

# GIARDINO

LAGO  
RESTAURANT



Part of Giardino Hotel Group



# TO SHARE

Zum Teilen  
*Da condividere*

## **Guacamole Lago – Avocado, scalogno, lime, coriandolo e olio extravergine d’oliva con chips di tortilla**

Guacamole Lago – Avocado, Schalotten, Limette, Koriander und Olivenöl mit Tortillachips

*Guacamole Lago – avocado, shallots, lime, coriander and olive oil with tortilla chips*



## **Olive marinate e mandorle**

Marinierten Oliven und Mandeln

*Marinated olives and almonds*



## **Filetti di alici Rezumar del Mar Cantabrico con pane Valle Maggia e burro**

Rezumar Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer mit Valle Maggia Brot und Butter

*Anchovy fillets Rezumar from the Cantabrian sea with Valle Maggia bread and butter*

26

# ANTIPASTI

Vorspeisen  
Starters

## Tartare di manzo alla piemontese "Lago Style" con pane Valle Maggia

Rindstatar Piemonteser Art «Lago Style»  
mit Valle Maggia Brot

*Beef tartare Piemontese way "Lago Style"  
with Valle Maggia bread*

 80 g / 160g 29 / 41

## Ceviche di capasanta con avocado, mango, patata dolce, mais, lemongrass, cocco e coriandolo

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Avocado, Mango,  
Süßkartoffel, Mais, Zitronengras, Kokosnuss und Koriander

*Scallop ceviche with avocado, mango, sweet potato,  
corn, lemongrass, coconut and coriander*

 32



## Sashimi di tonno rosso con baby lattuga, scarola saltata, olive nere e chimichurri

Sashimi vom rotem Thunfisch mit Baby-Lattich,  
gebratener Escarole, schwarze Oliven und Chimichurri

*Sashimi from red tuna with baby lettuce,  
sautéed escarole, black olives and chimichurri*

 29



## Terrina di carote alla brace con dressing al frutto della passione e amaranto soffiato

Karottenterrine mit Passionsfruchtdressing  
und gepufftem Amarant

*Carrot terrine with passion fruit dressing  
and puffed amaranth*

 26



## Selezione di antipasti e insalate

Auswahl an Vorspeisen und Salaten  
*Selection of starters and salads*

(2) p.p. 32

## **Insalata mista con verdure, erbette e salsa al balsamico**

Gemischter Blattsalat mit Gemüse, Kräutern und Balsamico-Dressing

*Mixed leaf salad with vegetables, herbs and balsamic dressing*



## **Quinoa Garden con pomodoro, cetriolo marinato, babaganoush, lime ed erbette selvatiche**

Quinoa Garden mit Tomate, eingelegter Gurke, Babaganoush, Limette und Wildkräutern

*Quinoa Garden with tomato, pickled cucumber, babaganoush, lime and wild herbs*



## **Variazione di barbabietola con crema al caprino, noci macadamia e olio al prezzemolo**

Variation von Rote Bete mit Ziegenkäsecreme, Macadamia-Nüssen und Petersilienöl

*Variation of beetroot with goat cheese cream, macadamia nuts and parsley oil*



## **Burrata con pomodori del Piano di Magadino, grissino e basilico**

Burrata mit Tomaten aus der Magadinoebene, Grissino und Basilikum

*Burrata with tomatoes from Magadino area, grissino and basil*





Suppen  
Soups



**Bouillabaisse con variazione di pesce,  
zafferano, finocchietto e basilico,  
accompagnata da crostone di pane  
e salsa rouille**

Bouillabaisse mit Fischvariation,  
Safran, Fenchel und Basilikum, serviert  
mit knusprigem Brot und Sauce Rouille

*Bouillabaisse with fish variation,  
saffron, fennel and basil, served  
with crispy bread and sauce rouille*



