

  
*gardenhof*

Apéritiv

**Kombucha 7.5**

**Yuzu Spritz 14**

**Franciacorta 15**

**Beericano 16**

**Negroni 18**

**Paloma 18**

Apéro

**Oliven 8**

Oliven an Zitronenolivenöl

**Parmigiano Reggiano 9**

**Sauerteigbrot mit Sardellen 12**

Sauerteigbrot | Butter | Sardellen

Vorspeisen

## **Gartenhofsalat 14**

Blattsalate | Kerne | Hausdressing

## **Bimi 16**

Geräucherte Crème Fraîche | Parmesan | Schnittlauchöl

## **Burrata 18**

Spargel | Spinat | Bärlauch

## **Focaccia 20**

Geschmolzene Tomaten | Serrano Schinken

## **Tuna 24**

Roh Mariniertes Thunfisch | Tortilla | Avocado | Frühlingskräuter

## **Carne Cruda 27**

Getoastetes Sauerteigbrot | Kapern aus Apulien | Olivenöl |

Valle Maggia Pfeffer

## **Fregola Sarda 28**

Hummerbisque | Spargel

„Gartenhof Klassiker“

## **Carne Cruda 37**

Getoastetes Sauerteigbrot | Kapern aus Apulien | Olivenöl | Valle Maggia Pfeffer

## **Hackbraten „Gartenhof“ 42**

Kartoffelstock | Grüne Spargeln | Kalbjus

## **Zürcher Geschnetztes 49**

Kalb | Champignons | Rösti

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

Pommes Frites | Saisonales Gemüse - Ab 2 Personen

## **Bistecca, pro 100gr** Nach Tagesangebot

Pommes Frites | Saisonales Gemüse | Kräuterbutter

Hauptgänge

## **Frühlingsgemüse 28**

Ofengeröstetes Gemüse | Kräuteröl | Umami-Kresse | Birnen

## **Fregola Sarda 38**

Hummerbisque | Spargel

## **Tagliatelle 40**

Hausgemachte Tagliatelle | Morcheln | Trüffelbutter

## **Picanhha vom CH-Rind 50**

Rindshuft | Bärlauchrisotto

## **Seezunge 62**

Weisse Spargeln | Spargel Beurre-Blanc | Erbsen | Zitrone

Desserts

## **Affogato Classico 9**

Vanille Eis | Espresso

## **Sauerrahm 10**

Sauerrahmglace | Rhabarberkompott

## **Erdbeeren 12**

Frische Erdbeeren | Blätterteig | Weisse Felchlin Schokolade

## **Schokolade 14**

Sorbet | Canache | Crumble | Olivenöl | Fleur de Sel

## **John Baker's Cheesecake 12**

"S hed solangs hed"

After Dinner

## **Espresso Martini 20**

Absolut Vodka | Kahlúa Kaffee Likör | Espresso

## **Godfather 20**

John Walker Black Label | Amaretto

## **Amaro on the Rocks 9**

## **Hausgemachter Limoncello 11**

Grappa 2cl

## **Sarpa Poli Hell 9.5**

## **Berta Elisi 16**

## **Berta Valdavi Moscato 16**

Oder komm zu unserer Grappa-Ecke um alle zu sehen!

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Wunsch.

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

Salzwasserfische und Krustentiere: Dorade - Griechenland,

Seezunge - Frankreich, Thuna - Vietnam

Süßwasserfische: Schweiz und Italien

Brotherkunft: Vuailat, Zürich

**FROM WIEDIKON  
WITH LOVE**