

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

hello Salatbowl an Blutorangendressing   **16**
mit dessen Filets und Baumnüssen
*hello Salad bowl with blood orange dressing
with its fillets and walnuts*

Champagnerschaumsuppe  **18**
mit Crevetten-Frischkäseeinlage
*Champagne foam soup
with shrimp and cream cheese inlay*

Hausgeräucherte Pouletbruststreifen   **27**
auf einem Kartoffel-Zuckerhutsalat
*Home-smoked chicken breast strips
on a potato and sugarloaf lettuce*

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

Kartoffelgnocchi an Datterinitomatensoße **32**
mit Mozzarella Espuma
*Potato gnocchi with datterini tomato sauce
and mozzarella espuma*

Tortello friarielli peperoncino **33**
Pasta gefüllt mit wildem Broccoli und Peperoncino
serviert mit Pastinakenpurée und dessen Chips
*Stuffed pasta with wild broccoli and chili pepper
served with parsnip purée and its chips*

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

Gebratenes Meerbrassenfilet 
mit Granatapfel-Safranrisotto
Pan-fried sea bream fillet
with a pomegranate - saffron risotto

Sautierte Bärenkrebsschwänze 
serviert mit zweierlei von der Kartoffel
Sautéed crayfish tails
served with two types of potatoes

Premium Fleisch

Premium meat

Asatisches Rindsragout  
serviert mit Parfümreis und grünem Gemüse
Asian beef ragout
served with fragrant rice and green vegetables

**gebratenes Lammnierstück an Pfeffer-Schokoladensauce
mit dreierlei vom Mais**
*Roasted lamb loin with pepper-chocolate sauce
with a trio of corn dishes*

<i>hello world specials</i>	mit Süßkartoffel Fries	+10.00
	mit Pommes frites	+9.00

Poulet im Chörbli mit feiner Haussauce 25

«HOT Chicken» im Chörbli (scharf mariniert) mit pikanter Haussauce 26

*Chicken-in-a-basket with our delicious House-sauce
or Spicy Chicken-in-a-basket with our Spicy-house-sauce*

**Hamburger mit 250g Rindfleisch
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 serviert mit Preiselbeeren

*Piedmontese veal escalope in a hazelnut coating
served with cranberries*

Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Premium Fleisch

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

Kräuterbutter | Pfeffer-Schokoladensauce

Chimichurri-Sauerrahm-Dip

Herb butter | pepper-chocolate sauce

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

Zuger Cordonbleu

CHF 46

**Kalbfleisch gefüllt mit Walchwiler Bergkäse
und Trockenfleisch von Theiler aus Allenwinden**

*Veal stuffed with Walchwil mountain cheese
and dried meat from Theiler from Allenwinden*

Beilagen

Side dishes

Pommes frites 9 | Gemüse 9 | Süßkartoffel fries 10

Kartoffelpüree 8 | Safranrisotto 10 | Parfümreis 8

French fries | Vegetables | Sweet potato fries

Mashed potatoes | Saffron risotto | fragrant rice

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