

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.

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







Kalb/Veal: CH | Rind/Beef: CH | Seeteufel/Monkfish ISL (MSC) | Schwein/Pork: ESP | Felchen/Whisk: CH | Forelle/Trout: CH
Jakobsmuschel/Scallop: 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 Kursaal-Dressing.
All bowls are available with French-, Italian- or Kursaal 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 | Zucchetti
Veal brisket // parmesan waffle | jus | zucchini
- KOTELETT VOM PATA NEGRA SCHWEIN "BELLOTA"** 🍷 36
Risotto | Peperoni Salsa | Jamôn Iberico | Catalogna
Pata negra pork cutlets // risotto | pepperoni Salsa | Jamôn 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 | Zucchetti

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



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



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

GLACE | ICE CREAM

Vanille | *vanilla*  

Schokolade | *chocolate*  

Karamell | *caramel*  

Dulce de Leche | *dulce di leche*  

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

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

Erdbeersorbet | Ananas-Minze | Granola | Früchte | Kursaal Honig

*Vitality coupe // strawberry sorbet | pineapple-mint | granola | fruit | Kursaal
Honey*



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL