

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

Willkommen im Mittelpunkt des Giardino Restaurant & Bar, an unserem Herzstück, der offenen Bar. 365 Tage im Jahr haben wir für Sie das passende Getränk zu jeder Gelegenheit und noch mehr: Apérobrättli für den kleinen, Flammkuchen und Burger für den grösseren Hunger. Geniessen Sie die entspannte Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Angebot begeistern.

«Es kann kein gutes Leben geben, wo es kein gutes Trinken gibt.»

- Benjamin Franklin

Welcome to the heart of the Giardino Restaurant & Bar, to our centrepiece, the open bar. 365 days a year we have the right drink for every occasion and even more: Charcuterie boards for small appetites, tarte flambée and burgers for larger appetites. Enjoy the relaxed atmosphere and let yourself be inspired by what we have to offer.

«There cannot be good living where there is not good drinking.»

- Benjamin Franklin

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. All prices in CHF incl. VAT

Kalb/Veal: CH | Rind/Beef: CH | Shrimp: CH | Egli/Pike Perch: CH | Zander/Sander: CH | Lachs/Salmon: CH | Schwein/Pork: CH | Poulet/Chicken: CH | Saibling/Char: CH | Forelle/Trout: 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.

SIGNATURE DRINKS

	CHF
TANQUERAY 0.0 (ALKOHOLFREI) Tanqueray 0.0, Tonic Water	12
TANQUERAY WILD BERRY ROYAL Tanqueray Blackcurrant Royale Gin, Alpinesse Wild Berry Tonic	16
ESPRESSO MARTINI Ketel One Vodka, Kahlúa, Espresso, Crème de Cacao weiss	16
CHOCOLATE MARTINI Ketel One Vodka, Crème de Cacao weiss	16
BLACK CAKE MARTINI Ketel One Vodka, Crème de Cacao, Chambord Liqueur, Rahm	17
LYCHEE MARTINI Tanqueray Gin, Bols Blue Curacao Likör, Litchi, Grenadinesirup	16
MIDORI SOUR Ketel One Vodka, Midori Melon Liqueur, Limette	17
GREYHOUND Ketel One Vodka, Grapefruit, Zitrone	16
AARE CLASSIC Havana Club 3 años, Bols Blue Curacao Likör, Limette, Ananas	18
HARVEY WALLBANGER Ketel One Vodka, Galliano Likör, Orange	16
TOM COLLINS Tanqueray Gin, Limette, Soda	16
VITALITY COCKTAIL GREEN REVIVER Spinat, Apfel, Zimt, Orange	12
VITALITY COCKTAIL TANGUERAY TONIC TEA Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Tonic, Ginger Lemon Tee, Basilikum	16

SCHAUMWEIN

SPARKLING WINE

	1 DL	7.5 DL
PROSECCO CASA DEI FARIVE BRUT DOC Cantine Vedova – Valdobbiadene, Treviso	9	54
ROEDERER COLLECTION Roederer – Reims, Champagne	16	111
ROEDERER ROSE VINTAGE Roederer - Reims, Champagne		120
ROEDERER CRISTAL BRUT Roederer - Reims, Champagne		280
VEUVE CLICQUOT Veuve Clicquot – Reims, Champagne		120
R.D. EXTRA BRUT AOC Champagne Bollinger – Ay, Champagne		250
CUVEE SIR WINSTON CHURCHILL BRUT Champagne Pol Roger – Epernay, Champagne		280
BRICCO QUAGLIA DOCG MOSCATO D'ASTI La Spinetta – Castagnole Lanze, Asti	9	54
FRANCIACORTA BRUT DOCG La Montina - Monticelli Brusati, Lombardei	9	62

WEISSWEIN

WHITE WINE

Herkunft 1 DL 7.5 DL



JOHANNITER SÉLECTION AOC
Martin Hubacher – Lac de Bienne

Schweiz 9 62

Sattes Strohgelb in der Farbe. Im Duftbukett intensiv nach Limetten, Quitten und Lindenblüten. Am Gaumen ein starker, gut strukturierter Auftritt, viel klassische Chasselas-Substanz, gleichzeitig eine herrlich lebendige Mineralik. Ein erfrischender Apéro- und Geniesser-Wein.



