

# GIARDINO

RESTAURANT & BAR

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

Geniessen Sie den Frühling mit seiner leichten Küche und seinen typischen frischen Aromen: Die ersten Früchte des Jahres, frisch geerntetes Gemüse und klassische Frühlingsspeisen mit Spargeln und Morcheln warten auf Sie. Janic Mühlemann und sein Team sind für Sie unterwegs gewesen und haben frischen Bärlauch für aromatische Frühlingsspeisen gesammelt.

**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.*

*Enjoy spring with its light cuisine and typical fresh flavours: the first fruits of the year, freshly harvested vegetables and classic spring dishes such as asparagus and morels await you. Janic Mühlemann and his team have been out and about for you, collecting fresh wild garlic for delicious spring dishes.*

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

## REGIONALITÄT IST UNS WICHTIG

Zum Beispiel: Unsere Blausee-Forellen

Der Blausee liegt keine 50 Kilometer von Bern entfernt. Mit seinem mineralreichen Bergquellwasser bietet er ideale Voraussetzungen für die Forellenzucht. Langsames Wachstum und die Zuchtphilosophie «Qualität vor Quantität» sind charakteristisch für die Blausee-Forellen mit ihrem besonders festen und schmackhaften Fleisch.

## REGIONALITY IS IMPORTANT TO US

*For example: Our Blausee trouts*

*The Blausee is less than 50 kilometres from Bern. With its mineral-rich mountain spring water, it offers ideal conditions for trout farming. Slow growth and the breeding philosophy of "quality before quantity" characterise the Blausee trout with their particularly firm and tasty meat.*

**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 dishes that may trigger allergies or intolerances.

---

# VORSPEISEN

## STARTERS

---

- GRÜNER SALAT**   10  
Radieschen | Croûton  
*Green salad || radishes | crouton*
- 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*
- LAUWARMER GRÜNER SPARGEL**    16  
Morcheln | Miso-Crème  
*Lukewarm green asparagus || morel | miso creme*
- 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*

 GLUTENFREI

 VEGAN

 LAKTOSEFREI

 VITALITY

 VEGETARISCH



 REGIONAL

---

# SUPPEN

## SOUPS

---











- ERBSEN-CRÈMESUPPE**    14  
Cashewkerne | Minze  
*Pea cream soup // cashews | mint*
- SPARGELSUPPE** 16  
Coppa vom Schwein | Ei | Schnittlauch  
*Asparagus soup // pork coppa | egg | chives*

---

# PASTA | REIS

## PASTA | RICE

---

- RICOTTA RAVIOLI**  28  
Spinat | Parmesan | Pinienkerne  
*Ricotta ravioli // spinach | parmesan | pine nuts*
- GEFÜLLTER KOHLRABI**  32  
Fregola Sarda | Mandel | Kohljus  
*Stuffed cabbage turnip // fregola sarda | almond | cabbage jus*
- HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE** 34  
Pulpo | Estragon | Taggiasca-Olive  
*Homemade Tagliatelle // octopus | tarragon | Taggiasca olive*
- HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI**   30  
Bärlauch | Morcheln  
*Homemade tagliolini // wild garlic | morels*
- RISOTTO**   30  
Spargel | Parmesan | Morcheln  
*Risotto // asparagus | parmesan | morels*
- WEISSE SPARGELN**     36  
Junge Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Röstzwiebel  
*White asparagus // young potatoes | hollandaise sauce | fried onion*

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

---

# FLEISCH

## MEAT

---


- RINDSENTRECÔTE DRY AGED VOM HOLZKOHLEGRILL 200G**  58  
Dauphine-Kartoffel | Zwiebel | Spargel | Sauce Hollandaise  
*Grilled beef entrecôte dry aged ||  
Dauphine potato | onion | asparagus | hollandaise sauce*
- LAMMRACK** 46  
Tessiner Polenta | Aioli-Sauce | Erbsen  
*Lamb rack || ticino polenta | aioli sauce | peas*
- ROSA KALBSFILET IM TEIG**  62  
Morcheln | Kalbsjus | Trüffel | Wilder Brokkoli  
*Pink veal fillet in batter || morels | veal jus | truffle | wild broccoli*  
Dieses Gericht benötigt **mindestens 20 Minuten** zur Zubereitung.  
Wir versichern Ihnen, dass sich das Warten lohnt.  
*This dish takes **at least 20 minutes** to prepare.  
We assure you that it will be worth the wait.*
- LUMA SCHWEINSBAUCH**  36  
Fregola Sarda | Portulak | Coppa Schinken | Kohlrabi  
*Luma pork belly || fregola sarda | purslane | coppa ham | cabbage turnip*
- 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*

---

# FISCH

## FISH

---


**KABELJAU**  46  
Junge Kartoffeln | Safran-Sauce | Portulak | Rettich  
*Cod // young potatoes | saffron sauce | purslane | radish*

**ALPEN ZANDER**  48  
Fregola Sarda | Brennessel - Beurre Blanc | Wilder Brokkoli  
*Alpine pikeperch // fregola sarda | nettle beurre blanc | wild broccoli*

---

## SIGNATURE DISH

---


**RUBIGER FORELLE**  48  
Dauphine-Kartoffel | Buerre Blanc | Kursaal Honig  
Zwiebel | Spargel  
*Trout from Rubigen // dauphine potato | beurre blanc  
Kursaal honey | onion | asparagus*

---

# DESSERT

## DESSERT

---

**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 | season dessert*

**CHEESECAKE**  14  
Erdbeeren | Ruby-Schokolade | Zitronenthymian  
*Cheesecake // strawberries | ruby chocolate | lemon thyme*

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

**GLACE & SORBET VON DER EISWERKSTATT UND HAUSGEMACHT** Kugel 5  
Verschiedene Sorten  
*Ice cream and sorbet // various flavours*

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL