

# GIARDINO

RESTAURANT & BAR

## KLEINE KARTE

SMALL MENU

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