




## Vorspeisen

### Starters

**Blattsalat an Hausdressing**  **11**  
*Green salad with house dressing*

**Nachos mit Käse überbacken (leicht pikant),**  **15**  
**serviert mit Sauerrahm**  
*Nachos with baked cheese (a little spicy), served with sour cream*

**Spargel Erdbeersalat**  **25**  
**auf einem Babyblattspinatbeet und Hüttenkäse**  
*Asparagus and Strawberry Salad*  
*served on a bed of baby spinach and cottage cheese*


**Momos**   **Gemüse** **24**  
**mit Gemüse, Crevetten und Rindfleischfüllung** **Mix** **26**  
**dazu dreierlei Dipsaucen** **Rind/Crevetten** **28**  
*stuffed with vegetables, shrimps, and beef*  
*served with three different dipping sauces*

**Thunfischtatar mit Zitronenmelissen Espuma,**  **VSP** **29**  
**gepickelter Gurke und Mangogeelee** **HG** **46**  
*Tuna tartare with lemon balm espuma,*  
*pickled cucumber and mango jelly*

## Vegetarisch / Vegan

### Vegetarian / Vegan

**Hausgemachte Falafel auf Süsskartoffelpüree**  **29**  
**dazu Peperoni Chimichurri**  
*Homemade falafel on sweet potato purée*  
*served with bell pepper chimichurri*

**Portobello Pilz gefüllt mit Spinat und Feta**  **32**  
**auf einem Weissweinrisotto**  
*Portobello mushroom stuffed with spinach and feta*  
*served on a white wine risotto*


**Green Mountain Burger (Vegan) mit Rosapfeffer-Mayo,**  **35**  
**caramelisierter Spitzpaprika und Maisonsalat**  
**serviert mit Süsskartoffel Fries**  
**«Schmeckt wie Fleisch ist aber keins»**  
*Green Mountain Burger (vegan) with pink pepper mayo,*  
*caramelized peppers and green salad, served with sweet potato fries*


**Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne**

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

## Premium Fisch

### Premium fish

**Gebratene Dorade vom Grill**  **44**  
**mit Grisinicreme und Randenwürfeln**  
*Grilled Sea Bream*  
*with breadcrumb cream and diced beets*

**Schwertfischragout an Datterini Tomatensugo**  **46**  
**serviert mit Paccheri und grünem Öl**  
*Swordfish ragout in a datterini tomato sauce*  
*served with paccheri and green oil*

## Premium Fleisch

### Premium meat

**Kalbskopfbäggli im Barbera geschmort** **52**  
**mit Pommery Senf Kartoffelstock und Karottengemüse**  
*Veal shanks braised in Barbera*  
*served with Pommery mustard mashed potatoes and carrots*


**Gebratenes Flanksteak vom Rind**   **48**  
**mit Maniokwedges und Grillgemüse**  
*Roasted flank steak*  
*Served with cassava wedges and grilled vegetables*

**hello world specials** mit Süsskartoffel Fries **+10.00**  
mit Pommes frites **+9.00**

**Poulet im Chörbli mit feiner Haussauce** **26**

**«HOT Chicken» im Chörbli** (scharf mariniert)  
**mit pikanter Haussauce** **27**  
*Chicken-in-a-basket with our delicious House-sauce*  
*or Spicy Chicken-in-a-basket with our Spicy-house-sauce*

**Hamburger mit 250g Rindfleisch** **29**  
**Hello-Spezial-Sauce, Spiegelei, Speck und Rucola,**  
**serviert mit Chimichurri-Sauerrahm-Dip**  
*Hamburger with 250g beef, hello special sauce, fried egg,*  
*bacon and rocket, served with chimichurri sour cream dip*

**Piemontesisches Kalbsschnitzel im Haselnussmantel**  **45**  
**serviert mit Preiselbeeren**  
*Piedmontese veal escalope in a hazelnut coating*  
*served with cranberries*

**Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne**

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

## **Premium Fleisch**

## *Premium meat*

<b>Rindsfilet*</b>	150 gr.	47
<i>Beef Filet</i>	200 gr.	52
	300 gr.	62
<b>Black Angus Rinds-Entrecôte</b>	150 gr.	38
<i>Black Angus Beef Entrecôte</i>	200 gr.	43
	300 gr.	53
<b>Rinds Rib-Eye-Steak</b>	300 gr.	50
<i>Beef rib-eye steak</i>	400 gr.	60
<i>Von Theiler aus Allenwinden</i>	500 gr.	70

### **Kräuterbutter | Peperoni Chimichurri**

### **Chimichurri-Sauerrahm-Dip**

*Herb butter | bell pepper Chimichurri*

*Chimichurri sour cream dip*

**Eine Sauce ist im Preis inbegriffen jede weitere Sauce + 2**

*One sauce is included in the price each additional sauce + 2*

**Linguine al Parmigiano** **CHF 36**  
**mit getrockneten Tomaten**  
**am Tisch serviert im Parmesanlaib**  
*Linguine with Parmesan*  
*and sun-dried tomatoes*

**Zuger Cordonbleu** **CHF 46**  
**Kalbfleisch gefüllt mit Walchwiler Bergkäse**  
**und Trockenfleisch von Theiler aus Allenwinden**

## **Beilagen** *Side dishes*

**Pommes frites 9 | Gemüse 9 | Süsskartoffel fries 10**  
**Maniokwedges 9 | Weissweinrisotto 10 | Linguine 9**  
*French fries | Vegetables | Sweet potato fries*  
*Cassava wedges | Whitewine risotto | Linguine*

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal.

\*kann mit nicht Hormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein  
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer