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 Herbst mit seiner herzhaften Küche und seinen typischen würzigen Aromen: Janic Mühlmann und sein Team kreieren für Sie saisonale Köstlichkeiten aus den letzten frischen Früchten und Gemüsen des Jahres, bevor der Winter kommt. Freuen Sie sich auf Pilze, Birnen, Maroni, Sanddorn, Kohl oder Kürbis.

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 hearty cuisine and typical spicy flavours: Janic Mühlmann and his team create seasonal delicacies for you using the last fresh fruits and vegetables of the year before winter arrives. Look forward to mushrooms, pears, chestnuts, sea buckthorn, cabbage and pumpkin.

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

REGIONALITÄT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Unser Swiss Alpine Lachs

Die Lachse von Swiss Alpine Fish werden keine 140 Kilometer Luftlinie von Bern entfernt gezüchtet, in einer der nachhaltigsten Fischfarmen der Welt. Sie wachsen frei von Hormonen, Chemikalien und Antibiotika auf und erfüllen höchste Qualitätsstandards. Der direkte, kurze Weg auf den Teller sorgt für eine aussergewöhnliche Frische.

REGIONALITY IS IMPORTANT TO US

For example: Our Swiss Alpine salmon

Swiss Alpine Fish salmon are farmed less than 140 kilometres as the crow flies from Bern, in one of the most sustainable fish farms in the world. They are raised free of hormones, chemicals and antibiotics and meet the highest quality standards. The direct, short route to the plate ensures exceptional freshness.

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 | Lachs/*Salmon*: CH | Rind/*Beef*: CH | Ente/*Duck*: FR | Schwein/*Pork*: CH | Hirsch/*Venison*: DE
Poulet/*Chicken*: CH | Heilbutt/*Halibut*: FAO21 | Lachsforelle/*Salmon trout*: CH | Calamari: THA FAO71

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
Radieschen | Croûton
Mixed salad || radishes | crouton

NÜSSLISALAT 16
Onsen Ei | Radieschen | Croûton | Bresaola
Lamb's lettuce || onsen egg | radishes | crouton | bresaola

ALLE SALATE SIND ERHÄLTLICH MIT:

French Dressing | Kursaal-Honig-Balsamico-Dressing | Trüffel-Dressing + 3.-

ALL SALADS ARE AVAILABLE WITH:

French dressing | *Kursaal honey-balsamic dressing* | *Truffle dressing + 3.-*

BURRATA 18
Birne | mariniertes Rotkraut | Feigen-Vinaigrette | Weinblatt
Pear | marinated red cabbage | fig vinaigrette | grape leaf

GEFLÄMMTER SWISS ALPINE LACHS 24
Lachsrogen | Rettich | Sanddorn | Buttermilch
Flamed Swiss Alpine salmon || salmon roe | radish | sea buckthorn | buttermilk

SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G 24 | 36
Kürbis-Mayonnaise | gepickelter Kürbis | Belper Knolle | Brioche
Swiss Prime beef tartar || Pumpkin mayo | pickled pumpkin
„Belper Knolle" cheese | brioche

MIT POMMES FRITES +7
Add pommes frites

GEBACKENE RANDE 16
Schwarze Baumnuss | Brombeere | Estragon
Baked beetroot || black walnut | blackberry | tarragon

SUPPEN
SOUPS

OCHSENSCHWANZSUPPE 16
Fagottini | Schnittlauch
Oxtail soup || fagottini | chives

KÜRBISSUPPE 14
Birne | Mandel | Kernöl
Pumpkin soup || pear | almond | seed oil

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | VEGETARISCH
VEGAN | VITALITY | REGIONAL

PASTA | REIS

PASTA | RICE

RICOTTA RAVIOLI 28
Spinat | Parmesan | Pinienkerne
Spinach | parmesan | pine nuts

TAGLIOLINI 34
Eierschwämmli | Kräuter | Belper Knolle
Chanterelle mushrooms | herbs | „Belper Knolle“ cheese

