

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

KLEINE KARTE

SMALL MENU

GRÜNER SALAT 🌿 🍄 10 Radieschen Croûton <i>Green salad radishes croûton</i>	FLAMMKUCHEN VEGI 🌿 19.50 Hüttenkäse Sauerrahm Peperoni <i>Vegetarian tarte flambée</i> <i>Cottage cheese sour cream bell pepper</i>
GEMISCHTER SALAT 🌿 🍄 14 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.	RICOTTA RAVIOLI 🌿 28 Spinat Parmesan Pinienkerne <i>Ricotta ravioli spinach</i> <i>Parmesan pine nuts</i>
BURRATA 🌿 🍄 18 Bunte Strauchtomate Taggiasca Olive Basilikum-Pesto <i>Burrata colorful tomatoes Taggiasca Olive basil pesto</i>	RISOTTO «CARBONARA» 🍷 34 Pecorino Eigelb Guanciale <i>Risotto "Carbonara" pecorino egg yolk Guanciale</i>
WEISSES TOMATENMOUSSE 🌿 🍷 16 Tomatensud Sauerklee Heidelbeere <i>White tomato mousse tomato stock Sorrel blueberry</i>	GIARDINO BURGER 🍄 32 Brioche Bun Trüffel-Mayo Mini Lattich Raclette von Jumi Speck Gurke Röststticks <i>Giardino burger brioche bun demiglace mayo bacon raclette by Jumi mini lettuce cucumber rösti sticks</i>
SWISS PRIME RINDSTATAR 🍄 24 36 70G 140G Mais gebeiztes Eigelb Laugenbrioche <i>Swiss prime beef tatar corn pickled egg yolk pretzel brioche</i>	DESSERTTRAY 6 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>
KRUSTENTIERSUPPE 🍷 16 Tomate Zitrone Swiss Shrimp <i>Crustacean soup tomato lemon Swiss Shrimp</i>	WASSERMELONE TRIFFT HUGO 🌿 🍷 14 Holunder Casa dei Farive Prosecco Minze <i>Watermelon meets Hugo elderberry casa dei farive prosecco mint</i>
KALTE GRÜNE GAZPACHO 🌿 🍷 14 Peperoni Gurke Tomate <i>Pepper cucumber tomato</i>	GLACE & SORBET Kugel 5 Von der Eiswerkstatt (Regionale Bio-Milch) und Hausgemacht <i>From "Eiswerkstatt" (Regional organic milk) and homemade various flavours</i>
APEROBÄTTLI 24 Salsiz Käse Antipasti <i>Charcuterie Board Salsiz Cheese antipasti</i>	
FLAMMKUCHEN 19.50 Speck Sauerrahm Zwiebel <i>Tarte flambée bacon sour cream onion</i>	

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