

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 frischen, leichten Küche aus Obst und saisonalem Gemüse: Wassermelone, Aubergine, Mais und Peperoni laden auch an heissen Tagen zum Genuss ein. Wer mag, kann das mit grilliertem Fleischspezialitäten und gebratenem Fisch kombinieren.

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 summer with fresh, light cuisine made from fruit and seasonal vegetables: watermelon, aubergine, corn and peppers are a treat even on hot days. If you like, you can combine them with grilled meat specialities and fried fish.

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

QUALITÄT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: HOLZEN FLEISCH

Hinter dem Kalbfleisch von HOLZEN FLEISCH steht eine Überzeugung: Ein Tier, das nicht anständig behandelt wird, liefert auch kein gutes Fleisch. Viel Auslauf in artgerechten Gehegen sowie hochwertiges und natürliches Futter gehören hier selbstverständlich dazu. Zusätzlich erhalten die Tiere genügend Zeit, um natürlich zu wachsen.

QUALITY IS IMPORTANT TO US

For example: HOLZEN FLEISCH

Behind HOLZEN FLEISCH veal lies a conviction: an animal that is not treated properly will not produce good meat. Plenty of space to roam in species-appropriate enclosures and high-quality, natural feed are a matter of course here. In addition, the animals are given enough time to grow naturally.

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

Backwaren/Baked goods: CH, FR | Königsfisch/Kingfish: DNK, MSC | Carabinero: FAO51 | Lachs/Salmon: CH | Rind/Beef: CH
Pulpo: AUS, MSC | Poulet/Chicken: CH | Forelle/Trout: CH | Kalb/Veal: CH | Schwein/Pork: ESP | Adlerfisch/Meagre: TUR, MSC
Felchen/Whitefish: 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	
<i>Green salad radishes crouton</i>	
GEMISCHTER SALAT 🌿 🐝	14
Croûton	
<i>Mixed salad croûton</i>	
Alle Salate sind erhältlich mit French-, Italian- oder Kursaal-Dressing (Italian-Dressing mit Honig von unseren eigenen Bienen).	
<i>All salads are available with French-, Italian- or Kursaal dressing (Italian dressing with honey from our own bees).</i>	
BURRATA 🌿	18
Piadina Strauchtomate Basilikum Pinienkerne	
<i>Burrata piadina vine tomatoes basil pine nuts</i>	
CEVICHE 🐟 🌿	22
Königsfisch Carabinero Swiss-Lachs Pfirsich	
<i>Ceviche kingfish carabinero swiss salmon peach</i>	
SWISS PRIME RINDSTATAR 70G 140G 🐮	24 36
Hanf-Mayo gepickelte Gurke	
<i>Swiss prime beef tatar hemp mayo pickled cucumber</i>	
MIT POMMES FRITES	+7
<i>Add pommes frites</i>	
MAISVARIATION 🌿 🌿 🌿	16
Piment d'Espelette Amarant schwarzer Knoblauch	
<i>Corn variation Espelette chilli pepper amaranth black garlic</i>	

SUPPEN

SOUPS

KLARE TOMATENSUPPE 🌿 🌿	16
Ramati-Tomate Basilikum	
<i>Clear tomato soup Ramati tomatoes basil</i>	
KALTE MELONENSUPPE 🌿 🌿 🌿	14
Grillierte Wassermelone Shiso Pistazie	
<i>Cold melon soup grilled watermelon shiso pistachio</i>	



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

PASTA | REIS

PASTA | RICE

RICOTTA RAVIOLI 🌿	28
Spinat Parmesan Pinienkerne	
<i>Ricotta ravioli // spinach parmesan pine nuts</i>	
AUBERGINEN MEZZELUNE 🌿❤️	32
Paprika Thymianschaum	
<i>Eggplant Mezzelune // pepper thyme foam</i>	
TAGLIATELLE	36
Polpo Dill Zitrone	
<i>Tagliatelle // polpo dill lemon</i>	
TOMATENRISOTTO 🌿🌾	30
Strauchtomaten Parmesan Leccino-Oliven	
<i>Tomato risotto // vine tomatoes parmesan Leccino olives</i>	
CREMIGE SCHUPFNUDELN 🌿	32
Zitrone Gremolata Burrata	
<i>Creamy "Schupfnudeln" // lemon gremolata burrata</i>	

VITALITY BOWLS ❤️

CLASSIC VITALITY BOWL 🌿🌾❤️	22
Gemischter Salat Avocado Granatapfel	
<i>Classic vitality bowl // mixed salad avocado pomegranate</i>	
ADD-ONS	
GRILLIERTE POULETBRUST 🌿🌾	+14
<i>Grilled chicken breast</i>	
GEBEIZTE LACHSFORELLE 🌿🌾	+14
<i>Marinated salmon trout</i>	
GEBACKENER CAMEMBERT 🌿	+10
<i>Baked camembert</i>	

Alle Bowls sind erhältlich mit French-, Italian- oder
Kursaal-Dressing (Italian-Dressing mit Honig von unseren eigenen Bienen).

