

GARTENSTADT

RESTAURANT





APÉRO ZUM ANSTOSSEN

*Einen guten Start
in den Abend.*

Gartenstadt «Passion»

mit Alkohol

12.00

Gartenstadt «Passion»

ohne Alkohol

10.00

**Prosecco oder Glas Weisswein gemäss Empfehlung
siehe auch unsere wunderschöne Weinkarte**

APÉRO HÄPPCHEN

*Geteilte Freude ist
doppelte Freude.*

Oliven

in Hausmarinade

8.00

Zweierlei Crostini ^{1, 8}

12.00

Käsevariation von «Jumi» ⁷

mit Confit

17.00





VORSPEISEN

*Romana,
der knackige Römer.*

Gartenstadt-Blattsalat 1, 3, 8, 9, 10

mit Gartengemüse, Früchten, Sprossen, Kernen,
Nüssen und Croûtons

Vorspeise 11.00

Schale 16.00

Dressings: Gartenstadt, Balsamico, Baumnuss

Gewürzcouscous 1, 10, 14

mit Tomaten-Pulposalat

19.00

Gerösteter Romana-Salat

mit kalt aufgeschnittenem Roastbeef 7, 8

und Mandel-Kräuter-Vinaigrette

18.00

SUPPEN

*Nicht von einem Kaspar,
sondern von Yannick
und Robi.*

Gazpacho Andaluz 1, 2, 3, 7, 8, 9

mit Peperoni-Gurken-Tomaten Brunoise,
Croûtons und gebratene Krevette

14.00

Tagessuppe

der Service-Kaspar weiss Bescheid :-)

8.00





GRÜNES AUS DEM GARTEN

Vegan und vegetarisch.

Linsen dal 6, 8, 10

mit Soja Joghurt-Koriander-Peperoncini-Limetten Doping,
marinierte Mango und Basmatireis

26.00

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi 1, 3, 7, 8

mit Ratatouille, Ruccola, gerösteten Pinienkernen
und Spahn von Jumi

28.00

«FLEISCH IST BEILAGE»

*Schweizerlachs aus
bündner Bio-Zucht.*

Ofengemüse mit wahlweise:

Rinds-Entrecôte (IRL) mit Chimichurri

49.00

Entenbrust mit Ananas Relish

32.00

Schweizerlachsfilet mit Basilikum Mayonnaise 3, 7

34.00

Zusatzbeilage:

Neue Kartoffeln mit Rosmarin

6.00





GARTEN- STADT- KLASSIKER

Legends never die.

Gartenstadt Kalbs-Cordon bleu 1, 3, 7, 9

mit würzigem «Jumi»-Käse, Schinken, Zwiebeln und Tomaten,
mit Farmer-Fries und Saisongemüse

40.00

Felchen-Fischknusperli 1, 3, 4, 7, 9, 12

an einem bunten Blattsalat und mit Sauerrahm-Tartarsauce

26.00

Wurst-Käsesalat 7, 10, 12

mit Farmer Fries

23.00

Club Sandwich Gartenstadt 1, 4, 7

Brioche, Pouletbrust, Salat, Tomate, Gurke,
Ei, Speck, Belpplerknolle, Sauerrahm
mit Farmer-Fries

30.00

FISCH

Mediterrane Grüsse.

Am Stück gebratener Wolfsbarsch 1, 4, 8

dazu Brotsalat mit Oliven-Tomaten-Gurken-rote-Zwiebeln-
Basilikum-Fenchel

40.00

TAGES- AKTUELL

*Unsere Köche
toben sich aus.*

Unsere persönlichen Empfehlungen auf der Schiefertafel

Lassen Sie sich von unseren Wochenspezialitäten überraschen





FÜR KINDER

*Die zukünftigen
Gäste und Könige.*

Pasta Pino Bambini 1, 3, 9

an einer feinen Tomatensauce nach Pino's Art

12.00

Chicken Nuggets 1, 3, 7, 8

mit Sauerrahm-Tartaresauce und Farmer-Fries

14.00

Fischknusperli 1, 3, 4, 7, 8

mit Sauerrahm-Tartaresauce und Farmer-Fries

14.00

Portion Farmer-Fries 1

6.00

Für die Gourmets von morgen alle Gerichte
als halbe Portion möglich.





KÄSE

*Jumi; in Europa bekannt,
im Berner Oberland
zu Hause.*

Gartenstadt-Variation von «Jumi Käse» 7

harter, weicher und blauer Käse aus dem Bernbiet

17.00

DESSERTS

*Der gelungene
Abschluss.*

Kaffee Gourmand 1, 3, 7, 8

Espresso, Kaffee oder Tee
und eine kleine süsse Überraschung

8.00

Gartenstadt Gourmand 1, 3, 7, 8

Espresso, Kaffee oder Tee
und eine grosse süsse Überraschung

14.00

Kokos-Espuma 7, 12

mit Ananassalat, Limette-Ingwersorbet

12.00

Schoggimousse Variation 1, 3, 7, 12

mit marinierten Beeren

14.00

Früchtetörtli 1, 7, 12

mit Zitronenquarkcreme und Cassissorbet

13.00

Glacé oder Sorbet nach Wahl Allergene: bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Café, Schokolade, Vanille, Joghurt, Erdbeer

Mango, Himbeer, Citron, Cassis, Limette-Ingwer

pro Kugel

4.00

mit Rahm

+ 2.00

mit geschmolzener Schokoladesauce

+ 3.00

mit Espresso-Shot

+ 3.00





FÜR VIERBEINER

*Auf den Hund
gekommen.*

Wasser

aus dem Gartenstadt-Hahnen

gratis

Beef Stick

1 Vitakraft Beef Stick Pute

2.00

IHR GARTEN- STADT-TEAM

*Schön Sie bei uns zu haben!
Ihre Gartenstädter.*

Ihr Gartenstadt-Team wünscht Ihnen von Herzen «En Guete»!

Astrid Mock

Yannick Ritschard

Robert Rosentreter

Pino Magnani

Tatiana Kohler

Yoga Sundaram-Vallipuram

William Thires Uthayakumaran

Sophie Schmitt

Carolin Schnitzer

Michaela Bittana

Ella Rewitt

Hanspeter Walcher

Sibylle Rolli ... für Deko und Ambiente

Die Gartenstadt

Ein Bauwerk und Innenarchitektur
der Architektur Rolf Stalder AG





KONTAKT- DATEN

Adresse

Restaurant Gartenstadt AG
Emil Frey-Strasse 164
4142 Münchenstein
T 061 411 66 77
info@restaurantgartenstadt.ch
www.garten-stadt.ch

ÖFFNUNGS- ZEITEN

Restaurant

Dienstag bis Freitag 12–14 Uhr und 18–23 Uhr
Samstag 18–23 Uhr
warme Küche bis 21.30 Uhr

Pavillon

Dienstag und Mittwoch 9–17 Uhr
Donnerstag und Freitag 9–21 Uhr (Winter bis 19 Uhr)
Samstag 9–19 Uhr





INFORMATION

*Das Gartenstadt-Team
legt grossen Wert auf
artgerechte Tierhaltung.*

Unser Fleisch

kommt von Schweizer Biobauern von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim (Bio, Agrinatura, IP-Suisse, BTS). Die einzige Ausnahme ist die Maispoularde, die aus Frankreich stammt.

Beim Fisch

achten wir auf die Gütesiegel WWF und MSC und verwenden, wenn vorhanden, einheimische Zuchtware. Die Krustentiere sind ebenso MSC zertifiziert, kommen jedoch aus dem Atlantik.

LIEFERANTEN

*Hand-in-Hand mit
unseren wertvollen Partnern.*

Metzgerei Jenzer
Gemüsehandel safruit
Frische Paradies
Bäckerei Mock
Bäckerei Buchmann
Jumi Käse
Dream of Ice
Liechti Weine
Siebe-Dupf

Wyhus Belp
Theo Rietschi
La Semeuse
London Tea
Bieri
Transgourmet

ALLERGENE

*Unser Servicepersonal
gibt gerne Auskunft.*

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1) Glutenhaltiges Getreide | 8) Schalenfrüchte |
| 2) Krebstiere | 9) Sellerie |
| 3) Eier | 10) Senf |
| 4) Fisch | 11) Sesamsamen |
| 5) Erdnüsse | 12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| 6) Sojabohnen | 13) Lupinen |
| 7) Milch | 14) Weichtiere |

