

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 Frühling mit seiner leichten Küche und seinen typischen frischen Aromen: Die ersten Früchte des Jahres, frisch geerntetes Gemüse und klassische Frühlingserichten mit Spargeln, Morcheln, Bärlauch und Rhabarber warten auf Sie. Janic Mühlemann und sein Team freuen sich, Sie mit aromatischen Frühlingserichten zu verwöhnen.

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 spring with its light cuisine and typical fresh flavours: the first fruits of the year, freshly harvested vegetables and classic spring dishes such as asparagus and morels await you. Janic Mühlemann and his team have been out and about for you, collecting fresh wild garlic for delicious spring dishes.

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

QUALITÄT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Unser Culatello di Zibello DOP

Er gilt vielen als «König» unter den italienischen Schinken. Benannt ist er nach dem Ort Zibello in der Emilia-Romagna. Er besteht aus einem Muskel im Inneren der Hinterkeule und muss mindestens 10 Monate reifen. Dabei erhält er seinen unverwechselbaren, aromatischen und angenehm mild-nussigen Geschmack.

QUALITY IS IMPORTANT TO US

For example: Our Culatello di Zibello DOP

It is regarded by many as the 'king' of Italian hams. It is named after the town of Zibello in Emilia-Romagna. It is made from a muscle inside the hind leg and must be cured for at least 10 months. This gives it its distinctive, aromatic and pleasantly mild, nutty flavour.

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 | Rind/Beef: CH | Schwein/Pork: CH | Poulet/Chicken: CH | Lamm/Lamb: NZL | Chorizo: ESP
Culatello di Zibello: IT | Forelle/Trout: CH | Lachsforelle/Salmon trout: CH | Rotbarsch/Redfish: IS / FAO 27 / MSC
Black Cod: CAN / FAO 67 / 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
Radieschen | Croûton
Mixed salad // crouton
- ALLE SALATE SIND ERHÄLTlich MIT:
French Dressing **Kursaal-Honig-Balsamico-Dressing**
- ALL SALADS ARE AVAILABLE WITH:
French dressing **Kursaal honey-balsamic dressing**
- BURRATA**   18
Spargel | Erbse | Minze
Asparagus / peas / mint
- GERÄUCHERTE RUBIGER FORELLE**   24
Orange | Dill | Bergamotte | Buttermilch
Smoked Rubigen trout // orange / dill / bergamot / buttermilk
- SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G**  24 | 36
Radieschen | Kapern | Bärlauch
Swiss Prime beef tartar // radishes / capers / wild garlic
- MIT POMMES FRITES 7
Add french fries
- KICHERERBSENVARIAATION**   16
Hummus | Olivenöl | Sesam | Hausgemachtes Sauerteigbrot | Cashewcrème
*Chickpea variation // hummus / olive oil / sesame / homemade sourdough bread
Cashew cream*

SUPPEN

SOUPS

- SPARGELSUPPE**  16
Culatello di Zibello | Focaccia | Parmesan | Bärlauch
Asparagus soup // Culatello di Zibello / focaccia / parmesan / wild garlic
- SAFRANSUPPE**    16
Lauch | Zwiebel | Tonburi
Saffron soup // leek / onion / tonburi



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

PASTA | REIS

PASTA | RICE

RICOTTA RAVIOLI 🌿	28
Spinat Parmesan Pinienkerne <i>Spinach parmesan pine nuts</i>	
CAVATELLI 🌿❤️	32
Erbse Sauerteig Crumble Grüner Spargel <i>Peas sourdough crumble green asparagus</i>	
RISOTTO 🌿🌾	30
Bärlauch Morchel Scamorza <i>Wild garlic morel Scamorza</i>	
TRÜFFELRAVIOLI 🌿	38
Nussbutteremulsion Eigelb <i>Truffle ravioli nut butter emulsion egg yolk</i>	

VITALITY BOWLS ❤️

CLASSIC VITALITY BOWL 🌿🌾❤️	22
Gemischter Salat Kichererbsen Avocado Granatapfel <i>Mixed salad chickpeas avocado pomegranate</i>	
ADD-ONS	
GEBRATENE POULETBRUST 🌿❤️	+14
<i>Roasted chicken breast</i>	
GEBEIZTE LACHSFORELLE 🌿❤️	+14
<i>Marinated salmon trout</i>	
MAIS-QUINOA BÄLLCHEN 🌿❤️	+10
<i>Corn-quinoa balls</i>	