44

**Zuppa di stagione**

Saisonale Suppe  
*Seasonal soup*

16

# PASTA E RISOTTO

Pasta und Risotto  
*Pasta and risotto*

## **Spaghettoni all'astice con peperoncino, basilico e limone**

Spaghettoni mit Hummer,  
Chili, Basilikum und Zitrone

*Spaghettoni with lobster,  
chili, basil and lemon*

 44

## **Risotto Gran Riserva alle vongole, mais, popcorn e finocchio selvatico**

Gran Riserva Risotto mit Venusmuscheln,  
Mais, Popcorn und wildem Fenchel

*Gran Riserva Risotto with clams, corn,  
popcorn and wild fennel*

 32

## **Ravioli di vitello con burrata, prezzemolo e tartufo nero**

**+ tartufo nero servito al tavolo**

Kalbfleischravioli mit Burrata, Petersilie  
und schwarzem Trüffel

+ schwarzer Trüffel am Tisch serviert

*Veal ravioli with burrata,  
parsley and black truffle*

*+ black truffle served at the table*

29

+ 1 g / 5



## **Calamarata di Gragnano allo scoglio con cozze, vongole, gamberi, moscardini e salsa ai crostacei**

Calamarata di Gragnano allo scoglio  
mit Miesmuscheln, Venusmuscheln,  
Garnelen, Baby-Oktopus und Bisque

*Calamarata di Gragnano allo scoglio  
with mussels, clams, prawns,  
baby octopuses and crustacean sauce*



(2) p.p. 39

# VEGAN

Vegan  
Vegan

## **Melanzana arrostita con salsa allo yogurt vegano, basilico e pinoli, servita con bulgur tiepido all'uvetta sultanina, menta e pomodori**

Gebratene Aubergine mit veganer Joghurtsauce,  
Basilikum und Pinienkerne, serviert mit  
lauwarmem Bulgur mit Sultaninen,  
Minze und Tomaten

*Roasted eggplant with vegan yogurt sauce,  
basil and pine nuts, served with  
lukewarm bulgur with raisins, mint and tomatoes*



29



## **Cavolfiore alla brace, limone candito, mandorle tostate, hummus di ceci alla barbabietola**

Gegrilltes Blumenkohl, kandierte Zitrone,  
geröstete Mandeln, Kichererbsen Hummus mit Roter Bete

*Grilled cauliflower, candied lemon,  
toasted almonds and beetroot chickpea hummus*



32

## **Pad Thai, tagliatelle di riso, verdure estive, cipolla rossa, salsa di soja, latte di cocco, arachidi e coriandolo**

**+ gamberi argentini**

**+ pollo**

Pad Thai mit Reismudeln, Sommergemüse, roter Zwiebel,  
Sojasauce, Kokosmilch, Erdnüssen und Koriander  
+ Argentinische Garnelen  
+ Poulet

*Pad Thai with rice noodles, summer vegetables, red onion,  
soy sauce, coconut milk, peanuts and coriander  
+ Argentine prawns  
+ Chicken*



28

+ 14

+ 10





Fisch  
Fish

**Merluzzo con insalatina di finocchio, crumble di olive taggiasche e salsa alla mandorla**

Kabeljau mit Fenchelsalat, Crumble aus Taggiasca Oliven und Mandelsauce

*Cod with fennel salad, crumble of Taggiasca olives and almond sauce*



 44



**Coda d'astice alla catalana con puré di patate, coulis di pomodoro cigliogino e cipolla rossa**

Hummerschwanz auf katalanische Art mit Kartoffelpüree, Kirschtomaten Coulis und roter Zwiebel

*Lobster tail Catalan style with mashed potato, cherry tomato coulis and red onion*

 58



**Sogliola farcita al chorizo, spinacino, patata dolce e salsa al limone**

Seezunge gefüllt mit Chorizo, jung Spinat, Süsskartoffel und Zitronensauce

*Sole stuffed with chorizo, baby spinach, sweet potato and lemon sauce*

 51

# CARNE

Fleisch  
Meat

**Lago Wagyu Burger – brioche, cipolla caramellata, salsa Lago, coleslaw, servito con patatine fritte speziate “Lago”** 48

Lago Wagyu Burger – Brioche, karamellierte Zwiebel, Lago Sauce, Coleslaw, serviert mit gewürzten «Lago» Pommes frites

*Lago Wagyu Burger – brioche, caramelized onion, Lago sauce, coleslaw, served with spicy “lago” pommes frites*

**Galletto intero al forno** (attesa ca. 40 min.) 39

Ganzes Stubenküken im Ofen gebraten (Wartezeit ca. 40 Min.)

*Whole poussin cooked in the stove (waiting time approx. 40 min.)*



**Entrecôte di agnello, crepinette con puré di cavolfiore arrosto, cipollotto e jus** 48

Lamm Entrecôte, Crepinette mit Püree aus geröstetem Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Jus

*Lamb entrecôte, crepinette with roasted cauliflower puree, spring onion and jus*

**Short ribs di manzo con puré di patate alla senape e pak choi** 47

Short Ribs vom Rind mit Senf-Kartoffelpüree und Pak Choi

*Beef short ribs with mustard mashed potatoes and pak choi*

# CONTORNI

Beilagen  
Side dishes

**Patatine fritte speziate “Lago”** 7

Gewürzte «Lago» Pommes frites  
*Spicy “Lago” pommes frites*

**Risotto al Parmigiano** 7

Parmesanrisotto  
*Parmesan risotto*

**Spinacino fresco saltato** 7

Babyspinat sautiert  
*Baby spinach*

**Cavolfiore con hummus alla barbabietola** 7

Blumenkohl mit Hummus und Roter Bete  
*Cauliflower with hummus and beetroot*



**Puré di patate + tartufo nero** 7 + 5

Kartoffelpüree  
+ schwarzer Trüffel  
*Mashed potatoes  
+ black truffle*

# ALLA GRIGLIA

Vom Grill  
*From the Grill*

## Tutte le nostre carni alla griglia vengono servite con verdure mediterranee

Alle unsere vom Grill stammenden Fleischsorten werden mit mediterranem Gemüse serviert

*All our grilled meats are served with Mediterranean vegetables*



## Melanzana arrostita con salsa allo yogurt vegano 7



Gebratene Auberginen mit veganer Joghurtsauce  
Roasted eggplant with vegan yogurt sauce

## Chainsteak, Luma, Svizzera

Chainsteak, Luma, Schweiz  
*Chainsteak, Luma, Switzerland*



41

## Steak di vitello Simmental

Kalbssteak vom Simmental  
*Veal steak from Simmental*



55



## Chateaubriand per due con verdure mediterranee, puré di patate e jus

Chateaubriand für zwei mit mediterranem Gemüse, Kartoffelpüree und Jus  
*Chateaubriand for two with Mediterranean vegetables, mashed potatoes and jus*



500 g (2 p.) 66 p. p.



## Filetto di manzo, Luma, Svizzera

Rindsfilet, Luma, Schweiz  
*Beef tenderloin, Luma, Switzerland*



200 g 54

## Secreto Ibérico, Luma, Svizzera

Secreto Ibérico, Luma, Schweiz  
*Secreto Ibérico, Luma, Switzerland*



200 g 48

# SALSE

Saucen  
*Sauces*



## Béarnaise

Sauce Béarnaise  
*Sauce Béarnaise*



## Jus



## Burro Lago

Lago Butter  
*Lago butter*



**Giardino Dream – Spuma allo yogurt con granola, chips di cioccolato bianco caramellato e gelato al cassis** 15

Giardino Dream – Joghurt Espuma mit Granola, karamellisierten Chips von der weissen Schokolade und Cassis Eis

*Giardino Dream – Yogurt foam with granola, caramelized white chocolate chips and cassis ice cream*



