

Lo Chef di cucina

e il suo team vi propongono

Duo di fois gras con ananas grigliato e pan brioche

Zweierlei von der Entenleber mit gegrillter Ananas und geröstetes Brioche



Filetto di branzino alla piastra con Chorizo, spinaci e carciofi glassati

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Chorizo, Spinat und glasierte Artischocken



Trancio di Maiale Iberico grigliato con verze, pancetta ed uvetta sultanina

Tranchen vom gegrillten Iberico Schwein mit Wirsing, Pancetta
und Weinbeeren mit gebratenen Gnocchi



Tiramisù Giardino Lounge e Ristorante con sorbetto al cioccolato fondente

Tiramisù Giardino Lounge e Ristorante mit Sorbet von dunkler Schokolade

Menu tre portate (senza branzino) CHF 67.-

Menu quattro portate CHF 79.-

Provenienza carni

Fleischherkunft

Agnello	<i>Lamm</i>	Nuova Zelanda	<i>Neuseeland</i>
Vitello	<i>Kalb</i>	Svizzera	<i>Schweiz</i>
Maiale	<i>Schwein</i>	Svizzera	<i>Schweiz</i>
Pollo	<i>Poulet</i>	Francia	<i>Frankreich</i>
Manzo	<i>Rind</i>	Australia	<i>Australien</i>
		Svizzera	<i>Schweiz</i>
		Stati Uniti*	<i>US*</i>

*: Manzo statunitense può contenere ormoni e antibiotici.

*: *US Rind kann Rückstände von Hormonen und Antibiotika enthalten.*

Antipasti

Vorspeisen

Insalata di frutti di mare tiepida con sedano, olive e olio al limone	28.-
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Oliven und Limonenöl	
Ceasar salade con speck, scaglie di Parmigiano, crostini di pane e uovo	18.-
Ceasar Salat mit Speck, Parmesan, Croûtons und Ei	
Con petto di pollo grigliato	23.-
Mit gegrillten Poulardenbruststreifen	
Con 3 gamberoni alla piastra	28.-
Mit 3 gebratenen Riesenkrevetten	
Insalata mista croccante alle erbe con avocado, pomodorino Datterino, rapanelli e semi di girasole tostati	18.-
Knackiger Kräutersalat mit Avocado, Datterino Tomaten, Radieschen und gerösteten Sonnenblumenkernen	
Battuta di filetto di manzo con crostini della Vallemaggia	120 g 25.-
Tatar vom Rinderfilet mit geröstetem Maggiabrot	
Zuppa leggera al Prosecco con curry e capesante gratinate	16.-
Leichte Curry Prosecco Cremesuppe mit gratinierten Jacobsmuscheln	

Pasta e risotti

Pasta und Risotti

Strigoli con Ragout di cosce d'anatra e coste	22.-
Strigoli mit einem Ragout von confierten Entenkeulen und Mangold	
Orecchiette con luganighette, cime di rapa e peperoncino	20.-
Orecchiette mit Luganighette, Wild Brokkoli und Chili	
Spaghetti alla Chitarra con vongole veraci e prezzemolo fresco	22.-
Spaghetti alla Chitarra mit Venusmuscheln und Petersilie	
Gnocchi con pomodorini Datterino, Mozzarella di Bufala e Basilico	20.-
Gnocchi mit Datterino Tomaten, geschmolzenem Büffelmozzarella und Basilikum	
Risotto allo zafferano con frutti di mare	25.-
Safranrisotto mit gebratenen Meeresfrüchten	

Secondi

Hauptgerichte

Filetto di branzino alla piastra con cozze e carciofi glassati su letto di patate mediterranee al basilico	40.-
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Muschelsud mit glasierten Artischocken und mediterranen Basilikumkartoffeln	
Filetto di pescatrice con lardo, coulis alla paprica, olive Taggiasche, spinaci e gnocchi	42.-
Seeteufelfilet mit Lardo, Paprikacoulis, Taggiasca Oliven, Spinat und Gnocchi	
Caciocavallo gratinato con verdure alla griglia e pesto	28.-
Gratinierter Caciocavallo mit gegrilltem Gemüse und Pesto	

