

# GIARDINO

RESTAURANT & BAR

Moderne und hausgemachte mediterrane Speisen, immer gut ausbalanciert zwischen leichter Kost und grossem Genuss – dafür stehen Janic Mühlemann und sein Team.

Auf dieser Winterkarte finden Sie ein besonderes Gericht, saisonal, regional, vegetarisch und von unseren Koch-Lernenden kreiert. Sie haben in einem Workshop einen Tag lang gemeinsam getüftelt und ausprobiert. Janic Mühlemann hat ihr Gericht zur Tellerreife verfeinert. Geniessen Sie den Winter mit klassischem Winterkohl, modern kombiniert und zubereitet.

**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.*

*On this winter menu, you will find a special dish that is seasonal, regional, vegetarian and created by our trainee chefs. They spent a whole day working together in a workshop, experimenting and trying out different ideas. Janic Mühlemann refined their dish until it was ready to serve. Enjoy winter with classic winter cabbage combined and prepared in a modern way.*

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

## NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Wollschwein-Fleisch von Holzen

Viel Auslauf in artgerechten Gehegen, Lebensräume, in denen Tiere ihre Instinkte in der Herde ausleben können und hochwertige Futtermittel, das gehört zur Philosophie bei Holzen Fleisch. Dazu kommt Zeit, in der die Tiere wachsen können sowie eine Verarbeitung von «nose to tail». Insgesamt ist das der Schlüssel für höchste Qualität und Genuss.

## SUSTAINABILITY IS IMPORTANT TO US

*For example: Mangalica pig from Holzen*

*Plenty of space to roam in species-appropriate enclosures, habitats where animals can live out their instincts in the herd and high-quality feed – that's part of the philosophy at Holzen Fleisch. Added to this is time for the animals to grow, as well as 'nose to tail' processing. All in all, this is the key to the highest quality and enjoyment.*

**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 | Wollschwein/Mangalica pig: CH | Poulet/Chicken: CH  
Perlhuhn/Guinea fowl: FR | Egli/Perch: CH | Lachsforelle/Salmon trout: CH | Forelle/Trout: CH | Jakobsmuscheln/Scallops: FAO 61  
Zander/Pike: CH | Rotbarsch/Redfish: IS FAO 27















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

---





<b>GRÜNER SALAT</b>   	10
Radieschen   Croûton <i>Green salad // radishes / crouton</i>	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>   	14
Radieschen   Croûton <i>Mixed salad // crouton</i>	
<b>NÜSSLISALAT</b> 	16
Ei   Speck   Croûton <i>Lamb's lettuce // egg / bacon / crouton</i>	
ALLE SALATE SIND ERHÄLTICH MIT:	
<b>French Dressing</b> <b>Kursaal-Honig-Balsamico-Dressing</b> <b>Kartoffel-Speck-Dressing</b>	
ALL SALADS ARE AVAILABLE WITH:	
<b>French dressing</b> <b>Kursaal honey-balsamic dressing</b> <b>Potato-bacon dressing</b>	
<b>BURRATA</b>  	18
Pistazie   Fenchel   Kornblumen-Vinaigrette <i>Pistachio / fennel / cornflower vinaigrette</i>	
<b>GEFLÄMMTE RUBIGER FORELLE</b>   	24
Eiszapfen   Forellenrogen   Oliven   Bergamotte <i>Flamed Rubigen trout // icicle radish / trout roe / olives / bergamot</i>	
<b>SWISS PRIME RINDSTATAR 70G   140G</b> 	24   36
Rande   Senf   Sauerrahm <i>Swiss Prime beef tartar // beetroot / mustard / sour cream</i>	
MIT POMMES FRITES	+7
<i>Add pommes frites</i>	
<b>KICHERERBSENVARIATION</b>  	16
Hummus   Olivenöl   Sesam   Hausgemachtes Sauerteigbrot <i>Chickpea variation // hummus / olive oil / sesame / homemade sourdough bread</i>	

---

# SUPPEN

## SOUPS

---

<b>KRÄUTERSCHAUMSUPPE</b> 	16
Geräuchertes Egli   Vin Jaune <i>Herb foam soup // smoked perch / vin jaune</i>	
<b>SELLERIESUPPE</b>   	14
Grüner Apfel   Schnittlauch <i>Celery soup // green apple / chives</i>	