LA GABACHA SAUVIGNON BLANC
Casa Rojo – Jumilla

Spanien 8 54

Strohgelbe Farbe, klar und transparent. In der Nase eine Explosion von Aromen von grosser Intensität, die zunächst tropische Aromen wie Mango und Ananas hervorrufen, begleitet von leichten Zitrus-Noten. Am Gaumen vollmundig, frisch, ausgewogen, mit einer schönen Mineralität.



LOURO DO BOLO DO
Rafael Palacios – Valdeorras

Spanien 9 62

Überschwänglich zeigt dieser Godello exotische Früchte wie Karambole und Passionsfrucht, Kräuter und weissen Pfeffer, Honig und Mandeln. Er betört die Nase mit seiner ausgeprägten Blumigkeit und den Gaumen mit seiner herrlich saftigen Säure und mineralischen Komponente. Lange hält sein vollmundiger Geschmack im Abgang an.



ROERO ARNEIS DOCG
Guidobono – Piemont

Italien 7.5 53

Bei diesem Wein treffen sich Aromen, die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er durch seine fruchtige, legere Struktur, seine Reintönigkeit und Gradlinigkeit. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.



PINOT GRIGIO «COLLIO» DOC
Borgo Savaian – Friaul

Italien 8.5 58

Klares Strohgelb. In der Nase frisch und jung mit Honig. Im Gaumen leichte Hefenoten und guter Fruchtstruktur. Ein langes Finale im Abgang. Passt zum Apéro, Fisch und der Asiatischen Küche.

ROSÉ

ROSÉ WINE



DEMUERTE ROSÉ YECLA DO Spanien 8 57
Bodegas Winery On – Yecla

In der Nase Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, weissem Pfeffer, Thymian, Granatapfel und einem Hauch Rose. Am Gaumen füllig, saftig, fein-würzige Frucht, sehr elegant, finessenreich und lange anhaltend.



BY.OTT ROSÉ COTES DE PROVENCE AOC Frankreich 8 57
Domaines Ott* – Provence

Sehr duftiges, fruchtiges und komplexes Bukett. Weicher Auftakt, viel Schmelz, kräftig und zugleich elegant. Langer aromatischer Nachhall nach roten Beeren, Aprikosen und Grapefruit.



ROSAMATI Italien 9 62
Fattoria Le Pupille – Toskana

Fruchtige, florale und zart-würzige Nuancen im Bukett. Am Gaumen mittlere Textur, angenehm rotbeeriger Geschmack. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen.



GERTRUD ROSÉ Schweiz 8.5 59
1/LAFFU – Wallis

Ein spritziger, leichter Rosé. Die perfekte Begleitung für jede Gelegenheit.



OEIL-DE-PERDRIX AOC Schweiz 9 61
Weingut Frauenkopf – Lac de Bienne

Intensives Zwiebelschalenrosa mit glänzenden Reflexen. Betörend zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig und intensiv auch am Gaumen. Frisch, charmant, saftige Beerenaromen kombiniert mit einer guten Struktur und feinem Säurespiel.

ROTWEIN

RED WINE

Herkunft 1 DL 7.5 DL



PINOT NOIR AOC Schweiz 9 62
Martin Hubacher – Lac de Bienne

Jugendlich helles Purpurrot. Duft nach Waldbeeren und Kirsch-Rahm-Bonbons. Am Gaumen intensiv und ungemein frisch mit roten Beeren, reifen Kirschen und Brombeer-Aromen. Langer, bleibender Abgang ummantelt mit seidenen, feinen Gerbstoffen.



BIASCA PREMIUM Schweiz 9 63
Gialdi – Tessin

Sehr intensiv und komplex. Fruchtige Düfte von Blaubeeren, Walderdbeeren, Brombeeren, Pflaumen, begleitet von Gewürzaromen und Röstaromen. Vollmundig, weich und fruchtig, mit Tanninen von ausgezeichneter Qualität. Elegant, gut strukturiert mit einem ausgeglichenen, langanhaltenden Abgang.



