

www.osteriagiardino.ch



Osteria Giardino
Bordei

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.

La casa del Dharma

Das Menü wird mit einer Willkommenshäppchen und zwei kleinen Gebäckkreationen serviert, die an Angelo erinnern.

Vorspeise

- Carpaccio aus Kohlrabi und Senf, Tatar aus jungen Karotten, Oliven und Kapern, Schaum aus Blumenkohl und Fenchel *(pflanzlich)*

Suppe

- Erbsen-Gazpacho mit Zitronenschale, Kontrast aus Erdbeere, Kokosnuss und knusprigem Fenchel *(pflanzlich)*

Erster Gang

- Carnaroli-Risotto mit Shiitake und Lauch, Kontrast aus Safran und Kaffee *(pflanzlich)*

Hauptgericht

- Knackiger Knollensellerie, grüner Spargel, pflanzliches Curry-Fondue, Bärlauchpesto, Sellerie-Walnuss-Hack *(pflanzlich)*

Desserts (nach Wahl)

- Coppa Angelo Conti Rossini mit Kastanieneis, Himbeersauce, Heidelbeeren, Buchweizen-Krokant, Minze und luftiger Vanillaschaum
- Crema Catalana mit Schokolade und Aprikose sowie Grüntee-Eis *(pflanzlich)*

Für alle, die nach diesem Abenteuer noch Hunger haben

- Auswahl von 5 erlesenen Käsesorten mit Apfelmustarda und Kastanienhonig

23.00 CHF

Komplettes Menü:	90.00 CHF
Menü ohne Suppe und ersten Gang:	70.00 CHF

Buon appetito!

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