Le nostre specialità dalla griglia a carbone

Unsere Spezialitäten vom Holzkohlegrill

Filetto di manzo	180 g	52.-
Filet vom Rind	250 g	66.-
BIO Entrecôte di manzo americano	200 g	44.-
BIO Entrecôte vom US Rind	300 g	59.-
Paillard di vitello	180 g	40.-
Kalbspaillard		
Costolette di agnello	200 g	42.-
Koteletts vom Weidelamm		
Carrè di maiale iberico	250 g	48.-
Koteletts vom Iberico Schwein		
Pollo alla griglia	250 g	34.-
Gegrilltes Maispouardenbrust		
Gamberoni	6 Pz./St.	40.-
Riesenkrevetten	9 Pz./St.	54.-

Contorni a scelta

Beilagen

Risotto alle erbe	Cesarsalad con Parmigiano e crostini
Kräuterrisotto	Cesarsalat mit Parmesan und Croûtons
Patate al rosmarino	Insalata di rucola con pinoli e Balsamico
Gebratene Rosmarinkartoffeln	Rucolasalat mit Pinienkerne und Balsamico
Verdure mediterranee grigliate	Insalata mista di stagione con pomodorini e vinaigrette alle erbe
Gegrilltes mediterranes Gemüse	Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten und Kräutervinaigrette

Salse

Dips

Salsa Bernese	Burro alle erbe
Sauce Bearnaise	Kräuterbutter
Pesto al basilico	Salsa Aioli allo zafferano
Basilikum Pesto	Safran-Aioli
BBQ sauce Giardino Lounge e Ristorante	
BBQ Sauce Giardino Lounge e Ristorante	

Panini

Sandwich

- Giardino Lounge Club-Sandwich** 18.-
(Petto di pollo alla griglia, pancetta, insalata, uovo, pomodoro e cetrioli servito in un panino croccante)
Giardino Lounge Club Sandwich
(Gegrillte Pouardenbrust, Speck, Salat, Ei, Tomaten und Gurken in einem knusprigem Panini serviert)
- Panino con filetto di manzo** 24.-
(Straccetti di filetto di manzo grigliati con rucola, Parmigiano e Balsamico Tradizionale)
Panini mit Rinderfilet
(Gegrillte Tranchen vom Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano und Balsamico Tradizionale)
- Panino Caprese** 16.-
(Mozzarella di Bufala, pomodorini, olive Taggiasche, pepe della Vallemaggia e basilico fresco)
Panini Caprese
(Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, Taggiasca Oliven, Vallemaggia Pfeffer und Basilikum)

„Flammkuchen“

- Classica: panna acida, pancetta e cipolle** 14.-
Klassisch: Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
- Vegetariana: verdure mediterranee, olive Taggiasche e Taleggio** 14.-
Vegetarisch: mediterrane Gemüse, Taggiasca Oliven und Taleggio
- Prosciutto Crudo: prosciutto crudo, rucola e Parmigiano Reggiano** 16.-
Rohschinken: Rohschinken, Rucola und Parmigiano Reggiano
- Salmone: salmone affumicato, panna acida, cipolle e capperi** 16.-
Lachs: Sauerrahm, geräucherter Lachs, Zwiebeln und Kapern
- Tartufo: panna acida, tartufo e rucola** 21.-
Trüffel: Sauerrahm, Trüffel und Rucola

Dessert

Dessert

- Tiramisù Giardino Lounge e Ristorante** 12.-
Tiramisù Giardino Lounge e Ristorante
- Tortino tiepido al cioccolato con gelato alla vaniglia e frutto della passione** 14.-
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Passionsfrucht
- Pannacotta con composta di Kumquat alla menta-arancia** 12.-
Luftige Pannacotta mit Minz-Orangen Kumquatkompott
- Banana caramellata con gelato al cocco e Brownies sbriciolati** 9.-
Karamalisierte Banane mit Kokosnusseis und Browniecrumble

GIARDINO

LOUNGE E RISTORANTE