

Giardino Menu

Hausgemachte Entenleber Terrine mit Sauternes mariniert
Rhabarber Chutney und Pumpernickel

Rassige Thaicurrysuppe mit Kokosmilch und Zitronengras
Dazu eine gebratene Jakobsmuschel

Ravioli mit Ziegenfrischkäse- Honigfüllung
Feigensenf und gerösteten Kernen

Duett von butterzartem Rinds Brasato und Black Tiger Riesencrevetten
Bärlauch- Serviettenknödel und grüne Spargeln

oder

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce
Belugalinsen und gebackener Fenchel

Caipirinhasorbet mit Valrohna Schoggibrownie und Mango Röllchen

oder

Kleine Käseauswahl

3 Gänge aus Vsp, Hauptgang und Dessert

69.-

Menu Komplet

89.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

Rindstatar nach Art des Hauses	19.50
mit Sardellen, Kapern und knusprigen Knoblauch Bruschetta	
Caesar Salat	13.50
Knackiger Eisbergsalat mit Speckstreifen, Avocado Grana Padanoblättern und Brotcrôutons	
Caprese	14.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	
Nüsslisalat	12.50
Mit Ei und gebratenem Speck	
Hausgemachte Entenleber Terrine	21.50
Mit Pumpernickel und Rhabarber Chutney	
Gebratener Pulpo	16.50
Mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Linsensalat mit Zitronenöl	

Suppen

Tomatencrèmesuppe	10.00
Mit frischem Basilikum und Rahmhaube	
Rassige vegane Thai Currysuppe	10.50
Mit knackigen Kefenstreifen	
• Und gebratener Jakobsmuschel	14.50

Vegetarische Gerichte

Sämiges Carnaroli Risotto mit getrockneten Tomaten Grünem Spargel und Parmesanchips	24.50
Ravioli mit Spargelfüllung und gebratenen Austernpilzen Peperoncini, Ingwer und Sojasauce	26.50
Ravioli mit Ziegenfrischkäse- Honigfüllung Feigensenf und gerösteten Kernen	28.50
Hausgemachte Ricotta Gnocchi An Tomaten Basilikumsauce	26.50

Giardino-Klassiker

Spaghetti Al Giardino Mit Lammnierstückchen, Peperoncini und frischen Kräutern	32.50
Gebratenes Lammnierstück mit Tasmanischem Bergpfeffer Dörrotomaten Ravioli und Ofengemüse	39.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes Steinpilzrahmsauce, Tagliatelle und Gemüse	39.00
Irishes Rindsfilet ca. 200g Portweinjus, Kräuter-Bratkartoffeln und Gemüse	49.50
Irishes Rinds Rib Eye Steak ca 250g Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	54.00
Schottisches Red Label Lachsfilet auf der Haut gebraten Sämiges Artischocken-Süßkartoffel Ragout und Thymian	36.50
Schweins Cordon Bleu Mit Schwarzwälder Schinken und Appenzeller, Bratkartoffeln und Gemüse	31.50

Saisonale Abendkarte

Zu Beginn...

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig und Thymian Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	14.50
Gebeiztes Saiblingsfilet mit süß- sauren Apfelwürfeli Und hausgemachtem Meerrettich Focaccia	18.50
Baby Lattichsalat an Bärlauchdressing Grüne Spargeln und Radieschen	12.50

Hauptgänge

Perlhuhnbrust im Rohschinkenmantel Grünspargel- Dörrtomaten Risotto	36.80
Sanft gegartes Kalbs Ossobucco im Rosmarinjus Bärlauch- Kartoffelstock und Gemüse	46.00
Gebratene Schweizer Lammkotelettes mit Kräutern und Knoblauch Ziegenfrischkäse- Ravioli und Austernpilze	39.40
Duett von butterzartem Rindsbrasato und Black Tiger Crevetten Bärlauch Serviettenknödel und grüne Spargeln	41.70
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce Belugalinsen und gebackenem Fenchel	40.80

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

Liebe Gäste

Unsere Gerichte, ob Gemüsefond oder Bratensaucen,
werden von Grund auf frisch zubereitet.
Maggi oder Aromat werden in unserer Küche nicht verwendet.

Wegen allfälligen Allergien erkunden sie sich bei unseren
Servicemitarbeitern

Möchten Sie einen kleinen Rundgang durch unsere Küche machen?

Sie sind herzlich Willkommen im Reich der Genüsse.
Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind

Roland König und ihr Al Giardino Team

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt

Rind-, Kalb-und Schweinefleisch
von der Familie Jucker aus Kollbrunn
Entenleber und Perlhuhn
Lammfleisch

Schweiz

Frankreich
Irland/Schweiz

Fische und Krustentiere
Saibling
Red Label Lachs
Golden Shrimps Crevetten

Bianchi AG
Island Zucht
Schottland
Vietnam

Das Gemüse
liefert uns die Firma Tenti aus Winterthur

Die Desserts
werden nach alten Rezepturen und in liebevoller Handarbeit hergestellt.