisbeere,
Minze, Limette, Soda

PASSION VIRGIN MOJITO

Passionsfruchtsirup und Saft, Minze, Soda



CHF 12

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

	1 DL	7.5 DL
PROSECCO CASA DEI FARIVE BRUT DOC Cantine Vedova - Valdobbiadene, Treviso	9	54
ROEDERER COLLECTION Roederer - Reims, Champagne	16	111
ROEDERER ROSE VINTAGE Roederer - Reims, Champagne		120
ROEDERER CRISTAL BRUT Roederer - Reims, Champagne		280
VEUVE CLICQUOT Veuve Clicquot - Reims, Champagne		120
R.D. EXTRA BRUT AOC Champagne Bollinger - Ay, Champagne		250
CUVEE SIR WINSTON CHURCHILL BRUT Champagne Pol Roger - Epernay, Champagne		280
BRICCO QUAGLIA DOCG MOSCATO D'ASTI La Spinetta - Castagnole Lanze, Asti	9	54
FRANCIACORTA BRUT DOCG La Montina - Monticelli Brusati, Lombardei	9	62

WEISSWEIN

WHITE WINE

 Bioweine

Herkunft 1 DL 7.5 DL



JOHANNITER SÉLECTION AOC  Schweiz 9 62
Martin Hubacher – Lac de Bienne

Sattes Strohgelb in der Farbe. Im Duftbukett intensiv nach Limetten, Quitten und Lindenblüten. Am Gaumen ein starker, gut strukturierter Auftritt, viel klassische Chasselas-Substanz, gleichzeitig eine herrlich lebendige Mineralik. Ein erfrischender Apéro- und Geniesser-Wein.



LA GABACHA SAUVIGNON BLANC  Spanien 8 54
Casa Rojo – Jumilla

Strohgelbe Farbe, klar und transparent. In der Nase eine Explosion von Aromen von grosser Intensität, die zunächst tropische Aromen wie Mango und Ananas hervorrufen, begleitet von leichten Zitrus-Noten. Am Gaumen vollmundig, frisch, ausgewogen, mit einer schönen Mineralität.



LOURO DO BOLO DO Spanien 9 62
Rafael Palacios – Valdeorras

Überschwänglich zeigt dieser Godello exotische Früchte wie Karambole und Passionsfrucht, Kräuter und weissen Pfeffer, Honig und Mandeln. Er betört die Nase mit seiner ausgeprägten Blumigkeit und den Gaumen mit seiner herrlich saftigen Säure und mineralischen Komponente. Lange hält sein vollmundiger Geschmack im Abgang an.



ROERO ARNEIS DOCG Italien 7.5 55
Guidobono – Piemont

Bei diesem Wein treffen sich Aromen, die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, legere Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



PINOT GRIGIO «COLLIO» DOC Italien 8.5 58
Borgo Savaian – Friaul

Klares Strohgelb. In der Nase frisch und jung mit Honig. Im Gaumen leichte Hefenoten und guter Fruchtstruktur. Ein langes Finale im Abgang. Passt zum Apéro, Fisch und der Asiatischen Küche.

ROSÉ

ROSÉ WINE



DEMUERTE ROSÉ YECLA DO Spanien 8 57
Bodegas Winery On – Yecla

In der Nase Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, weissem Pfeffer, Thymian, Granatapfel und einem Hauch Rose. Am Gaumen füllig, saftig, fein-würzige Frucht, sehr elegant, finessenreich und lange anhaltend.



BY.OTT ROSÉ COTES DE PROVENCE AOC Frankreich 8 57
Domaines Ott* – Provence

Sehr duftiges, fruchtiges und komplexes Bukett. Weicher Auftakt, viel Schmelz, kräftig und zugleich elegant. Langer aromatischer Nachhall nach roten Beeren, Aprikosen und Grapefruit.



ROSAMATI Italien 9 62
Fattoria Le Pupille – Toskana

Fruchtige, florale und zart-würzige Nuancen im Bukett. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen.



GERTRUD ROSÉ Schweiz 8.5 59
1/LAFFU – Wallis

Ein spritziger, leichter Rosé. Die perfekte Begleitung für jede Gelegenheit.



OEIL-DE-PERDRIX AOC  Schweiz 9 61
Weingut Frauenkopf – Lac de Bienne

Intensives Zwiebelschalenrosa mit glänzenden Reflexen. Betörend zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig und intensiv auch am Gaumen. Frisch, charmant, saftige Beerenaromen kombiniert mit einer guten Struktur und feinem Säurespiel.

ROTWEIN

RED WINE

Herkunft 1 DL 7.5 DL



PINOT NOIR AOC

Martin Hubacher – Lac de Bienne

Schweiz 9 62

Jugendlich helles Purpurrot. Duft nach Waldbeeren und Kirsch-Rahm-Bonbons. Am Gaumen intensiv und ungemein frisch mit roten Beeren, reifen Kirschen und Brombeer-Aromen. Langer, bleibender Abgang ummantelt mit seidene, feinen Gerbstoffen.



BIASCA PREMIUM

Gialdi – Tessin

Schweiz 9 63

Sehr intensiv und komplex. Fruchtlige Düfte von Blaubeeren, Walderdbeeren, Brombeeren, Pflaumen, begleitet von Gewürzaromen und Röstaromen. Vollmundig, weich und fruchtig, mit Tanninen von ausgezeichneter Qualität. Elegant, gut strukturiert mit einem ausgeglichenen, langanhaltenden Abgang.



BARBERA D'ALBA DUE GELSI DOC

Guidobono – Piemont

Italien 9 62

Das dichte Purpur und die Tiefe der Farbe lassen auf einen intensiven Barbera schliessen. In der Nase Aromen von Waldbeeren, Süsskirsche und schwarzer Schokolade. Ausgewogene Struktur, langer anhaltender Abgang.



ZWEIFELT UNPLUGGED

Hannes Reeh – Andau

Österreich 8 59

In der Nase Weichselfrucht mit dunkelbeerigen Anklängen, feine Edelholzwürze und etwas Vanille, begleitet von einem Touch Nougat. Am Gaumen intensive Kirschenfrucht und zarte Brombeernoten. Ein eleganter Zweifelt mit feiner Extrakt-Süsse und weichen, gut integrierten Tanninen, die dem Wein ein feinwürziges, langes Finish schenken.



TINTAFINA RIBERA DEL DUERO

Spanien 10 68

Casa Rojo – Ribera del Duero

Ein reiner Tempranillo, gereift während zwölf Monaten in französischen Barriques. Er begeistert mit Aromen von wilden Früchten, und dezente Noten von Vanille und Gewürzen. Grossartige Extraktion, schön integrierte Säure, kraftvoll und intensiv.




SYRAH

USA 13.5 94

Halter Ranch Vineyard – Paso Robles

Verströmt Aromen von Blaubeeren, Pflaumen, Eukalyptus und einem Hauch von Kakaopulver. Der Einstieg ist reichhaltig, saftig und mundfüllend mit Aromen von Brombeeren, Kuchengewürzen und Nelken. Weiche, strukturierte Tannine runden den Abgang dieses leicht zu trinkenden, samtigen Syrahs ab.

 *Hätten Sie lieber Flaschenweine? Fragen Sie nach unserer Weinkarte.*

APÉRITIF

	CHF
NEGRONI Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Rot	16
COSMOPOLITAN Ketel One Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	16
KIR ROYAL Crème de Cassis, Louis Roederer Brut Champagner	18
MIMOSA Cointreau, Louis Roederer Brut Champagner, Orangensaft	18
APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, Orange	12
ORANGEN SPRITZ ALKOHOLFREI Orange Spritz, Tonic	10
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze	12
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco	12
DRY MARTINI NO.10 Tanqueray No. 10 Gin, Noilly Prat	17

