

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne Salatsauce: French-, Italien-, oder Haus-Dressing	12.00
Bruschetta geröstetes Ciabattabrot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch und Parmesan	12.00
Tatar vom Lachs vom frischem, rohen und geräuchertem Lachs, mit Avocado-Dip, Sesamöl, süss-sauren Croutons	18.00 28.00
Tatar vom Rind Rindfleischtatar mit Trüffelsauce, Rucola und Parmesanmöckli	19.00 29.00
separat dazu: Whisky, Cognac oder Calvados	4cl 4.00
Rindscarpaccio vom Holzkohlegrill leicht an grilliertes, dünn aufgeschnittenes Rindsfilet mariniert mit Oliven und Zitrone serviert mit geröstetem Ciabattabrot	24.00 32.00

Warme Vorspeisen

Hausgemachte gebundene Hummersuppe mit Hummerstückchen	15.50
Crispy Chicken Fingers Als Vorspeise 4Stk. frittierte Poulet Fingers mit Tatarsauce und kleinem Salatbouquet Als Hauptgang 7Stk. frittierte Poulet Fingers mit Tatarsauce, Giardino-Frites oder Salat	17.00 28.00
Crevetten Piri Piri 7Stk Crevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Piri - Piri Marinade	16.00
Traditionelle Klassiker 6Stk Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert 6Stk Rindsfiletwürfel mit Zwiebel, Kräuterbutter gratiniert 6Stk. Crevetten mit Knoblauch, Kräuterbutter gratiniert	17.00 16.00 15.00

Dazu servieren wir Toastbrot

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle al basilico Hausgemachte Tagliatelle an Tomatensauce mit frischem Büffelmozzarella und Basilikum	25.00
Tagliatelle al tartufo Hausgemachte Tagliatelle an Rahmsauce mit Rindsfiletstreifen und gehobeltem Trüffel	29.00
Casarecce ai gamberi Hausgemachte Sepia-Casarecce an Zitronen-Rahmsauce mit Black Tiger Crevetten	27.00



Weinkarte



Deklaration Fleisch / Fisch:

- Rindsfilet: Irland, Australien
- Rindsburger: Schweiz
- Wagyu-Burger: Australien
- Kalb: Schweiz
- Poulet: Schweiz, Bell
- Crevetten: Vietnam, Zucht
- Muscheln: Mittelmeer
- Langusten: Kanada
- Schweinefleisch: Schweiz

Burger

Club Giardino Burger 160g an grilliertes, aufgeschnittenes Rindsfilet vom Holzkohlegrill, Ciabatta Bun grillierte Champignon, Röstzwiebel, Cherrytomaten, Käsesplitter, Rucola Salat, Café de Paris Butter	36.00
Classic Burger 200g Swiss Prime Rindsburger, Weggli Bun, Salat, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Cocktailsauce	27.00
BBQ Burger 200g Swiss Prime Rindsburger, Weggli Bun, Speck, Röstzwiebeln, Cole-Slaw-Salat und BBQ-Sauce	29.00
Swiss Burger 200g Swiss Prime Rindsburger, Schweizer Bürl, Spiegelei, Raclettekäse, Salat und Tartar-sauce	32.00
Wagyu Burger 180g Wagyu-Rindsburger, Schwarzes Burger Bun, Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Salat und Sweet-Chili-Aioli	34.00
Vegan Pulled Burger 200g Pulled vegan mit Planted, Schwarzes Burger Bun, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, Salat und BBQ-Sauce	28.00

Alle Fleischburger werden auf unserem Holzkohlegrill in der Garstufe «Medium» grilliert
Zu allen Burgern servieren wir Giardino-Frites dazu

Fleisch

Chicken Wings Giardino 7Stk. Würzig marinierte Pouletflügeli nach Art des Küchenchefs dazu Giardino-Frites und dreierlei Dipsaucen	28.00
Schweins Spare Ribs ca. 500g mariniert mit fruchtiger Himbeerglasur «nach Art des Hauses» dazu Giardino-Frites und Cole-Slaw-Salat	34.00
Rindsfilet im Salz-Heumantel gegart pro Person ab 2 Personen, 250g pro Person serviert mit frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl pro Person Garzeit ca. 40min	56.00
Kalbskotelett ca. 350g mit Morchelsauce, frischem Marktgemüse und hausgemachten Tagliatelle	54.00

Vom Holzkohlegrill

Steaks pro weitere 100g	11.00
Rindsfilet 200g Das edelste, fettärmste und zarteste Stück vom Rind.	49.00
Rindshohrücken 200g Vom Schweizer Rind	47.00
Handselected Swiss Kalbshohrücken 200g Vom Schweizer Kalb	46.00
LUMA-Schweinschals mit Edelschimmel 200g Eine LUMA-Delikatessen und wohl das beliebteste Steak vom Schweizer Schwein	34.00
Spieß pro weitere 100g	8.00
Poulet 200g Pouletoberschenkelfleisch	26.00
Krustentiere	
Ganze Riesencrevetten Black Tiger Crevetten	39.00

Serviert mit Marktgemüse, Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl:
Tagliatelle mit Chili und Knoblauch, Giardino-Frites, Parmesanrisotto
oder mit Blattsalat

Zusätzlich zur Auswahl eine:
Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Trüffelsauce, Aioli-Sauce, Tartar-Sauce, Cocktailsauce,
Club Giardino-Sauce

Jede weitere Beilage kostet 5.00