



Bar Menu



nacks

Guacamole di avocado con scalogni, lime, coriandolo, olio extra vergine di oliva e nachos (1)*



21

Avocado Guacamole mit Schalotten, Limetten, Koriander, nativem Olivenöl und Nachos

Avocado Guacamole with shallots, limes, coriander, native olive oil and nachos

Filetti di alici Rezumar del mare Cantabrico con burro montato, lime e crostino di pane (1, 4, 5, 7)*

28

Rezumar Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer mit aufgeschlagener Butter, Limetten und knusprigem Brot

Rezumar anchovy-fillets from the Cantabrian sea with whipped butter, limes and crispy bread



nsalate e antipasti

Salate und Vorspeisen · Salads and starters

Insalata in foglie con erbe, melograno, cetrioli, noci macadamia, semi di girasole ed emulsione al mango (5, 7, 8, 9, 10, 12)* **+ gamberoni grigliati**



24

Blattsalate mit Kräutern, Granatapfel, Gurken, Macadamianüssen, Sonnenblumenkernen und Mango-Emulsion

+ gebratene Riesenkrevetten

+10

Leaf salad with herbs, pomegranate, cucumbers, macadamia nuts, sunflower seeds and mango-emulsion

+ sautéed king prawns

+10

Burrata con pomodorini ticinesi, grissini e basilico (1, 5, 7, 8)*



24

Burrata mit Tessiner Kirschtomaten, Grissini und Basilikum

Burrata with cherry-tomatoes from Ticino, grissini and basil

Tartare di filetto di manzo con crema al tuorlo, semi di senape, cipolle rosse e capperi (1, 3, 5, 7, 8, 10)*

41

Tatar vom Rinderfilet mit Eigelbcreme, Senfkörnern, roten Zwiebeln und Kapern

Beef fillet tartare with egg yolk cream, mustard seeds, red onions and capers

Insalata di quinoa con avocado, pomodori, cetrioli, tofu e prezzemolo (5, 6)*



29

Salat von Quinoa, Avocado, Tomaten, Gurken, Tofu und Petersilie

Salat of quinoa, avocado, tomatoes, cucumbers, tofu and parsley

Insalata Cesar con petto di pollo, crostini all'aglio e parmigiano (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)*

33

Caesar-Salat mit Poulardenbrust, Knoblauch-Croûtons und Parmesan

Caesar salad with chicken breast, garlic croutons and parmesan



Giardino Dim Sum

Selezione di ravioli cinesi al vapore e fritti (6 pezzi)

36

Disponibili fino alle ore 21:30

Auswahl von gedämpften und frittierten chinesischen Teigtaschen (6 Stück)

Verfügbar bis 21.30 Uhr.

Selection of steamed and deep-fried Chinese dumplings (6 pieces)

Available until 9.30 p.m.

- **Anatra brasata con cipolle, aglio e zenzero** (6, 8, 9, 10, 12)*



Geschmorte Ente mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer

Pulled duck with onions, garlic and ginger

- **Punta di petto di manzo BBQ affumicato con cetrioli** (5, 6, 9, 10, 11)*



Geräucherte BBQ-Rinderbrust mit Gurken

Smoked BBQ brisket with cucumbers

- **Gambero Tigre con zenzero, coriandolo, aglio e pepe** (2, 4, 6, 8, 11, 13)*



Tigergarnele mit Ingwer, Koriander, Knoblauch und Pfeffer

Tiger prawn with ginger, coriander, garlic and pepper

- **Cavolfiore arrostito con tahini, lime e cavolfiore alla senape** (8, 9, 10, 11)*



Gebratener Blumenkohl mit Tahin, Limette, Senf und Blumenkohl

Roasted cauliflower with tahini, lime, mustard and cauliflower

- **Salmone teriyaki con cipolle verdi e semi di sesamo tostati** (4, 6, 7, 11)*



Teriyaki-Lachs mit grünen Zwiebeln und geröstetem Sesam

Salmon teriyaki with green onions and roasted white sesame seeds

- **Curry verde piccante thailandese con verdure e latte di cocco** (5, 8, 9)*



Grünes würziges Thaicurry mit Gemüse und Kokosmilch

Thai green curry with vegetable, spicy curry paste and coconut milk

**Minestrone di verdure toscano
con pane della Vallemaggia e olio d'oliva** (1, 5, 9)*

Toskanische Gemüse-Minestrone
mit Vallemaggia Brot und Olivenöl
Tuscan vegetable minestrone
with Vallemaggia bread and olive oil



22

Spaghettoni alle vongole con limone e prezzemolo (1, 5, 12, 14)*

Spaghettoni mit Venusmuscheln, Zitrone und Petersilie
Spaghettoni with clams, lemon and parsley



33

**Calamarata di Gragnano con pomodori, burrata,
basilico e pinoli tostati** (1, 5, 7, 8)*

Calamarata aus Gragnano mit Tomaten, Burrata,
Basilikum und gerösteten Pinienkernen
Calamarata from Gragnano with tomatoes, burrata,
basil and roasted pine nuts



27

Pappardelle al ragù ed erbe aromatiche (1, 3, 5, 7, 9)*

Pappardelle al ragù mit aromatischen Kräutern
Pappardelle al ragù with aromatic herbs

30



anini e hamburger

Sandwiches und Burger · Sandwiches and burger

- Giardino beef burger con lattuga, pomodori, cipolle rosse in agrodolce maionese alla paprika, speck e patatine fritte** (1, 3, 5, 7)* 38
Giardino Beef Burger mit Lattichsalat, Tomaten, süß-sauren roten Zwiebeln, Paprika-Mayonnaise, Speck und Pommes frites
Giardino beef burger with lettuce salad, tomatoes, sweet and sour red onions, sweet pepper mayonnaise, bacon and French fries
- Club Sandwich con petto di pollo svizzero, pancetta affumicata, uovo fritto, insalata iceberg, salsa rosa e patatine fritte** (1, 3, 5, 7, 9, 12)* 35
Club Sandwich mit Schweizer Poulardenbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat, Cocktailsauce und Pommes frites
Club Sandwich with Swiss chicken breast, bacon, fried egg, iceberg lettuce, cocktail sauce and French fries
- Taco con «pulled veal», salsa BBQ, mais e coriandolo** (1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)* 31
Taco mit «Pulled Veal», BBQ-Sauce, Mais und Koriander
Taco with pulled veal, BBQ sauce, corn and coriander



carne e pesce

Fleisch und Fisch · Meat and fish

- Scaloppina impanata con patate fritte, mirtilli rossi e limone** (1, 3, 5, 7, 8, 9)* 49
Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone
Wiener Schnitzel with French fries, lingonberries and lemon
- Filetto di manzo al pepe Vallemaggia con purea di patate alla senape di Dijon e verdure mediterranee** (5, 7, 9, 10)* 56
Rinderfilet mit Vallemaggia Pfeffer, Kartoffel-Dijonsenf-Püree und mediterranem Gemüse
Beef fillet with Vallemaggia pepper, potato Dijon-mustard puree and Mediterranean vegetables
- Petto di pollo allevato al mais arrosto su ratatouille di verdure e patate al rosmarino** (5, 7, 9)* 46
Gebratene Maispoulardenbrust auf Gemüse-Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Roasted corn-fed chicken breast on vegetable ratatouille and rosemary potatoes
- Filetto di branzino saltato con caponata di verdure, salsa beurre blanc ed erbe selvatiche** (4, 5, 7, 9)* 51
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Gemüse-Caponata, Beurre-blanc Sauce und Wildkräutern
Sautéed fillet of sea bass with vegetable caponata, beurre-blanc sauce and wild herbs



