



Giardino Verde

Die einzelnen Gerichte werden raffiniert mit den ausgewählten Komponenten kombiniert.

Es entsteht eine Fusion aus Tessiner Tradition, südländischen Gewürzen und dem Einschlag von mediterraner Küche.

**Angetrieben von Kreativität und Leichtigkeit verwandeln
wir saisonale und regionale Produkte in farbenfrohe Kreationen.**

Chiara Frapoli
GENERAL MANAGER

Domenico Conidi
CHEF DE CUISINE

Vorspeisen | Antipasti

Antipasto misto	Crevetten Caprese Rohschinken Melone grilliertes Gemüse Gamberetti Caprese Prosciutto crudo Melone Verdure grigliate Shrimps Caprese Air dried Ham Melons grilled vegetables 14.50 pro Person ab 2 Personen
Insalata Toscana	Trauben Sprossen Nüssen Uva Germogli Noci Grapes Sprouts Nuts 11.50
Caprese	Cherry-Tomaten Mozzarella Rucola Basilikum Pomodorini Mozzarella Rucola Basilici Cherry tomatoes Mozzarella Rocket Basil 12.50
Rindscarpaccio	Rucola Parmesan Zitrone Olivenöl Rucola Parmigiano Limone Olio d'oliva Rocket Parmesan Lemon Olive oil 24.00
Rindstatar	Eigelb Essiggurken Zwiebeln Toast Butter Tuorlo Cetriolini Cipolle Toast Burro Yolk Pickles Onions Toast Butter 26.00 38.50
Nüsslissalat	Nüsslissalat Croutons Formentino Crostini Lamb's lettuce Croutons Ei Uova Eggs 12.50 Speck Speck Bacon 14.50
Weissweinschaumcremesuppe	Merlot Rahm Petersilie Merlot Panna Prezzemolo Merlot Cream Parsley 12.50

Hauptgänge | Piatti principali

Winterhighlight pro Person CHF 64.50
Chateaubriand von Dieter Meier (auf Anfrage ab 2 Personen)

Rindsfilet Ojo de Agua Dieter Meier

Provenzalischer Sauce | Bratkartoffeln | Gemüse
Salsa provenzale | Patate saltate | Verdure
Provençal Sauce | Fried potatoes | Vegetables
52.00

Kalbs Cordon Bleu

Vorderschinken | Käse | Pommes frites | Gemüse
Prosciutto | Formaggio | Patatine fritte | Verdure
Ham | Cheese | French fries | Vegetables
44.00 48.00

Schweins Cordon Bleu

Vorderschinken | Käse | Pommes frites | Gemüse
Prosciutto | Formaggio | Patatine fritte | Verdure
Ham | Cheese | French fries | Vegetables
36.00

Zürigeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | Rösti | Gemüse
Salsa di champignon | Rosti | Verdure
Creamy mushroom sauce | Rosti | Vegetables
42.00

Loup de mer

Zitronen Beurre Blanc | Reis | Gemüse
Limone Beurre Blanc | Riso | Verdure
Lemon Beurre Blanc | Rice | Vegetables
39.00

Riesencrevetten

Kräutermantel | Tomaten | Reis | Gemüse
Mantello alle erbe | Pomodori | Riso | Verdure
Herb coat | Tomatoes | Rice | Vegetables
39.00

Pasta

Agnolotti fatt'in casa

Spinat | Ricotta | Salbei-Butter
Spinaci | Ricotta | Burro e salvia
Spinach | Ricotta | Sage butter
26.00

Taglierini Gamberoni

Crevetten | Cherry-Tomaten | Knoblauch | Kräuter
Gamberi | Pomodorini | Aglio | Erbe aromatiche
Shrimps | Cherry tomatoes | Garlic | Herbs
28.00

Tortelli Frapolli

Kalb- und Rindfleischfüllung | Champagner Beurre Blanc
Ripieno di vitello e manzo | Champagne Beurre Blanc
Veal and beef stuffing | Champagne Beurre Blanc
28.00

Taglierini Abruzzese

Kalbfleisch | Cherry-Tomaten | Knoblauch | Kräuter
Vitello | Pomodorini | Aglio | Erbe aromatiche
Veal | Cherry tomatoes | Garlic | Herbs
26.00

Dessert | Dolci

Zimt-Panna-Cotta

Crumble | Blutorangensorbet
Biscotto | Sorbetto di arancia sanguinella
Crumble | Blood orange sorbet
10.50

Tiramisu

Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee
Mascarpone | Biscotti | Caffè
Mascarpone | Biscuit | Coffee
9.50

Portion Vermicelles

Meringue | Rahm
Meringa | Panna
Meringue | Crema
11.50

Nesselrode

Vanilleglace | Meringue | Rahm
Gelato alla vaniglia | Meringa | Panna
Vanilla ice cream | Meringue | Crema
13.50

Apfelküchlein

Vanilleglace | Crumble | Rahm
Gelato alla vaniglia | Biscotto | Panna
Vanilla ice cream | Crumble | Crema
13.50

Ice Kaffee

Moccaglace | Espresso | Rahm
Gelato alla moka | Espresso | Panna
Mocha ice cream | Espresso | Cream
11.00

Käseteller

Nüsse | Chutney
15.50

Sorbet | Glacé, Pro Kugel

4.00
Vanille | Schokolade | Zitrone | Blutorangen | Mocca | Pistazien | Caramel

Portion Rahm

1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und MwSt. von 7.7 %