RISOTTO 36
Vinaigrette | Calamari | Knoblauch
Vinaigrette | calamari | garlic

TRÜFFELRAVIOLI 38
Nussbutteremulsion | Eigelb
Truffle ravioli || nut butter emulsion | egg yolk

GEROLLTER SPITZKOHL 30
Süsskartoffel | Beluga-Linsen | Weinblatt
Rolled pointed cabbage || sweet potato | beluga lentils | grape leaf

VITALITY BOWLS

CLASSIC VITALITY BOWL 22
Gemischter Salat | Beluga-Linsen | Avocado | Granatapfel
Mixed salad | beluga lentils | avocado | pomegranate

ADD-ONS

GEBRATENE POULETBRUST +14
Roasted chicken breast

GEBEIZTE LACHSFORELLE +14
Marinated salmon trout

GEBACKENE ARANCINI +10
Baked arancini

ALLE BOWLS SIND ERHÄLTLICH MIT:

French Dressing | Kursaal-Honig-Balsamico-Dressing | Trüffel-Dressing + 3.-

ALL BOWLS ARE AVAILABLE WITH:

French dressing | *Kursaal honey-balsamic dressing* | *Truffle dressing + 3.-*

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGETARISCH
VEGAN VITALITY REGIONAL

FLEISCH
MEAT

DRY AGED RINDSENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL 200G 58
Kartoffel Tarte | Jus | Sauce Choron | Schalotte
Dry aged grilled beef entrecôte || potato tarte | jus | choron sauce | shallot

GEBRATENE ENTENBRUST 42
Süsskartoffel | Rosenkohl | Brombeere
Roasted duck breast || sweet potato | brussels sprouts | blackberry

SCHWEINSKOPFBACKE VOM APFELSCHWEIN 36
Risotto | Wachholder | Sellerie
„Apfelschwein" pork cheek || risotto | juniper | celery

HIRSCHENTRECÔTE 48
Spätzle | Portwein-Jus | Rosenkohl | Rotkraut
Venison entrecôte || spätzle | port wine sauce | brussels sprouts | red cabbage

GIARDINO BURGER 32
Brioche Bun | Trüffel-Mayo | Mini Lattich
Raclette von Jumi | Speck | Gurke | Pommes Frites
Brioche bun | truffle mayo | bacon | Raclette by Jumi
mini lettuce | cucumber | pommes frites

FISCH
FISH

SCHWARZER HEILBUTT 36
Arancini | Sauce Choron | Rosenkohl | Schalotte
Greenland halibut || arancini | choron sauce | brussels sprouts | shallot

RUBIGER LACHSFORELLE 44
Risotto | Beurre Blanc | Sanddorn | Kürbis
Salmon trout from Rubigen || risotto | beurre blanc | sea buckthorn | pumpkin

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGETARISCH
VEGAN VITALITY REGIONAL

DESSERT

DESSERT

DESSERTS IM GLAS 6
Kleine klassische und saisonale Desserts
Panna Cotta | Tiramisù | Schokoladenmousse | Saison-Dessert

Small classic and seasonal desserts in a glass
Panna cotta | tiramisù | chocolate mousse | seasonal dessert

MARILLENKNÖDEL 14
Kakaosaft | Vanilleglace

Apricot dumpling || cocoa juice | vanilla ice cream

MARONI TARTELETTE 14
Sauerkirsche | Amatika Schokolade 46%

Chestnut tartlet || sour cherry | Amatika chocolate 46%

GLACE & SORBET

ICE CREAM & SORBET

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

GLACE | *ICE CREAM*

Vanilla | *vanilla*
Schokolade | *chocolate*
Oreo | *Oreo*
Kaffee | *coffee*
Joghurt-Limette | *yoghurt-lime*
Kokosnuss | *coconut*

SORBET | *SORBET* Kugel 5

Himbeer-Thymian | *raspberry-thyme*
Zitrone | *lemon*

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGETARISCH
VEGAN VITALITY REGIONAL