

*Gartenhof*

Apéro

## **Negroni Oliven 9**

Negroni marinierte Oliven | Orangenzeste | Thymian

## **Parmesan 9**

Honig | Piemontesische Haselnüsse

## **Croquetas 12**

Iberico Schinken | Rauchpaprika Mayonnaise

## **Lardo Crostini 13**

Lardo | Frittiertes Sauerteigbrot | Pfeffer

Vorspeisen

## **Gartenhof Salat 14**

Blattsalate | Kerne | Hausdressing

## **Ceviche vom Egli 24**

Spargel | Bärlauchöl

## **Frühlingsalat 17**

Fenchel | Pomelo | Erbsen | Feta

## **Bruschetta 18**

Burrata | Ofen Tomaten | Mönchsbart

## **Grüne Spargeln 22**

Gebratene Spargeln | Zitronen-Kräuter Crème | Pinienkerne | Peccorino

## **Rindstatar 80g 28**

Rindfleisch | Butter | Hausmarinade

## **Cozze Nduja 22**

Sautierte Miesmuscheln mit pikanter kalabrischer Wurst

„Gartenhof Klassiker“

## **Rindstatar 160g 39**

Rindfleisch | Butter | Hausmarinade

## **Hackbraten „Gartenhof“ 42**

Kartoffelstock mit Parmesan | Bimi | Kalbjus

## **Zürcher Geschnetzeltes 49**

Kalb | Champignons | Rösti

## **Ganze Dorade, pro 100g 12**

Rosmarin Frühlingkartoffeln | Bimi | Salsa Verde - Ab 2 Personen

## **Côte de Boeuf, pro 100g 17**

Rindskotelett Dry Aged | Rosmarin Frühlingkartoffeln | Bimi | Kalbjus

Ab 2 Personen

Frühling

## **Ravioli 32**

Ricotta Spinat Ravioli | Salbei Butter

## **Planted Steak Tagliata 34**

Geschmortes Frühlingsgemüse | frische Kräuter | Salsa Verde

## **Lachssteak 45**

Gebratener grüner Spargel | Stracciatella

## **Weisser Spargel 35**

Onsen Ei | frischer Bärlauch | Kräuter-Crumble

## **Alpstein Ente 48**

Erbsenpüree | Rhabarber-Ingwer Chutney | Spitz-Paprika

## Desserts

### **„Snickers“ Fondant 16**

Erdnusscrumble | Salted Caramel | Fior di Latte (12min Garzeit)

### **Gartenhof Millefeuille 14**

Karamellierter Blätterteig | weisses Schoggi-Mousse | Erdbeeren

### **Affogato Classico 9**

Vanille Eis | Espresso

### **Affogato all Borsci 12**

Vanille Eis | Amaro

Alle Preise in Chf inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten,

die Allergien oder Intolaranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Wunsch.

Unser Fleisch und Geflügel stammt so fern nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Salzwasserfische und Krustentiere: Mittelmeer oder Atlantik

Süsswasserfische: Schweiz

After Dinner

## **Espresso Martini 18**

Absolut Vodka | Khalua Kaffee Likör | Espresso

## **Godfather 18**

John Walker Black Label | Amaretto

## **Amaro on the Rocks 9**

## **Homemade Limoncello 11**

Grappa 2cl

## **Sarpa Poli Hell 9.5**

## **Berta Elisi 16**

## **Berta Valdavo Moscato 16**

**FROM WIEDIKON  
WITH LOVE**