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

GRÜNER SALAT 10
Radieschen | Croûton
Green salad || radishes | crouton

GEMISCHTER SALAT 14
Radieschen | Croûton
Mixed salad || crouton

NÜSSLISALAT 16
Ei | Speck | Croûton
Lamb's lettuce || egg | bacon | crouton

ALLE SALATE SIND ERHÄLTLICH MIT:

French Dressing | Kursaal-Honig-Balsamico-Dressing | Kartoffel-Speck-Dressing

ALL SALADS ARE AVAILABLE WITH:

French dressing | *Kursaal honey-balsamic dressing* | *Potato-bacon dressing*

BURRATA 18
Pistazie | Fenchel | Kornblumen-Vinaigrette
Pistachio | fennel | cornflower vinaigrette

GEFLÄMMTE RUBIGER FORELLE 24
Eiszapfen | Forellenrogen | Oliven | Bergamotte
Flamed Rubigen trout || icicle radish | trout roe | olives | bergamot

SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G 24 | 36
Rande | Senf | Sauerrahm
Swiss Prime beef tartar || beetroot | mustard | sour cream

MIT POMMES FRITES +7
Add pommes frites

KICHERERBSENVARIATION 16
Hummus | Olivenöl | Sesam | Hausgemachtes Sauerteigbrot
Chickpea variation || hummus | olive oil | sesame | homemade sourdough bread

SUPPEN
SOUPS

KRÄUTERSCHAUMSUPPE 16
Geräuchertes Egli | Vin Jaune
Herb foam soup || smoked perch | vin jaune

SELLERIESUPPE 14
Grüner Apfel | Schnittlauch
Celery soup || green apple | chives

GLUTENFREI | LAKTOSEFREI | VEGETARISCH
VEGAN | VITALITY | REGIONAL

PASTA | REIS

PASTA | RICE

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

TAGLIATELLE 38
Jakobsmuschel | Rauchpaprika | Petersilie
Scallops | smoked paprika | parsley

RISOTTO 30
Gorgonzola | Birne | Baumnuss
Gorgonzola | pear | walnut

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

Signature Dish von unseren Lernenden

SCHWARZKOHL MILLEFEUILLE 32
Schwarzkohl | Maroni | Quinoa | Rande | Apfel
Black kale Millefeuille || black kale | chestnut | quinoa | beetroot | apple

VITALITY BOWLS

CLASSIC VITALITY BOWL 22
Gemischter Salat | Kichererbsen | Avocado | Granatapfel
Mixed salad | chickpeas | avocado | pomegranate

ADD-ONS

GEBRATENE POULETBRUST +14
Roasted chicken breast

GEBEIZTE LACHSFORELLE +14
Marinated salmon trout

GEBACKENE PANZEROTTI +10
Baked panzerotti

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

DRY AGED RINDSENTRECÔTE VOM HOLZKOHLEGRILL 200G 58
La Ratte Kartoffel | Maggia-Pfeffer | Zwiebel | Wirsing
Dry aged grilled beef entrecôte || La Ratte potato | Maggia pepper | onion | savoy

PERLHUHN INVOLTINI 38
Fregola Sarda | Salbei | Kohlrabi | schwarzer Knoblauch
Guinea fowl involtini || fregola sarda | sage | kohlrabi | black garlic

TOSKANISCHES RINDSRAGOÛT 36
Tagliatelle | Tomate | Fenchel | Chili
Tuscan beef ragoût || tagliatelle | tomato | fennel | chilli

HAUSGEMACHTE KÜMMELWURST VOM WOLLSCHWEIN 38
Kartoffel-Espuma | Zwiebel | Spinat | Trüffel
Homemade Mangalica pig truffle sausage || potato espuma | onion | spinach | truffles

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

ALPENZANDER 46
Fregola Sarda | Kohlrabi | Rande | Noilly Prat
Alpine pike || fregola sarda | kohlrabi | beetroot | Noilly Prat

GEBACKENER ROTBARSCH 38
La Ratte Kartoffel | Krustentier-Mayonnaise | Avocado | Knoblauch
Baked redfish || La Ratte potato | crustacean mayonnaise | avocado | garlic

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

LEBKUCHENPARFAIT 14
Zwetschge | Mandarine | Nelke
Gingerbread parfait || plum | tangerine | clove

BANANENKÜCHLEIN 14
Erdnuss | Banane | Schokolade
Banana tartlet || peanut | banana | chocolate

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