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

# PASTA | REIS

PASTA | RICE

<b>RICOTTA RAVIOLI</b> 🌿	28
Spinat   Parmesan   Pinienkerne <i>Spinach   parmesan   pine nuts</i>	
<b>TAGLIATELLE</b>	38
Jakobsmuschel   Rauchpaprika   Petersilie <i>Scallops   smoked paprika   parsley</i>	
<b>RISOTTO</b> 🌿 🌾	30
Gorgonzola   Birne   Baumnuss <i>Gorgonzola   pear   walnut</i>	
<b>TRÜFFELRAVIOLI</b> 🌿	38
Nussbutteremulsion   Eigelb <i>Truffle ravioli    nut butter emulsion   egg yolk</i>	

## Signature Dish von unseren Lernenden

<b>SCHWARZKOHL MILLEFEUILLE</b> 🌿 🌾 🍷 ❤️	32
Schwarzkohl   Maroni   Quinoa   Rande   Apfel <i>Black kale Millefeuille    black kale   chestnut   quinoa   beetroot   apple</i>	

# VITALITY BOWLS ❤️

<b>CLASSIC VITALITY BOWL</b> 🌿 🌾 🍷 ❤️	22
Gemischter Salat   Kichererbsen   Avocado   Granatapfel <i>Mixed salad   chickpeas   avocado   pomegranate</i>	
<b>ADD-ONS</b>	
GEBRATENE POULETBRUST 🌿 🍷 ❤️	+14
<i>Roasted chicken breast</i>	
GEBEIZTE LACHSFORELLE 🌿 🍷 ❤️	+14
<i>Marinated salmon trout</i>	
GEBACKENE PANZEROTTI 🌿 ❤️	+10
<i>Baked panzerotti</i>	

ALLE BOWLS SIND ERHÄLTlich MIT:

French Dressing

Kursaal-Honig-Balsamico-Dressing

Kartoffel-Speck-Dressing

ALL BOWLS ARE AVAILABLE WITH:

French dressing

Kursaal honey-balsamic dressing

Potato-bacon dressing



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

---

# FLEISCH

## MEAT

---

<b>DRY AGED RINDSENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL 200G</b> 🍷	58
La Ratte Kartoffel   Maggia-Pfeffer   Zwiebel   Wirsing <i>Dry aged grilled beef entrecôte // La Ratte potato   Maggia pepper   onion   savoy</i>	
<b>PERLHUHN INVOLTINI</b>	38
Fregola Sarda   Salbei   Kohlrabi   schwarzer Knoblauch <i>Guinea fowl involtini // fregola sarda   sage   kohlrabi   black garlic</i>	
<b>TOSKANISCHES RINDSRAGOÛT</b> 🍷	36
Tagliatelle   Tomate   Fenchel   Chili <i>Tuscan beef ragoût // tagliatelle   tomato   fennel   chilli</i>	
<b>HAUSGEMACHTE KÜMMELWURST VOM WOLLSCHWEIN</b> 🍷 🍷	38
Kartoffel-Espuma   Zwiebel   Spinat   Trüffel <i>Homemade Mangalica pig truffle sausage // potato espuma   onion   spinach   truffles</i>	
<b>GIARDINO BURGER</b> 🍷	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   pommes frites</i>	

---

# FISCH

## FISH

---

<b>ALPENZANDER</b> 🍷	46
Fregola Sarda   Kohlrabi   Rande   Noilly Prat <i>Alpine pike // fregola sarda   kohlrabi   beetroot   Noilly Prat</i>	
<b>GEBACKENER ROTBARSCH</b> 🍷	38
La Ratte Kartoffel   Krustentier-Mayonnaise   Avocado   Knoblauch <i>Baked redfish // La Ratte potato   crustacean mayonnaise   avocado   garlic</i>	



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL

---

# DESSERT

## DESSERT

---

<b>DESSERTS IM GLAS</b> 🌿	6
Kleine klassische und saisonale Desserts	
Panna Cotta 🌿   Tiramisù   Schokoladenmousse 🌿   Saison-Dessert ♥	
<i>Small classic and seasonal desserts in a glass</i>	
<i>Panna cotta 🌿   tiramisù   chocolate mousse 🌿   seasonal dessert ♥</i>	
<b>LEBKUCHENPARFAIT</b> 🌿	14
Zwetschge   Mandarine   Nelke	
<i>Gingerbread parfait // plum / tangerine / clove</i>	
<b>BANANENKÜCHLEIN</b> 🌿 ♥	14
Erdnuss   Banane   Schokolade	
<i>Banana tartlet // peanut / banana / chocolate</i>	

---

# GLACE & SORBET

## ICE CREAM & SORBET

---

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

<b>GLACE   ICE CREAM</b> 🌿	<b>SORBET   SORBET</b> 🌿 ♥	Kugel 5
Vanilla   <i>vanilla</i>	Himbeer-Thymian   <i>raspberry-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>		



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



VITALITY



REGIONAL