yurveda

Ayurvedische Gerichte · Ayurvedic dishes

- Curry di lenticchie rosse con noce di cocco, citronella, coriandolo e riso basmati** (5, 6, 8, 9)* 38
Curry von roten Linsen mit Kokosnuss, Zitronengras, Koriander und Basmatireis
Red lentil curry with coconut, lemongrass, coriander and basmati rice



olci e formaggi

Süsses und Käse · Sweets and cheese

- | | | |
|---|---|----|
| Tiramisù alla nocciola con gel al caffè e kahlúa (1, 3, 7, 8)*
Haselnuss-Tiramisù mit Kaffee-Gel und Kahlúa
Hazelnut tiramisù with coffee gel and kahlúa |  | 18 |
| Cheesecake con lamponi, cioccolato bianco e streusel alla mandorla (1, 3, 7, 8)*
Cheesecake mit Himbeeren, weisser Schokolade und Mandelstreusel
Cheesecake with raspberries, white chocolate and almond crumble |  | 19 |
| Crème brûlée alla vaniglia e gelato alle fave di tonka (3, 7, 8)*
Crème-Brûlée mit Vanille und Tonkabohnen-Eis
Crème brûlée with vanilla and tonka bean ice cream |  | 19 |
| Diversi gelati e sorbetti (a pallina) (3, 7, 8)*
Eis oder Sorbet nach Wahl (pro Kugel)
Ice cream or sorbet of your choice (per scoop) |  | 4 |
| Variazione di formaggi dal Ticino e dall'Italia (1, 7, 8, 10)*
Käsevariation aus dem Tessin und Italien
Cheese variation from Ticino and Italy |  | 28 |

Provenienza della carne // Fleischherkunft // Origin of meat

Manzo // Rind // beef – CH, IT

Vitello // Kalb // veal – CH, IT

Pollame // Geflügel // poultry – CH

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Vongole // Venusmuscheln // Clams – IT

Branzino // Wolfsbarsch // Sea bass – GR, IT, FR

Gambero // Garnele // Prawn – IT, AR

Alici // Sardellen // Anchovy – ES

Provenienza dei prodotti da forno //

Herkunft Backwaren // Origin of baked goods

CH

Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF inklusive MwSt
Prices in CHF including VAT



Piatto vegetariano

Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Piatto senza glutine

Glutenfreies Gericht
Gluten-free dish



Piatto senza lattosio

Laktosefreies Gericht
Lactose-free dish



Piatto vegano

Veganes Gericht
Vegan dish



Piatto ayurvedico

Ayurvedisches Gericht
Ayurvedic dish

*Allergeni

*Allergene : *Allergens

Lista allergeni alimentari

- 1 Cereali con glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte e derivati del latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupino
- 14 Molluschi

La citazione degli allergeni avviene allorché le succitate sostanze o le risultanti dal processo sono contenute nel prodotto finale.

La denominazione dei 14 allergeni principali avviene secondo le norme stabilite dalla legge. Oltre a questi allergeni vi sono altre sostanze, per le quali potrebbero risultare allergie alimentari o intolleranze.

Nonostante un'attenta elaborazione delle nostre pietanze ed il loro processo di produzione, queste potrebbero contenere tracce di altre sostanze alimentari presenti in cucina.

Lebensmittelkennzeichnung von Allergenen

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

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Food ingredients that must be declared as allergens

- 1 Cereals containing gluten
- 2 Crustaceans
- 3 Eggs
- 4 Fish
- 5 Peanuts
- 6 Soy
- 7 Milk and milk products
- 8 Nuts
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame seeds
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupin
- 14 Molluscs

Potential allergens will be listed if the final product contains either the allergen in question or a product derived therefrom.

The 14 main allergens are labelled in accordance with the statutory provisions. There are other potential allergens that could trigger a reaction or intolerances.

Even though we take great care when preparing our dishes, they may contain traces of other allergens that are used when cooking other dishes in addition to the potential allergens specified.