KLASSISCHE COCKTAILS

	CHF
MULES & BUCK Ketel One Vodka / Tanqueray Gin / Meyers Rum / Ingwerer Ginger Beer	16
SOURS Tanqueray Gin / Bulleit Whiskey / Amaretto / Pisco Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	18
MANHATTAN Canadian Club, Belsazar Rot, Angostura	16
OLD FASHIONED Bulleit Rye 95, Soda, Zucker, Angostura	16
SEX ON THE BEACH Ketel One Vodka, Schweppes White Peach, Limettensaft, Cranberrysaft, Orangensaft	16
CUBA LIBRE Havana 7 años Rum, Limette, Cola	16
TEQUILA SUNRISE Don Julio Tequila blanco, Grenadinesirup, Orangensaft	16
PIÑA COLADA Havana 3 años Rum, Kokosnusssirup, Ananassaft, Rahm	16
MOJITO Havana 3 años Rum, Limettensaft, weisser Rohrzucker, Minze, Soda	16
BLOODY MARY Ketel One Vodka, Limettensaft, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershire-Sauce	16
LONG ISLAND ICED TEA Tanqueray Gin, Ketel One Vodka, Don Julio Tequila, Havana 3 años Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Cola	18
MARGARITA Don Julio Blanco Tequila, Zitronensaft, Cointreau, Zuckersirup	16

LIGHT COCKTAILS

	CHF
NEGRONI LIGHT ♥	13
Jsotta Vermouth Rosso (alkoholfrei), Tanqueray 0.0, Campari Orange	

SHOTS

	CHF
OMG	8
Amaretto, Pfirsichlikör	
TIME OUT	8
Pfirsichlikör, Havana 3 años Rum, Limettensaft	
CASINO ROYAL	10
Ketel One Vodka, Midori Melon Liqueur, Amaretto, Cranberrysaft	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

	CHF
COCOLOCO	12
Ananassaft, Orangensaft, Passionsfruchtsaft, Rahm, Kokossirup	
MOSQUITO ♥	12
Limettensaft, weisser Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	
KURSAAL BERN MOCKTAIL LIGHT ♥	14
Waldbeeren, Orangensaft, Agavensirup	
SHIRLEY TEMPLE	12
Ginger Ale, Citro, Grenadine	
MANGO-PASSION ♥	12
Mango-Passionsfruchtsaft, Mandelsirup, Basilikum	
FRESH PINK	12
Cranberrysaft, Limettensaft, Passionsfruchtsaft, Citro	

BIER

BEER

	HERKUNFT	DL	CHF
FELDSCHLÖSSCHEN 🍷 Alkoholfrei Alkoholfrei Weizen	Schweiz	3.3	5.8
SAN MIGUEL FRESCA	Spanien	3.3	6
GUINNESS DRAUGHT	Irland	3.3	6
SCHNEIDER WEISSE	Deutschland	5	7.5
CORONA	Mexico	3.5	7.5
GRIMBERGEN ROUGE	Belgien	2.5	6
VALAISANNE WHITE IPA 🍷	Schweiz	3.3	6
<u>VOM FASS</u>			
SAISONALES BIER 🍷	Schweiz	3 5	6 9
GURTEN BÄRENGOLD/ PANACHÉ 🍷	Schweiz	3 5	5.8 8.8
VALAISANNE ZWICKEL 🍷 Bière de cave	Schweiz	3 5	6 9
GURTEN ZÄHRINGER AMBER 🍷	Schweiz	3 5	6 9

KALTGETRÄNKE

COLD BEVERAGES










	DL	CHF
SWISSÔTEL KURSAAL BERN SIGNATURE ICE TEA ❤️	4	6
KURSAAL WASSER MIT / OHNE KOHLENSÄURE (Filtriertes Leitungswasser)	7	7
VITALITY DETOX WATER ❤️	4	5
APFELSCHORLE	3	5.5
RED BULL	2.5	7
RED BULL ORGANICS Viva Mate Black Orange	2	6
ALPINESSE Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Wild Berry	2	6
KANDT TONIC WATER 🍷	2	6
FEVERTREE Tonic Water Mediterranean Tonic Water Ginger Beer	2	6
SAN BITTER	1	5.5
TOMATENSAFT	2	7
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	2	8
ORANGENSAFT	2	5
FRUCHTSÄFTE Cranberry Ananas Passionsfrucht Grapefruit	2	6.5
MINERALWASSER 🍷 Mit Kohlensäure (Rhäzünser) Ohne Kohlensäure (Arkina)	4	6.5
FUSE TEA	3.3	5.2
SOFTDRINKS Sprite Cola / Zero Rivella Rot / Blau Fanta	3.3	5.5

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

KAFFEE VON DER BERNER RÖSTEREI BLASERCAFÉ

Der Rohkaffee wird ausschliesslich nach den höchsten ICO-Richtlinien eingekauft.

	CHF
 KAFFEE ■ Kaffee	5
 ESPRESSO ■ Espresso	5
 MILCHKAFFEE ■ Milch ■ Espresso	6
 CAPPUCCINO ■ Milchschaum ■ Milch ■ Espresso	6
 LATTE MACCHIATO ■ Milchschaum ■ Espresso ■ Milch	6
 DOPPELTER ESPRESSO ■ Espresso	7
 SCHOKOLADE / OVOMALTINE (HEISS / KALT) ■ Milch ■ Schokolade / Ovomaltine	5
 IRISH COFFEE ■ Schlagrahm ■ Whiskey ■ Espresso	12
 BAILEYS COFFEE ■ Schlagrahm ■ Baileys ■ Kaffee	12

TEE

TEA

TEE VOM BERNER TEEHAUS LÄNGGASS-TEE

Sämtliche Tee-Sorten erfüllen die schweizerische Bio-Norm.

	CHF KRUG / TASSE
JASMIN TEE	8 5
SENCHA YAMATO	8 5
BERNER ROSEN Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Es ist eine Mischung aus Äpfeln, Rosen, Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird. Der leicht süssliche Aufguss ist sehr ausgewogen und wirkt wohltuend.	8 5
EARL GREY Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.	8 5
VERVEINE Eisenkraut – der Klassiker aus Frankreich ist besonders wohltuend nach dem Essen.	8 5
MENTHE DU MAROC Die Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.	8 5
ASSAM HALMARI Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.	8 5
LONG JING Klassischer chinesischer Grüntee, «Drachenbrunnen». Er ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen Süsse.	8 5
ROOIBOS BOURBON Fermentierter Rotbusch, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack. Ein beliebtes Getränk für den Abend.	8 5
GINGER & LEMON Eine gelungene Verbindung von Kräutern mit zitronigen Noten (Zitronengras, Zitronenthymian), scharfem Ingwer und süssen Äpfeln. Wärmend und belebend.	8 5

GIN

PREIS INKL. TONIC WATER	HERKUNFT	CL	%	CHF
HENDRICK'S	GB	4	41.4	16
HENDRICK'S LUNAR GIN	GB	4	43.4	17
TANQUERAY	GB	4	47.3	16
TANQUERAY 10	GB	4	47.3	17
TANQUERAY RANGPUR	GB	4	47.3	16
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYAL	GB	4	41.3	16
TANQUERAY SEVILLA	GB	4	41.4	16
TANQUERAY 0.0 ALKOHOLFREI	GB	4	0.0	12
MONKEY 47	DE	4	47	19
MALFY GIN ROSA	IT	4	41	16
MATTERS NUTMEG GIN 🍷	CH	4	44	19
AARE GIN BLAU 🍷	CH	4	43	18
TIMEOUT GRAPEFRUIT 🍷	CH	4	44	19
TIMEOUT LONDON DRY 🍷	CH	4	44	19
MATTE DRY GIN 🍷	CH	4	42	18
BISBINO GIN 🍷	CH	4	40	17
STUDER SWISS HIGHLAND GIN 🍷	CH	4	42.4	18
ETSU JAPANESE GIN	JP	4	43	19
			DL	CHF
TONIC WATER			2	6
Fevertree Indian				
Fevertree Mediterranean				
Kantt				
Fentimans				
Alpinesse				

VODKA

	HERKUNFT	CL	%	CHF
KETEL ONE	NL	4	40	12
XELLENT 🍷	CH	4	40	15
HANZ VODKA 🍷	CH	4	40	16
KETEL ONE	NL	4	40	12
ABSOLUT ELYX	SE	4	42.3	12
Dieser luxuriöse Single Estate Vodka von Absolut wird aus Winterweizen in einem altbewährten Kupferkessel destilliert. Dieses Verfahren erlaubt es, auf natürliche Weise einen geschmeidigen Wodka mit reichhaltigem, seidigem Gefühl im Mund herzustellen.				
BELVEDERE	PL	4	40	17
GREY GOOSE	FR	4	40	17

GRAPPA

👉 Fragen Sie beim Barpersonal nach unserer Grappakarte.

FRUCHTBRÄNDE

MORAND APRICOT LUIZET COEUR 🍷	CH	2	41	18
Morand AOP Edelbrand aus Walliser Luizet-Aprikosen. In der Mitte des Destillationsprozesses, wenn das sogenannte «Coeur de chauffe» entsteht, wird für diesen Brand nur die aromatisch intensivste Substanz, das Herzteil des Mittellaufs, aufgefangen.				
BRÄNDE VON MOSTCHOPF 🍷				
Autä Williams	CH	2	36	8
Kirsch (nicht der Süsse)	CH	2	42	9
Aut's Pflüümli	CH	2	36	10
STUDER VIEILLE PRUNE 🍷	CH	2	42	8
Réserve Baron Louis				

RUM

	CL	%	CHF
PAMPERO ESPECIAL	4	40	16
PAMPERO BLANCO	4	37.5	12
HAVANA CLUB 3 AÑOS	4	40	11
HAVANA CLUB 7 AÑOS	4	40	12
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	4	45	26
RON ZACAPA XO	4	40	32
MYER'S JAMAICA RUM	4	40	11

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	4	38	14
DON JULIO REPOSADO	4	38	16
DON JULIO 1942	4	38	30

MEZCAL

GRAND MEZCAL LA ESCONDIDA	4	40	14
----------------------------------	---	----	----

PISCO

LA PERUANA HANDCRAFTED PISCO	4	40	15
-------------------------------------	---	----	----

BRANDY

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Brandy-Angebot informieren.

COGNAC

	CL	%	CHF
MARTELL CORDON BLEU	2	40	32
MARTELL XO	2	40	32
HENESSEY PARADIS	2	40	45
HENESSEY XO	2	40	25

Hennessey XO wurde im Jahr 1870 exklusiv für den privaten Konsum von Maurice Hennessey, seiner Familie und seinen Freunden entworfen. Der Blend aus mehr als 100 Einzelcognacs aus den besten Cognaclagen wird sorgfältig in den Kellern des renommierten Hauses gelagert.

MEUKOW XO	2	40	17
RÉMY MARTIN VSOP	2	40	11

ARMANAC

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Armanac-Angebot informieren.

WHISK(E)Y

	CL	%	CHF
<u>SCHWEIZ</u>			
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT 🐄	4	45	24
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT ICE LABEL 🐄	4	58.9	35
<u>SCOTCH BLENDED</u>			
JOHNNY WALKER RED LABEL	4	40	12
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	4	40	14
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	4	40	29
BALLENTINE'S	4	40	12
CHIVAS REGAL 12 YEARS	4	40	14
CHIVAS REGAL 18 YEARS	4	40	26
J&B JUSTERINI & BROOKS	4	40	12
<u>IRISH</u>			
JAMESON	4	40	14
JAMESON BLACK BARRELL	4	40	16
JAMESON CASKMATES	4	40	16
ROE & CO	4	45	15
<u>USA</u>			
BULLEIT BOURBON RYE 95% Roggen-Anteil	4	45	13
BULLEIT BOURBON	4	40	12
FOUR ROSES	4	40	13
JACK DANIEL'S	4	40	13
JIM BEAM RYE	4	40	13

KANADA

CANADIAN CLUB	4	40	13
SEAGRAMS CROWN ROYAL	4	40	14

SINGLE MALT

	Herkunft	CL	%	CHF
TALISKER 10 YEARS	Isle of Skye	4	45.8	17
SCAPA SKIREN	Highland	4	40	22
OBAN 14 YEARS	Highland	4	43	17
DALWHINNIE 15 YEARS	Highland	4	40	17
CARDHU 12 YEARS	Speyside	4	40	15
ABERLOUR A'BUNADH	Speyside	4	59.6	29
GLENFIDDICH 21 YEARS	Speyside	4	40	30
GLENLIVET NADURRA OLOROSO	Speyside	4	60.7	26
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	Speyside	4	40	16
GLENKINCHIE 12 YEARS	Lowland	4	43	17
ARDBEG 10 YEARS	Isle of Islay	4	46	18
BOWMORE 15 YEARS	Isle of Islay	4	40	18
LAGAVULIN 16 YEARS	Isle of Islay	4	43	20
LAPHROAIG 10 YEARS	Isle of Islay	4	43	19
LAPHROAIG 25 YEARS	Isle of Islay	4	48	44

