

GIARDINO

RESTAURANT & BAR

KLEINE KARTE

SMALL MENU

GRÜNER SALAT   Radieschen Croûton <i>Green salad // radishes croûton</i>	10	FLAMMKUCHEN VEGI  Hüttenkäse Sauerrahm Peperoni <i>Vegetarian tarte flambée</i> Cottage cheese sour cream bell pepper	19.50
GEMISCHTER SALAT  Croûton <i>Mixed salad // croûton</i> Alle Salate sind erhältlich mit French-, Italian- oder Kursaal-Dressing. All salads are available with French- Italian- or Kursaal dressing.	14	RICOTTA RAVIOLI  Spinat Parmesan Pinienkerne <i>Ricotta ravioli // spinach</i> parmesan pine nuts	28
BURRATA   Spargelsalat Taggiasca Olive Bärlauchpesto <i>Burrata // asparagus salad Taggiasca olive </i> <i>wild garlic pesto</i>	18	RISOTTO    Spargel Parmesan Morcheln <i>Risotto // asparagus parmesan morels</i>	30
GEBEIZTE BLAUSEE FORELLE   Gurke Gin Cedro-Zitrone Sauerrahm <i>Marinated "Blausee" trout // cucumber gin </i> <i>cedro lemon sour cream</i>	24	GIARDINO BURGER  Brioche Bun Demiglace-Mayo Mini Lattich Raclette von Jumi Speck Gurke Röstisticks <i>Giardino burger // brioche bun</i> <i>demiglace mayo bacon </i> <i>raclette by Jumi mini lettuce</i> cucumber rösti sticks	32
SWISS PRIME RINDSTATAR  70G 140G Bärlauch Rettich Panini all'olio <i>Swiss prime beef tatar // wild garlic radish </i> <i>panini all'olio</i>	24 36	DESSERTTRAY  Unser Dessert-Tray mit klassischen und saisonalen Desserts: Panna Cotta Tiramisu Schokolademousse Saison-Dessert <i>Dessert tray with classic and seasonal</i> <i>desserts: Panna cotta tiramisu </i> <i>chocolate mousse seasonal dessert</i>	6
ERBSEN-CRÈMESUPPE    Cashewkerne Minze <i>Pea cream soup // cashews mint</i>	14	RHABARBER  Mandel Dunkle Schokolade Kadaifi <i>Rhubarb // almond dark chocolate kadaifi</i>	14
APEROBÄTTLI Salsiz Käse Antipasti <i>Charcuterie Board // Salsiz</i> Cheese antipasti	24	GLACE & SORBET  Von der Eiswerkstatt und Hausgemacht <i>Ice cream and sorbet // various flavours</i>	Kugel 5
FLAMMKUCHEN Speck Sauerrahm Zwiebel <i>Tarte flambée // bacon sour cream onion</i>	19.50		

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

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

 GLUTENFREI  LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH  VEGAN

 REGIONAL  VITALITY