BARBERA D'ALBA DUE GELSI DOC Italien 9 62
Guidobono – Piemont

Das dichte Purpur und die Tiefe der Farbe lassen auf einen intensiven Barbera schliessen. In der Nase Aromen von Waldbeeren, Süsskirsche und schwarzer Schokolade. Ausgewogene Struktur, langer anhaltender Abgang.



ZWIEGELT UNPLUGGED Österreich 8 59
Hannes Reeh – Andau

In der Nase Weichselfrucht mit dunkelbeerigen Anklängen, feine Edelholzwürze und etwas Vanille, begleitet von einem Touch Nougat. Am Gaumen intensive Kirschenfrucht und zarte Brombeerennoten. Ein eleganter Zweigelt mit feiner Extrakt-Süsse und weichen, gut integrierten Tanninen, die dem Wein ein feinwürziges, langes Finish schenken.



TINTAFINA RIBERA DEL DUERO

Spanien 10 68

Casa Rojo – Ribera del Duero

Ein reiner Tempranillo, gereift während zwölf Monaten in französischen Barriques. Er begeistert mit Aromen von wilden Früchten, und dezenten Noten von Vanille und Gewürzen. Grossartige Extraktion, schön integrierte Säure, kraftvoll und intensiv.




SYRAH

USA 13.5 94

Halter Ranch Vineyard – Paso Robles

Verströmt Aromen von Blaubeeren, Pflaumen, Eukalyptus und einem Hauch von Kakaopulver. Der Einstieg ist reichhaltig, saftig und mundfüllend mit Aromen von Brombeeren, Kuchengewürzen und Nelken. Weiche, strukturierte Tannine runden den Abgang dieses leicht zu trinkenden, samtigen Syrahs ab.

 Hätten Sie lieber Flaschenweine? Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

APÉRITIF

CHF

NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Rot

16

COSMOPOLITAN

Ketel One Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft

16

KIR ROYAL

Crème de Cassis, Louis Roederer Brut Champagner

18

MIMOSA

Cointreau, Louis Roederer Brut Champagner, Orangensaft

18

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, Orange

12

HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze

12

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco

12

DRY MARTINI NO.10

Tanqueray No. 10 Gin, Noilly Prat

17

KLASSISCHE COCKTAILS

	CHF
MULES & BUCK	16
Ketel One Vodka / Tanqueray Gin / Meyers Rum / Ingwerer Ginger Beer	
SOURS	18
Tanqueray Gin / Bulleit Whiskey / Amaretto / Pisco Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
MANHATTAN	16
Canadian Club, Belsazar Rot, Angostura	
OLD FASHIONED	16
Bulleit Rye 95, Soda, Zucker, Angostura	
SEX ON THE BEACH	16
Ketel One Vodka, Schweppes White Peach, Limettensaft, Cranberrysaft, Orangensaft	
CUBA LIBRE	16
Havana 7 años Rum, Limette, Cola	
TEQUILA SUNRISE	16
Don Julio Tequila blanco, Grenadinesirup, Orangensaft	
PIÑA COLADA	16
Havana 3 años Rum, Kokosnusssirup, Ananassaft, Rahm	
MOJITO	16
Havana 3 años Rum, Limettensaft, weisser Rohrzucker, Minze, Soda	
BLOODY MARY	16
Ketel One Vodka, Limettensaft, Tomatensaft, Tabasco, Worcestershire-Sauce	
LONG ISLAND ICED TEA	18
Tanqueray Gin, Ketel One Vodka, Don Julio Tequila, Havana 3 años Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Cola	
MARGARITA	16
Don Julio Blanco Tequila, Zitronensaft, Cointreau, Zuckersirup	

LIGHT COCKTAILS

	CHF
NEGRONI LIGHT	13
Jsotta Vermouth Rosso (alkoholfrei), Tanqueray 0.0, Campari Orange	

SHOTS

	CHF
OMG	8
Amaretto, Pfirsichlikör	
TIME OUT	8
Pfirsichlikör, Havana 3 años Rum, Limettensaft	
CASINO ROYAL	10
Ketel One Vodka, Midori Melon Liqueur, Amaretto, Cranberrysaft	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

