

Vorspeisen

Starters

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

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

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

Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Premium Fisch

Premium fish

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

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

Premium Fleisch

Premium meat

**Coq au Vin
mit fermentiertem Knoblauch aromatisiertem Kartoffelstock
und kleinem Gemüse**

*Coq au vin with fermented garlic-infused mashed potatoes
and seasonal vegetables*

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

<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

	<i>Premium meat</i>
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 | 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 Hormonalen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer