

GIARDINO

LAGO
RESTAURANT



Part of Giardino Hotel Group



TO SHARE

Zum Teilen
Da condividere

Guacamole Lago – Avocado, scalogno, lime, coriandolo e olio extravergine d’oliva con chips di tortilla

Guacamole Lago – Avocado, Schalotten, Limette, Koriander und Olivenöl mit Tortillachips

Guacamole Lago – avocado, shallots, lime, coriander and olive oil with tortilla chips



18

Olive marinate e mandorle

Marinierten Oliven und Mandeln

Marinated olives and almonds



8.50

Filetti di alici Rezumar del Mar Cantabrico con pane Valle Maggia e burro

Rezumar Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer mit Valle Maggia Brot und Butter

Anchovy fillets Rezumar from the Cantabrian sea with Valle Maggia bread and butter

26

ANTIPASTI

Vorspeisen
Starters



Tartare di manzo alla piemontese "Lago Style" con pane Valle Maggia

Rindstatar Piemonteser Art «Lago Style»
mit Valle Maggia Brot

*Beef tartare Piemontese way "Lago Style"
with Valle Maggia bread*

 80 g / 160 g 29 / 41

Ceviche di capasanta con avocado, mango, patata dolce, mais, lemongrass, cocco e coriandolo

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Avocado,
Mango, Süsskartoffel, Mais, Zitronengras,
Kokosnuss und Koriander

*Scallop ceviche with avocado, mango,
sweet potato, corn, lemongrass,
coconut and coriander*



 32



Sashimi di tonno rosso con baby lattuga, scarola saltata, olive nere e chimichurri

Sashimi vom rotem Thunfisch mit Baby-Lattich,
gebratener Escarole, schwarze Oliven und Chimichurri

*Sashimi from red tuna with baby lettuce,
sautéed escarole, black olives and chimichurri*

 29



Selezione di antipasti e insalate

Auswahl an Vorspeisen und Salaten

Selection of starters and salads

(2 ) p.p. 32

Crema di zucca con uovo di quaglia bleu de moncenis

Kürbiscremesuppe mit Wachtelei und Blue de Moncenis

Pumpkin cream soup with quail egg and bleu de moncenis

 17

Insalata mista con verdure, erbette e salsa al balsamico

Gemischter Blattsalat mit Gemüse, Kräutern und Balsamico-Dressing

Mixed leaf salad with vegetables, herbs and balsamic dressing



Quinoa Garden con pomodoro, cetriolo marinato, babaganoush, lime ed erbette selvatiche

Quinoa Garden mit Tomate, eingelegter Gurke, Babaganoush, Limette und Wildkräutern

Quinoa Garden with tomato, pickled cucumber, babaganoush, lime and wild herbs



Variazione di barbabietola con crema al caprino, noci macadamia e olio al prezzemolo

Variation von Rote Bete mit Ziegenkäsecreme, Macadamia-Nüssen und Petersilienöl

Variation of beetroot with goat cheese cream, macadamia nuts and parsley oil



Burrata con pomodori del Piano di Magadino, grissino e basilico

Burrata mit Tomaten aus der Magadinoebene, Grissino und Basilikum

Burrata with tomatoes from Magadino area, grissino and basil



PASTA E RISOTTO

Pasta und Risotto
Pasta and risotto

Spaghettoni all'astice con peperoncino, basilico e limone

Spaghettoni mit Hummer,
Chili, Basilikum und Zitrone

*Spaghettoni with lobster,
chili, basil and lemon*

 44

Risotto Gran Riserva alla zucca con funghi misti, pesto al dragoncello, fonduta di Castelmagno e noci macadamia

Risotto Gran Riserva mit Kürbis und gemischten Pilzen,
Estragonpesto, Castelmagno Käse und Macadamia-Nüssen

*Risotto Gran Riserva with pumpkin and mixed mushrooms,
tarragon pesto, Castelmagno cheese and macadamia nuts*

 38

Ravioli di vitello con burrata, prezzemolo e tartufo nero + tartufo nero servito al tavolo

Kalbfleischravioli mit Burrata, Petersilie
und schwarzem Trüffel

+ schwarzer Trüffel am Tisch serviert

*Veal ravioli with burrata,
parsley and black truffle*

+ black truffle served at the table

29

+ 1 g / 5



Calamarata di Gagnano allo scoglio con cozze, vongole, gamberi, moscardini e salsa ai crostacei

Calamarata di Gagnano allo scoglio
mit Miesmuscheln, Venusmuscheln,
Garnelen, Baby-Oktopus und Bisque

*Calamarata di Gagnano allo scoglio
with mussels, clams, prawns,
baby octopuses and crustacean sauce*



(2) p.p. 39

VEGAN

Vegan
Vegan

Melanzana arrostita con salsa allo yogurt vegano, basilico e pinoli, servita con bulgur tiepido all'uvetta sultanina, menta e pomodori

Gebratene Aubergine mit veganer Joghurtsauce,
Basilikum und Pinienkerne, serviert mit
lauwarmem Bulgur mit Sultaninen,
Minze und Tomaten

*Roasted eggplant with vegan yogurt sauce,
basil and pine nuts, served with
lukewarm bulgur with raisins, mint and tomatoes*



29

Pad Thai, tagliatelle di riso, verdure estive, cipolla rossa, salsa di soja, latte di cocco, arachidi e coriandolo

+ gamberi argentini

+ pollo

Pad Thai mit Reisnudeln, Sommergemüse, roter Zwiebel,
Sojasauce, Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander
+ Argentinische Garnelen
+ Poulet

*Pad Thai with rice noodles, summer vegetables, red onion,
soy sauce, coconut milk, peanuts and coriander
+ Argentine prawns
+ Chicken*



28

+ 14

+ 10



Fisch
Fish

**Merluzzo al pil pil, patata schiacciata alle erbe,
pimientos de Padrón, salsa alla marinara
e crumble di olive nere**

Kabeljau nach Pil Pil Art, zerdrückte Kräuterkartoffeln,
Pimientos de Padrón, Marinarasauce und
schwarzen Oliven Crumble

*Cod pil pil, smashed herb potatoes, pimientos de Padrón,
marinara sauce and black olive crumble*



44



**Sogliola farcita al chorizo,
carote allo zenzero e salsa al limone**

Seezunge gefüllt mit Chorizo,
Karotte mit Ingwer und Zitronensauce

*Sole stuffed with chorizo,
carrots with ginger and lemon sauce*



52



**Bouillabaisse con variazione di pesce,
zafferano, finocchietto e basilico,
accompagnata da crostone di pane
e salsa rouille**

Bouillabaisse mit Fischvariation,
Safran, Fenchel und Basilikum, serviert
mit knusprigem Brot und Sauce Rouille

*Bouillabaisse with fish variation,
saffron, fennel and basil, served
with crispy bread and sauce rouille*



44

CARNE

Fleisch
Meat

Lago Wagyu Burger – brioche, cipolla caramellata, salsa Lago, coleslaw, servito con patatine fritte speziate “Lago”

48

Lago Wagyu Burger –
Brioche, karamellierte Zwiebel, Lago Sauce, Coleslaw,
serviert mit gewürzten «Lago» Pommes frites

*Lago Wagyu Burger –
brioche, caramelized onion, Lago sauce, coleslaw,
served with spicy “lago” pommes frites*

Brasato di manzo, puré di patate alla senape, peperoni e cipolle in agrodolce e jus



49

Brasato vom Rind, Senf-Kartoffelpüree,
Paprika und Zwiebeln in süß-saurer Sauce und Jus

*Brasato of beef, mustard mashed potatoes,
sweet and sour peppers and onions and jus*



Filetto di cervo con polenta, composta di mirilli rossi, castagne e jus



51

Hirschfilet mit Polenta,
Preiselbeerkompott, Kastanien und Jus

*Deer fillet with polenta,
cranberry compote, chestnuts and jus*

CARNE ALLA GRIGLIA

Fleisch vom Grill
Meat from the Grill

Chainsteak, Luma, Svizzera

Chainsteak, Luma, Schweiz
Chainsteak, Luma, Switzerland



41

Steak di vitello Simmental

Kalbssteak vom Simmental
Veal steak from Simmental



55

Secreto Ibérico, Luma, Svizzera

Secreto Ibérico, Luma, Schweiz
Secreto Ibérico, Luma, Switzerland



200 g 48



Filetto di manzo, Luma, Svizzera

Rindsfilet, Luma, Schweiz
Beef tenderloin, Luma, Switzerland



200 g 54



Chateaubriand per due con verdure mediterranee, puré di patate e jus

Chateaubriand für zwei mit mediterranem Gemüse, Kartoffelpüree und Jus
Chateaubriand for two with Mediterranean vegetables, mashed potatoes and jus



500 g (2) 66 p.p.