	CHF
COCOLOCO Ananassaft, Orangensaft, Passionsfruchtsaft, Rahm, Kokossirup	12
MOSQUITO Limettensaft, weisser Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	12
KURSAAL BERN MOCKTAIL LIGHT Waldbeeren, Orangensaft, Agavensirup	14
SHIRLEY TEMPLE Ginger Ale, Citro, Grenadine	12
MANGO-PASSION Mango-Passionsfruchtsaft, Mandelsirup, Basilikum	12
FRESH PINK Cranberrysaft, Limettensaft, Passionsfruchtsaft, Citro	12

BIER

BEER

	HERKUNFT	DL	CHF
FELDSCHLÖSSCHEN Alkoholfrei Alkoholfrei Weizen	Schweiz	3.3	5.8
SAN MIGUEL FRESCA	Spanien	3.3	6
GUINNESS DRAUGHT	Irland	3.3	6
SCHNEIDER WEISSE	Deutschland	5	7.5
CORONA	Mexico	3.5	7.5
GRIMBERGEN ROUGE	Belgien	2.5	6
VALAISANNE WHITE IPA	Schweiz	3.3	6
<u>VOMFASS</u>			
SAISONALES BIER	Schweiz	3 5	6 9
GURTEN BÄRENGOLD/ PANACHÉ	Schweiz	3 5	5.8 8.8
VALAISANNE ZWICKEL Bière de cave	Schweiz	3 5	6 9
GURTEN ZÄHRINGER AMBER	Schweiz	3 5	6 9

KALTGETRÄNKE

COLD BEVERAGES










	DL	CHF
SWISSÔTEL KURSAAL BERN SIGNATURE ICE TEA	4	6
Erfrischender, hausgemachter Eistee mit frischen Früchten. Das perfekte Sommergetränk.		
VITALITY DETOX WATER	4	5
APFELSCHORLE	3	5.5
RED BULL	2.5	7
Organics: Viva Mate, Black Orange, Purple Berry	2	6
SCHWEPPE	2	6
Bitter Lemon		
Indian Tonic Water		
Ginger Ale		
KANDT TONIC WATER	2	6
FEVERTREE	2	6
Indian Tonic Water		
Mediterranean Tonic Water		
Ginger Beer		
SAN BITTER	1	5.5
TOMATENSAFT	2	7
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	2	8
ORANGENSAFT	2	5
FRUCHTSÄFTE	2	6.5
Cranberry		
Ananas		
Passionsfrucht		
Grapefruit		
MINERALWASSER	4	6.5
Mit Kohlensäure (Rhäzünser)		
Ohne Kohlensäure (Arkina)		
FUSE TEA	3.3	5.2
SOFTDRINKS	3.3	5.5
Sprite		
Cola / Zero		
Rivella Rot / Blau		
Fanta		

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

KAFFEE VON DER BERNER RÖSTEREI BLASERCAFÉ

Der Rohkaffee wird ausschliesslich nach den höchsten ICO-Richtlinien eingekauft.

	CHF
KAFFEE	5
 Kaffee	
ESPRESSO	5
 Espresso	
MILCHKAFFEE	6
 Milch Espresso	
CAPPUCCINO	6
 Milchschaum Milch Espresso	
LATTE MACCHIATO	6
 Milchschaum Espresso Milch	
DOPPELTER ESPRESSO	7
 Espresso	
SCHOKOLADE / OVOMALTINE (HEISS / KALT)	5
 Milch Schokolade / Ovomaltine	
IRISH COFFEE	12
 Schlagrahm Whiskey Espresso	
BAILEYS COFFEE	12
 Schlagrahm Baileys Kaffee	

TEE

TEA

TEE VOM BERNER TEEHAUS LÄNGGASS-TEE

Sämtliche Tee-Sorten erfüllen die schweizerische Bio-Norm.

CHF KRUG / TASSE

JASMIN TEE 8 | 5

SENCHA YAMATO 8 | 5

BERNER ROSEN 8 | 5

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Es ist eine Mischung aus Äpfeln, Rosen, Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird. Der leicht süssliche Aufguss ist sehr ausgewogen und wirkt wohltuend.

