

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	12.00
Saucen: Französisch, Italienisch oder Hausdressing	
mit Crevetten	18.00
mit Pouletstreifen	18.00
mit Rindsfiletstreifen	22.00
Bruschetta	12.00
geröstetes Ciabattabrot marinierte Tomatenwürfel Knoblauch Parmesan	
Tatar vom Lachs	18.00 28.00
roher, geräucherter Lachs Avocado Dip Sesamöl Rucola	
Tatar vom Rind	19.00 29.00
Rindsfleischtatar Trüffelsauce Rucola Käsesplitter	
separat dazu: Whisky, Cognac oder Calvados	4 cl 4.00
Rindscarpaccio vom Holzkohlegrill	24.00 32.00
leicht grilliert und grob geschnittenes Rindsfilet, mariniert mit Oliven und Zitrone geröstetes Ciabattabrot	

Warme Vorspeisen

Hausgemachte gebundene Hummersuppe	15.50
Crispy Chicken Fingers	
4 frittierte Poulet Fingers Tartarsauce	17.00
7 frittierte Poulet Fingers Tartarsauce Beilage nach Wahl	28.00
Crevetten Piri Piri	
7 Crevetten in Olivenöl gebraten Knoblauch Piri-Piri Marinade	16.00
Traditionelle Klassiker	
6 Weinbergschnecken Kräuterbutter	17.00
6 Rindsfiletwürfel Kräuterbutter	16.00
6 Crevetten Knoblauch Kräuterbutter	15.00

Dazu servieren wir Toastbrot

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle al Basilico	25.00
Hausgemachte Tagliatelle Tomatensauce Basilikum Käsesplitter	
Tagliatelle al Tartufo	29.00
Hausgemachte Tagliatelle Rahmsauce Rindsfiletstreifen gehobelter Trüffel Käsesplitter	
Tagliatelle Aglio e Olio	29.00
Hausgemachte Tagliatelle Black Tiger Crevetten Cherrytomaten Knoblauch Peperoni Käsesplitter	

Burger

Club Giardino Burger (160 g)	36.00
an Grilliertes, aufgeschnittenes Rindsfilet vom Holzkohlegrill Ciabatta Bun Champignons Röstzwiebel Cherrytomaten Parmesanspäne Rucola Salat Café de Paris Butter	
Classic Burger (200 g)	27.00
Swiss Prime Rindsburger Weggli Bun Salat Tomaten Essiggurken Zwiebeln Cocktailsauce	
BBQ Burger (200 g)	29.00
Swiss Prime Rindsburger Weggli Bun Speck Röstzwiebeln Coleslaw-Salat BBQ-Sauce	
Swiss Style Burger (200 g)	32.00
Swiss Prime Rindsburger Schweizer Bürli Spiegelei Raclettekäse Salat Tartarsauce	
Wagyu Burger (180 g)	34.00
Wagyu-Rindsburger Schwarzes Burger Bun Parmaschinken Cherrytomaten Salat Sweet Chili-Aioli	
Vegan Burger (200 g)	28.00
Planted, pulled Burger Schwarzes Burger Bun Tomaten Gurken rote Zwiebeln Salat BBQ Sauce	

Alle Fleischburger werden auf unserem Holzkohlegrill zubereitet.
Zu Allen Burgern servieren wir Giardino Frites dazu.



Fleisch

Giardino Chicken Wings 28.00
7 Pouletflügeli nach Art des Küchenchefs | Giardino Frites | eine Sauce nach Wahl

Schweins Spareribs (ca. 500 g) 34.00
mariniert und mit BBQ-Sauce glasiert | Giardino Frites | Coleslaw-Salat

Fleisch vom Holzkohlegrill

Pouletspiess 28.00
Pouletoberschenkelfleisch **pro weitere 100 g** 8.00

Ganze Riesencrevetten 39.00
Black Tiger Crevetten

Steaks **pro weitere 100 g** 11.00

Kalbskotelett (ca. 350 g) 54.00
Beilage nach Wahl

Rindsfilet (200 g) 53.00
das edelste, fettärmste und zarteste Stück vom Rind

Duroc Schweinshals (200 g) 35.00

Dry Aged Steaks aus dem Steakhouse Kuonimatt

Entrecôte vom Schweizer Weiderind (200 g) 56.00

Rindshohrücken vom Schweizer Weiderind (200 g) 49.00

Black Angus T-Bone (ab 500 g) **pro 100 g** 19.00
zum Teilen möglich

Alle Grilladen servieren wir mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl.

Saucen jede weitere Sauce 2.50 **Beilagen** jede weitere Beilage 5.00

- Kräuterbutter
- BBQ
- Trüffelmayo
- Aioli
- Tartar
- Cocktail
- Giardino Sauce

- Tagliatelle mit Chili und Knoblauch
- Giardino-Frites
- Parmesanrisotto
- Süsskartoffelfrites
- Blattsalat



Deklaration

Rindsburger	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Dry Aged Fleisch	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Wagyu-Burger	Australien
Crevetten	Vietnam (Zucht)
Langusten	Kanada

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Unverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | CHE-282.863.184

Webseite



Weinkarte