LIKÖRE

	CL	%	CHF
BAILEY'S	4	17	9
CHERRY HEERING	4	25	9
COINTREAU	4	40	11
CUARENTA Y TRES	4	31	9
DRAMBUIE	4	40	9
GALLIANO	4	30	11
GRAND MARNIER	4	40	9
SAMBUCA RAMAZZOTTI	4	42	9
AMARETTO DISARONNO	4	28	9
KAHLÛA KAFFEELIKÖR	4	28	9
BOLS LIKÖR DIVERSE	4		9

PORTO & SHERRY

	CL	%	CHF
SHERRY DRY TIO PEPE	4	20	12
SANDEMAN TAWNY PORTO - WEISS / ROT	4	19.5	11

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles
 Porto&Sherry-Angebot informieren.

BAR SPEISEN

BAR FOOD

Von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr (Flammkuchen bis zum Schluss)

GRÜNER SALAT   10
 Radieschen | Croûton
Green salad // radishes | croûton

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 TOMATENMOUSE   16
 Tomatensud | Sauerklee | Heidelbeere
White tomato mousse // tomato stock | sorrel | blueberry

SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G  24 | 36
 Mais | gebeiztes Eigelb | Laugenbrioche
Swiss prime beef tatar // corn | pickled egg yolk | pretzel brioche

KRUSTENTIERSUPPE  16
 Tomate | Zitrone | Swiss Shrimp
Crustacean soup // tomato | lemon | Swiss Shrimp

KALTE GRÜNE GAZPACHO   14
 Peperoni | Gurke | Tomate
Pepper | cucumber | tomato

APEROBÄTTLI 24
 Salsiz | Käse | Antipasti
Charcuterie Board // salsiz | cheese | antipasti

FLAMMKUCHEN 19.5
 Speck | Sauerrahm | Zwiebel
Tarte flambée // bacon | sour cream | onion

 GLUTENFREI

 VEGAN

 LAKTOSEFREI

 VITALITY

 VEGETARISCH

 REGIONAL

FLAMMKUCHEN VEGI  19.5

Hüttenkäse | Sauerrahm | Peperoni
*Vegetarian tarte flambée // cottage cheese
sour cream | pepper*

RICOTTA RAVIOLI  28

Spinat | Parmesan | Pinienkerne
Ricotta ravioli // spinach | parmesan | pine nuts

RISOTTO «CARBONARA»  34

Pecorino | Eigelb | Guanciale
Risotto "Carbonara" // pecorino | egg yolk | Guanciale

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*

DESSERTTRAY 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 | seasonal dessert*

WASSERMELONE TRIFFT HUGO   14

Holunder | Casa die Farive Prosecco | Minze
*Watermelon meets Hugo // elderberry
Casa dei Farive prosecco | Mint*


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.

GLACE & SORBET

ICE CREAM & SORBET

Von der Eiswerkstatt (Regionale Bio-Milch) und hausgemacht 
From "Eiswerkstatt" (Regional organic milk) and homemade

Kugel 5

GLACE

-Vanille  
Schokolade  
Karamell  
Kaffee  
Dulce de Leche  

SORBET

Mango-Passionsfrucht  
Erdbeere   
Ananas-Minze   
Rhabarber   
Zitrone   

ICE CREAM

Vanilla  
Chocolate  
Caramel  
Coffee  
Dulce di leche  

SORBET

Mango-passionfruit  
Strawberry   
Pineapple-mint   
Lemon   
Rhubarb   

EISKAFFEE KURSAAL   12

Mokkaglace | Rahm | Schokolade
Iced coffee Kursaal // mocha ice cream | cream | chocolate

COLONEL   13

Zitronensorbet | Vodka
Colonel // lemon sorbet | vodka

MARACUJA   13

Passionsfruchtglace | 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

Erdbeersorbet | Ananas-Minze | Granola | Früchte | Kursaal Honig
*Vitality coupe // strawberry sorbet | pineapple-mint | granola
Fruit | Kursaal honey*