EARL GREY 8 | 5

Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

VERVEINE 8 | 5

Eisenkraut – der Klassiker aus Frankreich ist besonders wohltuend nach dem Essen.

MENTHE DU MAROC 8 | 5

Die Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

ASSAM HALMARI 8 | 5

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.

LONG JING 8 | 5

Klassischer chinesischer Grüntee, «Drachenbrunnen». Er ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen Süsse.

ROOIBOS BOURBON 8 | 5

Fermentierter Rotbusch, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack. Ein beliebtes Getränk für den Abend.

GINGER & LEMON 8 | 5

Eine gelungene Verbindung von Kräutern mit zitronigen Noten (Zitronengras, Zitronenthymian), scharfem Ingwer und süssen Äpfeln. Wärmend und belebend.

GIN

PREIS INKL. TONIC WATER	HERKUNFT	CL	%	CHF
HENDRICK'S	GB	4	41.4	16
HENDRICK'S LUNAR GIN	GB	4	43.4	17
TANQUERAY	GB	4	47.3	16
TANQUERAY 10	GB	4	47.3	17
TANQUERAY RANGPUR	GB	4	47.3	16
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYAL	GB	4	41.3	16
TANQUERAY SEVILLA	GB	4	41.4	16
TANQUERAY 0.0 ALKOHOLFREI	GB	4	0.0	12
MONKEY 47	DE	4	47	19
MALFY GIN ROSA	IT	4	41	16
MATTERS NUTMEG GIN	CH	4	44	19
AARE GIN BLAU	CH	4	43	18
TIMEOUT GRAPEFRUIT	CH	4	44	19
TIMEOUT LONDON DRY	CH	4	44	19
MATTE DRY GIN	CH	4	42	18
BISBINO GIN	CH	4	40	17
STUDER SWISS HIGHLAND GIN	CH	4	42.4	18
ETSU JAPANESE GIN	JP	4	43	19

DL CHF

TONIC WATER

- || Fevertree Indian
- || Fevertree Mediterranean
- || Kandt
- || Fentimans
- || Schweppes

2 6

VODKA

	HERKUNFT	CL	%	CHF
KETEL ONE	NL	4	40	12
XELLENT	CH	4	40	15
HANZ VODKA	CH	4	40	16
KETEL ONE	NL	4	40	12
ABSOLUT ELYX	SE	4	42.3	12
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Dieser luxuriöse Single Estate Vodka von Absolut wird aus Winterweizen in einem altbewährten Kupferkessel destilliert. Dieses Verfahren erlaubt es, auf natürliche Weise einen geschmeidigen Wodka mit reichhaltigem, seidigem Gefühl im Mund herzustellen.</p></div>				
BELVEDERE	PL	4	40	17
GREY GOOSE	FR	4	40	17

GRAPPA

 Fragen Sie beim Barpersonal nach unserer Grappakarte.

FRUCHTBRÄNDE

MORAND APRICOT LUIZET COEUR	CH	2	41	18
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Morand AOP Edelbrand aus Walliser Luizet-Aprikosen. In der Mitte des Destillationsprozesses, wenn das sogenannte «Coeur de chauffe» entsteht, wird für diesen Brand nur die aromatisch intensivste Substanz, das Herzteil des Mittellaufs, aufgefangen.</p></div>				
BRÄNDE VON MOSTCHOPF				
Autä Williams	CH	2	36	8
Kirsch (nicht der Süsse)	CH	2	42	9
Autä Pflüümlä	CH	2	36	10
STUDER VIEILLE PRUNE	CH	2	42	8
Réserve Baron Louis				

RUM

	CL	%	CHF
PAMPERO ESPECIAL	4	40	16
PAMPERO BLANCO	4	37.5	12
HAVANA CLUB 3 AÑOS	4	40	11
HAVANA CLUB 7 AÑOS	4	40	12
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	4	45	26
RON ZACAPA XO	4	40	32
MYER'S JAMAICA RUM	4	40	11

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	4	38	14
DON JULIO REPOSADO	4	38	16
DON JULIO 1942	4	38	30

MEZCAL

GRAND MEZCAL LA ESCONDIDA	4	40	14
----------------------------------	---	----	----

PISCO

LA PERUANA HANDCRAFTED PISCO	4	40	15
-------------------------------------	---	----	----

BRANDY

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Brandy-Angebot informieren.