SALSE

Saucen
Sauces



Béarnaise

Sauce Béarnaise
Sauce Béarnaise



Jus



Burro Lago

Lago Butter
Lago butter



CANTORNI

Beilagen
Side dishes

Patatine fritte speziate "Lago"

Gewürzte «Lago» Pommes frites
Spicy "Lago" pommes frites



Risotto al Parmigiano

Parmesanrisotto
Parmesan risotto



Zucca e cavolo nero al forno con rosmarino e semi di finocchio

Gerösteter Kürbis und Schwarzkohl
mit Rosmarin und Fenchelsamen
*Roasted pumpkin and black cabbage
with rosemary and fennel seeds*



Melanzana arrostita con salsa allo yogurt vegano

Gebratene Auberginen
mit veganer Joghurtsauce
*Roasted eggplant
with vegan yogurt sauce*



Puré di patate + tartufo nero

Kartoffelpüree
+ schwarzer Trüffel
*Mashed potatoes
+ black truffle*



**Giardino Dream – Spuma allo yogurt con granola,
chips di cioccolato bianco caramellato
e gelato al cassis** 15

Giardino Dream – Joghurt Espuma mit Granola,
karamellisierten Chips von der
weissen Schokolade und Cassis Eis

*Giardino Dream – Yogurt foam with granola,
caramelized white chocolate chips
and cassis ice cream*

**Tartelletta, mousse di ricotta,
nocciole e variazione di fichi** 15

Tartelette, Ricotta-Mousse, Haselnüssen
und einer Variation von Feigen

*Tartlet, ricotta mousse, hazelnuts
and variation of figs*



**Tarte Tatin di mele alle 5 spezie,
crumble alla mandorla e gelato a scelta** 16

Apfel-Tarte Tatin mit 5 Gewürzen,
Mandel Crumble und wählbarem Eis

*Apple Tarte Tatin with five-spices,
almond crumble and choice of ice cream*

Mini Tiramisù 8

Mini Tiramisù

Mini Tiramisù

Mini Panna cotta 8

Mini Panna cotta

Mini Panna cotta

Torta del giorno 8

Kuchen des Tages

Cake of the day



GELAT

Eis
Ice

Coupe Danemark – gelato alla vaniglia con panna montata e salsa al cioccolato

 13

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit geschlagenem Rahm und Schokoladensauce

Coupe Denmark – Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce

Affogato al Caffé

 8

Espresso mit Vanilleeis

Espresso with vanilla ice cream

Gelati – cioccolato, vaniglia, caffè, nocciola, yogurt, cassis

(a pallina // pro Kugel // per scoop)  4

Eis – Schokolade, Vanille, Kaffee, Haselnuss, Joghurt, Cassis

Ice cream – chocolate, vanilla, coffee, hazelnut, yoghurt, cassis

Sorbetti – limone, lampone, fragola, mango-frutto della passione

(a pallina // pro Kugel // per scoop)   4

Sorbet – Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango-Passionsfrucht

Sorbet – lemon, raspberry, strawberry, mango-passion fruit

**Piatto vegetariano**

Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish

**Piatto vegano**

Veganes Gericht
Vegan dish

**Piatto senza lattosio**

Laktosefreies Gericht
Lactose free dish

**Piatto senza glutine**

Glutenfreies Gericht
Gluten free dish

**Disponibile dalle ore 18.30**

Ab 18.30 Uhr erhältlich
Available from 6.30 p.m.

Allergeni – Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle pietanze si rivolga ai nostri collaboratori

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter
Allergens – For information regarding allergens contained in our dishes, please ask our team

Provenienza della carne // Fleischherkunft // Origin of meat

Manzo // Rind // *beef* – CH
Vitello // Kalb // *veal* – CH
Wagyu Burger – AU, CH
Agnello // Lamm // *lamb* – IRL, UK
Secreto Ibérico (maiale) // Secreto Ibérico (Schwein // Secreto Ibérico (pork) – SP

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Alici // Sardellen // *anchovy* – ES
Tonno // Thunfisch // *tuna* – PH
Triglia // Rotbarbe // *mullet* – FR, PT, NL
Coda di rospo // Seeteufel // *monkfish* – IS, FR
Astice // Hummer // *lobster* – CA, US, GB
Capesante // Jakobsmuscheln // *scallops* – CA, JP, FA021
Cozze // Miesmuscheln // *mussels* – IT
Vongole // Venusmuscheln // *clams* – IT
Gambero // Garnele // *prawn* – IT, AR
Gambero Rosso // Rote Garnele // *red prawn* – IT
Sogliola // Seezunge // *sole* – FR, NL, PT, GB
Moscardini // Baby-Oktopus // *baby octopuses* – IT
Merluzzo // Kabeljau // *cod* – IS, NO, NL

Prezzi in CHF, IVA inclusa

Preise in CHF inklusive MwSt
Prices in CHF including VAT