ALLE BOWLS SIND ERHÄLTLICH MIT:

French Dressing

Kursaal-Honig-Balsamico-Dressing

ALL BOWLS ARE AVAILABLE WITH:

French dressing

Kursaal honey-balsamic dressing



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL


FLEISCH

MEAT

DRY AGED RINDSENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL 200G  	58
Römische Gnocchi Hollandaise Weisser Spargel Bärlauch <i>Dry aged grilled beef entrecôte // Roman gnocchi hollandaise white asparagus Wild garlic</i>	
ZWEIERLEI VOM LAMM	41
Taboulé Chorizo Erbse <i>Two kinds of lamb // taboulé chorizo peas</i>	
TOSKANISCHES RINDSRAGOÛT 	36
Tagliatelle Tomate Fenchel Frühlingszwiebel Chili <i>Tuscan beef ragoût // tagliatelle tomato fennel spring onion chilli</i>	
NAPFSCHWEINFILET IM TEIG 	44
Risotto Morchel Sauce Zwiebel Spinat DIESES GERICHT BENÖTIGT 25 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT - IHRE GEDULD LOHNT SICH! <i>„Napfschwein“ pork fillet in batter // risotto morel sauce onion spinach</i> THIS DISH TAKES 25 MINUTES TO PREPARE - IT'S WELL WORTH THE WAIT!	
GIARDINO BURGER 	32
Brioche Bun Trüffel-Mayo Mini-Lattich Raclette von Jumi Speck Gurke Pommes Frites <i>Brioche bun truffle mayo bacon Raclette by Jumi Mini lettuce cucumber french fries</i>	

FISCH

FISH

FRITTIERTER ROTBARSCH 	38
Pommes Frites Krustentier-Mayonnaise Avocado Knoblauch <i>Fried redfish // french fries crustacean mayonnaise avocado garlic</i>	
GEFLÄMMTER BLACK COD	45
Taboulé Chorizo Erbse <i>Flamed black cod // taboulé chorizo peas</i>	



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 

CHEESECAKE 14

Karamell | Bergamotte | Nelke

Caramel / bergamot / clove

KAKAOBOHNE 14

Holunder | Rhabarber | Schokoladenmousse

Cocoa bean // elder / rhubarb / chocolate mousse

GLACE & SORBET

ICE CREAM & SORBET

Von der Eiswerkstatt (Regionale Bio-Milch) und hausgemacht 

From „Eiswerkstatt“ (Regional organic milk) and homemade

GLACE | ICE CREAM SORBET | SORBET Kugel 5

Vanilla | *vanilla*

Schokolade | *chocolate*

Fior di Latte | *fior di latte*

Kaffee | *coffee*

Haselnuss | *hazelnut*

Mango-Passionsfrucht | *mango-passion fruit*

Himbeer | *raspberry*

Zitrone | *lemon*

EISKAFFEE KURSAAL 12

Kaffeeglace | Espresso | Rahm | Schokoladensauce

Kursaal Iced coffee // coffee ice cream / espresso / cream / chocolate sauce

COLONEL 13

Zitronensorbet | Vodka

Lemon sorbet / vodka

COUPE BAILEYS 13

Vanilleglace | Schokoladenglace | Baileys | Rahm

Vanilla ice cream / chocolate ice cream / Baileys / cream

COUPE DÄNEMARK 13

Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce | geröstete Mandeln

Coupe Denmark // vanilla ice cream / cream / chocolate sauce / toasted almonds

VITALITY COUPE 12

Mango-Passionsfruchtsorbet | Himbeersorbet | Früchte | Granola | Kursaal Honig

Mango-passion fruit sorbet / raspberry sorbet / fruit / granola / Kursaal honey

ADD-ONS Je 1.5

KARAMELLSAUCE

Caramel sauce

SCHOKOLADENSAUCE

Chocolate sauce

RAHM

Cream



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL