







## Vorspeisen

### Starters

<b>Blattsalat an Hausdressing</b> 	<b>10</b>
<i>Green salad with house dressing</i>	
<b>Nachos mit Käse überbacken</b> (leicht pikant), 	<b>14</b>
<b>serviert mit Sauerrahm</b>	
<i>Nachos with baked cheese (a little spicy), served with sour cream</i>	
<b>hello Salatbowl an Joghurt-Ahorndressing</b> 	<b>16</b>
<b>mit Kürbiskernen und Birnen</b>	
<i>hello salad bowl with yoghurt-maple dressing</i>	
<i>served with pumpkin seeds and pears</i>	
<b>Pastinakensuppe mit Pilzen</b> 	<b>14</b>
<b>optional mit Kalbslüberlieinlage</b>	<b>18</b>
<i>Parsnip soup with mushrooms</i>	
<i>optional with veal liver</i>	
<b>Geräucherte Zugersee Felchen</b>  	<b>29</b>
<b>mit Apfel, Randen und Haselnüssen</b>	
<b>dazu Avocadocreame</b>	
<i>Smoked whitefish from Lake Zug</i>	
<i>with apples, beetroot and hazelnuts, served with avocado cream</i>	

## Vegetarisch / Vegan

### Vegetarian / Vegan


<b>Kürbis Feta Fritter</b>	<b>32</b>
<b>serviert auf Rahm-Zitronenwirsing</b>	
<i>Pumpkin and feta fritters</i>	
<i>on creamed savoy cabbage with a hint of lemon</i>	
<b>Steinpilzraviolo</b>	<b>33</b>
<b>mit Rosenkohlblättern, Trauben und Balsamicopilzen</b>	
<i>Porcini mushroom raviolo</i>	
<i>with brussels sprout leaves, grapes and balsamic mushrooms</i>	
<b>Green Mountain Burger</b> (Vegan)  <b>mit Rosapfeffer-Mayo,</b>	<b>35</b>
<b>caramelisierter Spitzpaprika und Maisonsalat</b>	
<b>serviert mit Süsskartoffel Fries</b>	
<b>«Schmeckt wie Fleisch ist aber keins»</b>	
<i>Green Mountain Burger (vegan) with pink pepper mayo,</i>	
<i>caramelized peppers and green salad, served with sweet potato fries</i>	



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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

## Premium Fisch

### Premium fish

**Pochiertes Kabeljaufilet an Korbelsauce**  **37**  
**serviert mit Venerereis und Gemüse-Julienne**  
*Poached cod fillet with chervil sauce*  
*with venere rice and julienne vegetables*

**Gebratene Pulpotentakel mit Kräuteröl,**   **42**  
**farbigen Peperoni und Bratkartoffeln**  
*Grilled octopus tentacles with herb oil*  
*served with baked potatoes and vegetables*

## Premium Fleisch

### Premium meat

**Coq au Vin** **37**  
**mit fermentiertem Knoblauch aromatisiertem Kartoffelstock**  
**und kleinem Gemüse**  
*Coq au vin with fermented garlic-infused mashed potatoes*  
*and seasonal vegetables*


**Secreto vom Iberico Schwein**  **39**  
**mit mediterranem Gemüserisotto und Federkohlchips**  
*Iberico pork secreto*  
*served with mediterranean vegetable risotto and kale chips*

**hello world specials** 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** **28**  
**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**  **44**  
**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\*

*Beef Filet*

150 gr. 47

200 gr. 52

300 gr. 62

### Black Angus Rinds-Entrecôte

*Black Angus Beef Entrecôte*

150 gr. 38

200 gr. 43

300 gr. 53

### Rinds Rib-Eye-Steak

*Beef rib-eye steak*

*Von Theiler aus Allenwinden*

300 gr. 50

400 gr. 60

500 gr. 70

### Kräuterbutter | Sambal Matah | Chimichurri-Sauerrahm-Dip

*Herb butter | Sambal matah | 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**

**Kartoffelstock 8 | Weissweinrisotto 10 | Venere Reis 8**

*French fries | Vegetables | Sweet potato fries*

*Mashed potatoes | White wine risotto | Venere 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