

# L'ITALIANITÀ IM HOTEL **CHLOSTERHOF**

Liebe Gäste

Wir heissen Sie heute im Restaurant IL GIARDINO, dem ehemaligen „Le Jardin“, herzlich willkommen.

Hier empfangen wir Sie mit italienischer Leichtigkeit und mediterraner Herzlichkeit. Küchenchef Antonino Messina verführt Sie mit authentischer Kochkunst aus seiner Heimat zu einem sonnigen Lebensgefühl.

Die Küche im IL GIARDINO ist bei aller Einfachheit vor allem eines: Viel Handarbeit. So wird das Brot und das Gebäck täglich frisch gebacken. Die Pasta wird nach altem Familienrezept ausschliesslich selbst und von Hand zubereitet. Sorbets und Glacen stammen selbstverständlich aus eigener Produktion.

Es versteht sich von selbst, dass wir ebenso sorgfältig auf die Frische, Qualität und Herkunft der Zutaten achten. Unsere Lieferanten aus der Region versorgen uns nur mit den erlesensten Produkten. In seltenen Fällen kann daher die eine oder andere Zutat nicht verfügbar sein. Wir bitten dafür um Verständnis und bemühen uns, eine gleichartige, tagesaktuelle Empfehlung auszusprechen.

Wir laden Sie ein, sich heute etwas Italianità zu gönnen und wünschen Ihnen viel Freude beim Geniessen und Entdecken. Wir werden Ihnen nach unseren Möglichkeiten auch Wünsche erfüllen, die nicht auf der Speisekarte stehen. Fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.

**DAS RISTORANTE**  
**IL GIARDINO** 

# INSALATE E ANTIPASTI

## SALATE UND VORSPEISEN

<b>Grissini e crackers fatti in casa</b> Hausgemachte Grissini und Cracker	CHF 4.50
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	CHF 12.00
<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	CHF 10.00
<b>Caprese con mozzarella di bufala</b> Tomatensalat mit Büffelmozzarella	CHF 12.00
<b>Antipasto all'italiana „Mozzarelline, salame, prosciutto crudo, insalata russa e giardiniera“</b> Italienischer Vorspeisenteller mit Mozzarellaperlen, Salami, Rohschinken, russischem Salat und Mischgemüse	CHF 15.00
<b>Tortino di patate, porri e fonduta di pomodoro</b> Warme Kartoffelquiche mit Lauch und Tomatenfondue	CHF 12.00
<b>Carpione di pesce di lago costanza</b> Sauer eingelegte Bodenseefische	CHF 14.00
<b>Zuppa di cereali „Orzo, fagioli, lenticchie, ceci,“</b> Getreidesuppe mit Gerste, Bohnen, Linsen, Kichererbsen	CHF 11.00
<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe	CHF 10.00

# PRIMI PIATTI

## HAUPTGERICHTE

<b>Conchiglie o mezze maniche di pasta fresca dadolata di pesce alla mediterranea</b> Frische, hausgemachte Pastamuscheln mit Fischwürfel „mediterrane Art“	CHF 22.00
<b>Spaghetti o tagliatelle fatte in casa al pomodoro e basilico o all'arrabiata</b> Hausgemachte Spaghetti oder Bandnudeln mit Tomaten und Basilikum oder all'arrabiata	CHF 18.00
<b>Spaghetti aglio e olio</b> Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl	CHF 18.00
<b>Risotto al parmigiano</b> Parmesanrisotto (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	CHF 18.00
<b>Tagliatelle o Rigatoni all'uovo, ragù alla bolognese</b> Hausgemachte Bandnudeln oder Rigatoni mit Bolognesesauce	CHF 22.00
<b>Lasagne vegetariane „Zucchini e basilico“</b> Vegetarische Lasagne mit Zucchini und Basilikum	CHF 18.00
<b>Gnocchi di patate al ragù</b> Kartoffelgnocchi mit Bolognesesauce	CHF 22.00
<b>Solo il Venerdì: Spaghetti alle vongole</b> Nur Freitags: Spaghetti mit frischen Miesmuscheln	CHF 25.00

# SECONDI PIATTI

## FISCH UND FLEISCH

Lavorello burro e salvia, riso e fagiolini  
Felchen in Butter und Salbei gebraten,  
mit Reis und Böhnchen CHF 26.00

Persico fritto con patate e salsa remoulade  
Egliknusperli mit Salzkartoffeln  
und Remouladensauce CHF 36.00

Saltimbocca di vitello con risotto e funghi freschi  
Saltimbocca vom Kalb mit Risotto  
und frischen Pilzen CHF 36.00

Spezzattino di vitello con uva, roesti e verdure di stagione  
Winzergeschnetzelt vom Kalb mit Trauben,  
Rösti und Saisongemüse CHF 36.00

Bistecca di manzo grigliata con grigliata  
di verdure e tagliatelle  
Gegrilltes Rindshuftsteak mit grilliertem Gemüse  
und Bandnudeln CHF 32.00

Pollo al forno con patate al rosmarino  
Poulet aus dem Backofen mit Rosmarinkartoffeln CHF 23.00

Herkunftsdeklaration:  
Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz  
Rind: Australien

# DOLCI DESSERTS

Panna cotta alla vaniglia e cioccolato Panna cotta mit Vanille und Schokolade	CHF 7.50
Zuppa inglese	CHF 9.50
Coppa di sorbetti Sorbetvariation	CHF 9.50
Tagliata di frutta Früchteteller	CHF 12.00
Vermicelles	CHF 7.50
Torta del giorno Kuchen und Torten im Angebot	