Degustationsmenü

www.osteriagiardino.ch

Osteria Giardino
Bordei

Sommer 2026

Vegetariano. Biologico.
Profondamente locale.

Wir sind Freunde der Natur und all ihrer Bewohner. Wir setzen uns für eine einfache und authentische Küche ein, in der jedes Gericht von Anfang bis Ende von uns zubereitet wird. Alle Zutaten sind biologisch, vom Gemüse bis zu den Getränken, und stammen aus dem Tessin, der Schweiz und Italien.

Der Stil ist inspiriert von den Orten und den Erfahrungen, die Pietro Leemann auf seinen Reisen zur Entdeckung der vielfältigen Kulturen der Welt gesammelt hat. Das Menü wird von talentierten Köchen mit Leidenschaft zubereitet und von gastfreundlichen und freundlichen Menschen mit Charme serviert.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, bitten wir Sie, uns dies bei der Reservierung mitzuteilen.

La casa del Dharma

Das Menü wird mit einem Willkommenshäppli, einer Pâté nach mediterraner Art und 2 kleinen Süssspeisen serviert – ganz im Sinne von Angelo

Die Vorspeise

- Kaviarimitat und Auberginen-Babaganush, Paprika-Emulsion, Gurken-Carpaccio, geröstete Kürbiskerne *(pflanzlich)*

Die Suppe

- Gazpacho aus Tomaten und Erdbeeren, rohe Wassermelone und deren Schale, Kokosjoghurt, Basilikum-Pesto und Feigenöl *(pflanzlich)*

Das Risotto

- Carnaroli-Risotto nach Tessiner Art, verfeinert mit Käse und Butter aus Sfille, dem kostbaren Benetti-Safran, Kontrast aus Pflaumen und Kakaonibs

Die Crespella

- Crespella nach Renaissance-Art gefüllt mit Ricotta, Sultaninen, grünen Bohnen, Shiitake, Blauschimmel-Fondue aus dem Vallemeggia, gerösteten Walnüssen, getrockneten Kirschen und Bärlauch

Das Tempeh

- Kostbares Tempeh aus Erbsen und Kichererbsen, orientalisch glasiert, gebackene Tomate, Piattone, Friggitello und gegrillte Zucchetti, geräucherte Mayonnaise, Zitrusgel und Kresse *(pflanzlich)*

Die Desserts (nach Wahl)

- Coppa Angelo Conti Rossini mit Erdbeergliisli, Aprikosen-Coulis, Heidelbeeren, Haselnusskrokant, Minze und luftiger Vanille-Mousse
- Himbeerkompott mit Holunderaroma, Sommerfrüchten und Fenchel, Granatapfel, Kirschsorbet und Schokoladensauce *(pflanzlich)*

Für alle, die nach diesem Abenteuer noch Hunger haben

- Auswahl von 5 erlesenen Käsesorten mit Apfelmostarda und Kastanienhonig
  24.00 CHF

• 6-Gänge-Menü:	**100.00 CHF**
• 5-Gänge-Menü mit einem von uns für Sie ausgewählten ersten Gang:	**90.00 CHF**
• 3-Gänge-Menü mit Vorspeise, Tempeh und Dessert:	**70.00 CHF**