

# Herzlich Willkommen im Restaurant Kuchikästli & Giardino



Lieber Gast

Schön, dass Sie da sind!

Mit den fallenden Temperaturen öffnet auch wieder das Fine Dining Restaurant Giardino seine Küche. Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend, bei dem jedes Gericht mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet wird. Geniessen Sie die feinen Kombinationen aus der mediterranen und asiatischen Küche und lassen Sie Ihre Gedanken an ferne Orte wandern.

Im charmanten Restaurant Kuchikästli laden wir Sie zum familiären Beisammen sein ein. Hier findet sicher jeder etwas, das schmeckt: feine Klassiker vegan bis Fleisch und ausgeklügelte Gerichte, die Sie selber nach eigenem Geschmack zusammenstellen. Nicht zu vergessen sind natürlich unsere jüngsten Gäste, die sich auch auf eine raffinierte Karte freuen dürfen!

Genießen Sie – egal in welchem Restaurant Sie sitzen – die authentischen Aromen beider Karten und die gemütliche Atmosphäre. Es freut uns, heute Ihre Gastgeber zu sein. Unser Serviceteam berät und bedient Sie von Herzen gern! Geniessen Sie die Zeit bei uns in vollen Zügen.

Wir wünschen e Guete!

Paula Traffelet & Rocco Venz  
F&B Managerin & Küchenchef  
mit ihren Teams

## SALAT

<b>Bunter Blattsalat 007</b> <sup>7/8/9/11</sup>	16
geschüttelt - nicht gerührt Frischer saisonaler Blattsalat mit Gemüse, Zitrusfrüchten, Parmesan-Spänen und gerösteten Kernen an Kürbiskerndressing	
<b>Gemischter Salat oder Blattsalat</b> <sup>2/4/7/10</sup>	14
vom Salatbuffet mit verschiedenen Dressings	

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b> <sup>2/4/7/10</sup>	12
<b>Consommé du Gibier</b> <sup>1/2/4/9/10</sup>	15
mit Profiterole	
<b>Rote Kabissuppe</b> <sup>9/13</sup> 	14
mit Himbeere und Ahorn	

## VORSPEISEN

<b>Rindstatar klassisch oder teuflisch (scharf)</b> <sup>1/4/7/9/10/11</sup>	150g	34
Fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf	90g	27
serviert mit Toast und Butter	<i>Aufpreis HP gross +10 / klein +5</i>	
<b>Kürbis Panna Cotta</b> <sup>7/4/10/11/13</sup>		19
mit Mango-Ingwer Chutney, Chorizo Chips und Brunnenkresse		

## HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

**Paniertes Wiener Kalbsschnitzel** <sup>1/4/7/8/10</sup> 49  
mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites klein 43  
*Aufpreis HP +15 / klein +10*

**Chateaubriand ab 2 Personen** <sup>7/9/10/13</sup>  
500 Gramm Rindsfilet am Stück gegart p.P. 68  
mit Sauce Béarnaise, winterlicher Gemüsevariation  
und Kartoffelgratin *Aufpreis HP +30*  
*serviert in zwei Gängen*

**Rindsfilet Tournedos Rossini** <sup>4/7/10/13</sup> 66  
mit gebratener Entenleber, Trüffeljus *Aufpreis HP +26*  
und winterlichem Gemüse, auf Pommes Galettes

**Ossobucco vom Kalb** <sup>4/7/9/10/13</sup> 39  
mit Ahornjus, Selleriecreme, Balsamico Perlzwiebeln *Aufpreis HP +10*  
und glasierter Steckerübe




**Swiss Poulet Supreme** <sup>4/7/9/13</sup> 32  
an Morchelsauce mit Krautstiel, Radieschen und Fregola Sarda *Aufpreis HP +10*  
(älteste und kleinste Pastasorte Sardiniens)  
*Beim Poulet Supreme vereinen sich das Pouletbrüstli und das Flügeli zu einem feinen Ganzen.*

## HAUPTGÄNGE MIT FISCH

**Gebratene Riesengarnelen** <sup>4/5/7/9</sup> 34  
mit Limonensauce, Linguine, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

**Gebratenes St. Pierre Filet** <sup>3/9/10</sup> 35  
mit Rotwein Espuma, lauwarmen Gurken und Butterkartoffeln *Aufpreis HP +5*

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

<b>Indisches Linsen Curry</b> <sup>4/9/10/13</sup> 	26
mit Kardamom, Kurkuma, Schwarzkümmel, Koriander und Naan Brot (indisches Fladenbrot)	
<b>Kürbisrisotto mit glasierten Quitten</b> <sup>6/9/10/13</sup> 	26
mit jungem Spinat, Karotten Espuma und Olivenöl	
<b>Kokospolenta mit gebratenem Kräutersaitling</b> <sup>6/10/13</sup> 	26
mit Rosenkohl, Federkohl und Kokosnuss Espuma	
Zusätzlich wählbar:	
mit Rindsfiletwürfel	19
	<i>Aufpreis HP +10</i>
mit Pouletstreifen	11
mit 3 Riesengarnelen	14
mit Tofu	9

# GIARDINO

— RESTAURANT —

## VORSPEISEN

**Trilogie vom Blumenkohl**<sup>4/7/9/13</sup> 19

Mousseline | Couscous | Espuma

mit Auberginenchips, Sojareduktion und Erbsenkresse

**Kimchi vom fermentierten Chinakohl und Rettich**<sup>9/10/13</sup>  18

mit Reis-Wasabi-Dip, mediterran mariniertem Tofu und Sprossen

**Sobanudeln in Dashi**<sup>2/4/14/9/10/12</sup>  26

mit gebratener Aubergine, Frühlingslauch, Erdnüssen und frittierten Reisnudeln

*Dashi ist eine Brühe, die in der japanischen Küche als wichtiger Bestandteil zahlreicher Gerichte gilt.*

## HAUPTGÄNGE

**Schonend gegarter Lammrücken**<sup>7/9/10/13</sup> 42

auf Topinambur crème mit Buttermilchsud,

*Aufpreis HP +15*

Miso Gemüse und Kerbelöl

**In Rosmarin confierte Langoustini**<sup>7/9/5/10/13</sup> 38

an Tomaten Espuma, auf Safran Risotto

*Aufpreis HP +10*

mit Datteln und Mandeln

## DESSERTS

<b>Falsche Kokosnuss</b> <sup>1/7</sup> Kokos-Zitronengras Mousse und Limettengelee	15
<b>Marroni Mille Feuille aus weisser Schokolade</b> <sup>7</sup> mit Apfelbeeren und Schokoladenminze	15
<b>Zitronen-Verveine-Parfait</b> <sup>1/7</sup> mit Sanddorn und Meringue	15
<b>Käseauswahl</b> <sup>7/8/9/11</sup> mit Früchtebrot, Feigensenf, karamellierte Baumnüsse und Weintrauben	22

Geniessen Sie unsere Desserts mit einem feinen Süsswein

Portwein Tawny 20 years Quinta do Vallado	5cl	11
Kracher Beerenauslese Welschriesling, Chardonnay, Burgenland	5cl	7
Hof Piesporter Goldtröpfchen Spätlese Riesling, Nik Weis, Mosel	5cl	8
Bündner Röteli	4cl	5

## GLACE KARTE

Zeit und Platz für eine feine Kugel Glace bleibt immer.

## COUPE


<b>Coupe Dänemark</b> <sup>1/7/8/9</sup>		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplitter	klein	10
<b>Heisse Liebe</b> <sup>1/7/8/9</sup>		15
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm	klein	11
<b>Gerührter Eiskaffee</b> <sup>1/7/8</sup>		14
Vanilleglace mit heissem Espresso und Rahm	klein	10
<b>Bündner Coupe</b> <sup>1/7/8</sup>		14
Vanille- und Baumnussglace mit karamellisierten Baumüssen und Rahm	klein	10

## GLACE AROMEN

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Baumnuss,  
Mango und Zitronensorbet

<b>Kugel Glace</b> <sup>1/2/7/8</sup>		4
mit Rahm <sup>7</sup>		+ 1.5
mit Schokoladensauce <sup>7/8/13</sup>		+ 2
mit Vodka		+ 5



Vegane Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet 

#### Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

#### Allergien

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 – Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

#### Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch:	Schweiz	Lamm	Neuseeland
Kalbfleisch:	Schweiz	Riesengarnelen:	Vietnam
Rindfleisch:	Schweiz	Ente	Frankreich
Geflügel:	Schweiz	Brot	Schweiz