**Tarte Tatin di mele alle 5 spezie, crumble alla mandorla e gelato a scelta** 14

Apfel-Tarte Tatin mit 5 Gewürzen, Mandel Crumble und wählbarem Eis

*Apple Tarte Tatin with five-spices, almond crumble and choice of ice cream*

**Variazione di pera con gelato al büscion di capra, meringa aromatizzata al Williams e pepe della Valle Maggia** 18

Birnenvariation mit Ziegenkäse-Eis, Williams-Meringue und Valle Maggia Pfeffer

*Pear variation with goat cheese ice cream, Williams meringue and Valle Maggia pepper*



**Mini Tiramisù** 8

Mini Tiramisù  
*Mini Tiramisù*

**Mini Panna cotta** 8

Mini Panna cotta  
*Mini Panna cotta*

**Torta del giorno** 8

Kuchen des Tages  
*Cake of the day*

# GELAT

Eis  
Ice

## **Coupe Danemark – gelato alla vaniglia con panna montata e salsa al cioccolato**

 13

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit geschlagenem Rahm und Schokoladensauce

*Coupe Denmark – Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce*

## **Affogato al Caffé**

 8

Espresso mit Vanilleeis

*Espresso with vanilla ice cream*

## **Gelati – cioccolato, vaniglia, caffè, nocciola, yogurt, cassis**

(a pallina // pro Kugel // per scoop)  4

Eis – Schokolade, Vanille, Kaffee, Haselnuss, Joghurt, Cassis

*Ice cream – chocolate, vanilla, coffee, hazelnut, yoghurt, cassis*

## **Sorbetti – limone, lampone, fragola, mango-frutto della passione**

(a pallina // pro Kugel // per scoop)   4

Sorbet – Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango-Passionsfrucht

*Sorbet – lemon, raspberry, strawberry, mango-passion fruit*

**Piatto vegetariano**

Vegetarisches Gericht  
*Vegetarian dish*

**Piatto vegano**

Veganes Gericht  
*Vegan dish*

**Piatto senza lattosio**

Laktosefreies Gericht  
*Lactose free dish*

**Piatto senza glutine**

Glutenfreies Gericht  
*Gluten free dish*

**Disponibile dalle ore 18.30**

Ab 18.30 Uhr erhältlich  
*Available from 6.30 p.m.*

**Allergeni – Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle pietanze si rivolga ai nostri collaboratori**

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter  
*Allergens – For information regarding allergens contained in our dishes, please ask our team*

**Provenienza della carne // Fleischherkunft // Origin of meat**

Manzo // Rind // *beef* – CH  
Vitello // Kalb // *veal* – CH  
Wagyu Burger – AU, CH  
Agnello // Lamm // *lamb* – IRL, UK  
Galletto // Stubenküken // *poussin* – CH  
Secreto Ibérico (maiale) // Secreto Ibérico (Schwein // Secreto Ibérico (pork) – SP

**Provenienza del pesce // Fischerherkunft // Origin of fish**

Alici // Sardellen // *anchovy* – ES  
Tonno // Thunfisch // *tuna* – PH  
Triglia // Rotbarbe // *mullet* – FR, PT, NL  
Coda di rospo // Seeteufel // *monkfish* – IS, FR  
Astice // Hummer // *lobster* – CA, US, GB  
Capesante // Jakobsmuscheln // *scallops* – CA, JP, FA021  
Cozze // Miesmuscheln // *mussels* – IT  
Vongole // Venusmuscheln // *clams* – IT  
Gambero // Garnele // *prawn* – IT, AR  
Gambero Rosso // Rote Garnele // *red prawn* – IT  
Sogliola // Seezunge // *sole* – FR, NL, PT, GB  
Moscardini // Baby-Oktopus // *baby octopuses* – IT  
Merluzzo // Kabeljau // *cod* – IS, NO, NL

**Prezzi in CHF, IVA inclusa**

Preise in CHF inklusive MwSt  
*Prices in CHF including VAT*