COGNAC

	CL	%	CHF
MARTELL CORDON BLEU	2	40	32
MARTELL XO	2	40	32
HENESSEY PARADIS	2	40	45
HENESSEY XO	2	40	25

Hennessey XO wurde im Jahr 1870 exklusiv für den privaten Konsum von Maurice Hennessey, seiner Familie und seinen Freunden entworfen. Der Blend aus mehr als 100 Einzelcognacs aus den besten Cognaclagen wird sorgfältig in den Kellern des renommierten Hauses gelagert.

MEUKOW XO	2	40	17
RÉMY MARTIN VSOP	2	40	11

ARMANAC

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Armanac-Angebot informieren.

WHISK(E)Y

	CL	%	CHF
SCHWEIZ			
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT	4	45	24
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT ICE LABEL	4	58.9	35

SCOTCH BLENDED

JOHNNY WALKER RED LABEL	4	40	12
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	4	40	14
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	4	40	29
BALLENTINE'S	4	40	12
CHIVAS REGAL 12 YEARS	4	40	14
CHIVAS REGAL 18 YEARS	4	40	26
J&B JUSTERINI & BROOKS	4	40	12

IRISH

JAMESON	4	40	14
JAMESON BLACK BARRELL	4	40	16
JAMESON CASKMATES	4	40	16
ROE & CO	4	45	15

USA

BULLEIT BOURBON RYE 95% Roggen-Anteil	4	45	13
BULLEIT BOURBON	4	40	12
FOUR ROSES	4	40	13
JACK DANIEL'S	4	40	13
JIM BEAM RYE	4	40	13

KANADA

CANADIAN CLUB	4	40	13
SEAGRAMS CROWN ROYAL	4	40	14

SINGLE MALT

	Herkunft	CL	%	CHF
TALISKER 10 YEARS	Isle of Skye	4	45.8	17
SCAPA SKIREN	Highland	4	40	22
OBAN 14 YEARS	Highland	4	43	17
DALWHINNIE 15 YEARS	Highland	4	40	17
CARDHU 12 YEARS	Speyside	4	40	15
ABERLOUR A'BUNADH	Speyside	4	59.6	29
GLENFIDDICH 21 YEARS	Speyside	4	40	30
GLENLIVET NADURRA OLOROSO	Speyside	4	60.7	26
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	Speyside	4	40	16
GLENKINCHIE 12 YEARS	Lowland	4	43	17
ARDBEG 10 YEARS	Isle of Islay	4	46	18
BOWMORE 15 YEARS	Isle of Islay	4	40	18
LAGAVULIN 16 YEARS	Isle of Islay	4	43	20
LAPHROAIG 10 YEARS	Isle of Islay	4	43	19
LAPHROAIG 25 YEARS	Isle of Islay	4	48	44

LIKÖRE

	CL	%	CHF
BAILEY'S	4	17	9
CHERRY HEERING	4	25	9
COINTREAU	4	40	11
CUARENTA Y TRES	4	31	9
DRAMBUIE	4	40	9
GALLIANO	4	30	11
GRAND MARNIER	4	40	9
SAMBUCA RAMAZZOTTI	4	42	9
AMARETTO DISARONNO	4	28	9
KAHLÙA KAFFEELIKÖR	4	28	9
BOLS LIKÖR DIVERSE	4		9

PORTO & SHERRY

	CL	%	CHF
SHERRY DRY TIO PEPE	4	20	12
TAYLOR'S 10 YEARS	4	20	16
SANDEMAN TAWNY PORTO - WEISS / ROT	4	19.5	11

BAR SPEISEN

BAR FOOD

Von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr (Flammkuchen bis zum Schluss)

GRÜNER SALAT   10
Radieschen | Croûton
Green salad // radishes | croûton

GEMISCHTER SALAT  14
Croûton
Mixed salad // croûton

Alle Salate sind erhältlich mit French-, Italian- oder Kursaal-Dressing.
All salads are available with French-, Italian- or Kursaal dressing.

BURRATA   18
Spargelsalat | Taggiasca Olive | Bärlauchpesto
Burrata // asparagus salad | Taggiasca olive | wild garlic pesto

GEBEIZTE BLAUSEE FORELLE   24
Gurke | Gin | Cedro-Zitrone | Sauerrahm
*Marinated "Blausee" trout // cucumber | gin | cedro lemon
Sour cream*

SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G  24 | 36
Bärlauch | Rettich | Panini all'olio
Swiss prime beef tatar // wild garlic | radish | panini all'olio

ERBSEN-CRÈMESUPPE     14
Cashewkerne | Minze
Pea cream soup // cashews | mint


APERORÄTTLI 18
Salsiz | Käse | Antipasti
Charcuterie Board // salsiz | cheese | antipasti


FLAMMKUCHEN 19.5
Speck | Sauerrahm | Zwiebel
Tarte flambée // bacon | sour cream | onion

FLAMMKUCHEN VEGI  19.5
Hüttenkäse | Sauerrahm | Peperoni
*Vegetarian tarte flambée // cottage cheese
sour cream | pepper*

RICOTTA RAVIOLI  26
Spinat | Parmesan | Pinienkerne
Ricotta ravioli // spinach | parmesan | pine nuts

RISOTTO    30
Spargeln | Parmesan | Morcheln
Risotto // asparagus | parmesan | morels

GIARDINO BURGER  32
Brioche Bun | Demiglace-Mayo | Mini Lattich
Raclette von Jumi | Speck | Gurke | Röstisticks
*Giardino burger // brioche bun | demiglace mayo | bacon
raclette by Jumi | mini lettuce | cucumber | rösti sticks*

DESSERT-TRAY  6
Unser Dessert-Tray mit klassischen und saisonalen Desserts
Panna Cotta | Tiramisù | Schokoladenmousse | Saison-Dessert
*Dessert tray with classic and seasonal desserts
Panna cotta | tiramisù | chocolate mousse | seasonal dessert*

RHABARBER  14
Mandel | Dunkle Schokolade | Kadaifi
Rhubarb // almond | dark chocolate | kadaifi

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. *All prices in CHF incl. VAT*

Kalb/Veal: CH | Rind/Beef: CH | Lamm/Lamb: NZL | Zander/Sander: CH | Schwein/Pork: CH
Saibling/Char: CH | Forelle/Trout: CH | Kabeljau/Cod: NOR FAO 27 MSC | Pulpo/Octopus:
FAO 34

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.

 GLUTENFREI

 VEGAN

 LAKTOSEFREI

 VITALITY

 VEGETARISCH

 REGIONAL

 GLUTENFREI

 VEGAN

 LAKTOSEFREI

 VITALITY

 VEGETARISCH

 REGIONAL

GLACE & SORBET

ICE CREAM & SORBET

Von der Eiswerkstatt und Hausgemacht
From "Eiswerkstatt" and homemade

Kugel 5

GLACE

Vanille
Schokolade
Caramel
Kaffee
Joghurt-Limette

SORBET

Mango-Passionsfrucht
Erdbeere
Traube
Birne

ICE CREAM

Vanilla
Chocolate
Caramel
Coffee
Yoghurt-lime

SORBET

Mango-passionfruit
Strawberry
Grape
Pear

EISKAFFEE KURSAAL

Mokkaglace | Rahm | Schokolade
Iced coffee kursaal || mocha ice cream | cream | chocolate

12

COLONEL

Zitronensorbet | Vodka
Colonel || lemon sorbet | vodka

13

MARACUJA

Passionsfruchtglace | Mango | Passoã
Maracuja || passionfruit ice cream | mango | passoã

13

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce | geröstete Mandeln
*Coupe Denmark || vanilla icea cream | cream
chocolate sauce | toasted almonds*

13

VITALITY COUPE

Joghurt-Limettenglace | Granola | Früchte | Kursaal Honig
*Vitality coupe || yoghurt-lime ice cream | granola |
fruit | kursaal honey*

12