*All bowls are available with French-, Italian- or
Kursaal dressing (Italian dressing with honey from our own bees).*



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

FLEISCH

MEAT

DRY AGED KALBSNIERSTÜCK & KALBSHUFT TATAR 🍖	62
Dauphine Kartoffel Jus Hanfmayonnaise Zucchetti	
<i>Dry aged veal loin and veal hooves tatar</i>	
<i>Dauphine potato jus hemp mayonnaise zucchini</i>	
GEBRATENE MAISPOULETBRUST 🍗	36
Quinoa-Schnitte Tomatensalsa Zuckermals	
<i>Roasted corn-fed chicken breast </i>	
<i>Quinoa slices tomato salsa sweet corn</i>	
KOTELETT VOM PATA NEGRA SCHWEIN	54
Schupfnudeln Jus Pimentos de Padrón	
<i>Pata Negra pork cutlets «schupfnudeln» jus Padrón peppers</i>	
BEEF SHORTRIB 🍖 🍷	34
Risotto Preiselbeer-Jus gerösteter Blumenkohl	
<i>Beef short rib risotto lingonberry jus roasted cauliflower</i>	
GIARDINO BURGER 🍖	32
Brioche Bun Trüffel-Mayo Mini Lattich	
Raclette von Jumi Speck Gurke Pommes Frites	
<i>Giardino Burger brioche bun truffle mayo bacon</i>	
<i>Raclette by Jumi mini lettuce cucumber pommes frites</i>	

FISCH

FISH

ADLERFISCH 🐟	36
Risotto Estragon gerösteter Blumenkohl	
<i>Meagre risotto tarragon roasted cauliflower</i>	
GEBRATENE FELCHENFILETS 🍷	42
Dauphine-Kartoffel Verjus Zucchetti	
<i>Fried whitefish fillets dauphine potato verjus zucchini</i>	

DESSERT

DESSERT

DESSERT-TRAY 🍰	6
Unser Dessert-Tray mit kleinen klassischen und saisonalen Desserts	
Panna Cotta 🍷 Tiramisù Schokoladenmousse 🍷 Saison-Dessert	
<i>Dessert tray with small classic and seasonal desserts</i>	
<i>Panna cotta 🍷 tiramisù chocolate mousse 🍷 seasonal dessert</i>	



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

GEFÜLLTES MACARON 14
Himbeere | Pfirsich | Vanille-Crème
Filled macaron || raspberry | peach | vanilla cream

KOKOSNUSS   14
Schokolade | Mango
Coconut || chocolate | mango

GLACE & SORBET

ICE CREAM & SORBET

Von der Eiswerkstatt (Regionale Bio-Milch) 
From "Eiswerkstatt" (Regional organic milk)

GLACE ICE CREAM	SORBET SORBET	Kugel 5
Vanille <i>vanilla</i>	Himbeer und Thymian <i>raspberry and thyme</i>	
Schokolade <i>chocolate</i>	Zitrone <i>lemon</i>	
Oreo <i>oreo</i>		
Kaffee <i>coffee</i>		
Joghurt-Limette <i>yoghurt-Lime</i>		
Kokosnuss <i>coconut</i>		

EISKAFFEE KURSAAL  12
Mokkaglace | Rahm | Schokolade
Iced coffee Kursaal || mocha ice cream | cream | chocolate

COLONEL 13
Zitronensorbet | Vodka
Colonel || lemon sorbet | vodka

COUPE RAFFAELLO 13
Kokosnussglace | Kokosnusschips | Rahm
Coupe Raffaello || coconut cream | coconut chips | cream

COUPE DÄNEMARK 13
Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce | geröstete Mandeln
Coupe Denmark || vanilla ice cream | cream
Chocolate sauce | toasted almonds

COUPE HOT FRUIT 14
Joghurt-Limettenglace & Himbeer+Thymienglace | Heisse Früchte
Kursaal-Honig
Hot fruit coupe || yoghurt-lime ice cream | raspberry-thyme ice cream
Hot fruits | Kursaal honey

COUPE OREO 13
Oreoglacé | Oreos | Schokoladensauce | Rahm
Coupe Oreo || oreo ice cream | oreos | chocolate sauce | cream



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL