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

Karamellisierte Marroni-Kokossuppe **19**
mit Kürbispüree und dessen Chips
Caramelized chestnut-coconut soup
with pumpkin purée and crispy pumpkin chips

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

Randencarpaccio **17**
mit Birnen, Baumnüssen, Frischkäse und Portulak
Beetroot carpaccio
with pears, walnuts, cream cheese and purslane

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

Risotto mit frisch sautierten Eierschwämmli **26**
garniert mit Baumnüssen und frittiertem Rucola
Risotto with freshly sautéed chanterelle mushrooms,
walnuts and crispy fried arugula

Rigatoni an Straciatellacreme mit gerösteten Pistazien **28**
Rigatoni with straciatella cream and pistachios

Green Mountain Burger (Vegan) mit Rosapfeffer-Mayo, **35**
karamellisierter 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 & Fleisch

Premium fish & meat

Gebratene Red Lobster Tails **52**
auf Venere-Mandelmilch-Risotto mit Frühlingszwiebeln
und Thai Basilikum (mit oder ohne Chili)
Grilled red lobster tails with venere rice and almond milk risotto,
with spring onions and Thai basil (with or without chili)

Wolfsbarsch mit Tomaten & Kapern Garnitur **42**
dazu Fächerkartoffeln und zweifarbiger Blumenkohl
Sea bass with tomato and caper garnish,
potatoes and multicolor cauliflower

Gebratene Entenbrust an Rosmarinjus **44**
mit Serviettenknödel und Kürbislauchgemüse
Grilled duck breast with rosemary jus,
bread dumplings and pumpkin-leak 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

Zuger Cordonbleu **46**
Kalbfleisch gefüllt mit Walchwiler Bergkäse
und Trockenfleisch von Theiler aus Allenwinden
Veal stuffed with Walchwiler mountain cheese
and dried meat from Theiler in Allenwinden

Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

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 | Rosmarin Jus | Chimichurri-Sauerrahm-Dip
Herb butter | Rosemary jus | 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

Beilagen *Side dishes*

Pommes frites 9 | Gemüse 9 | Süsskartoffel fries 10
Serviettenknödel 9 | Weissweinrisotto 10 | Spätzli 9
French fries | Vegetables | Sweet potato fries
Bread dumplings| Whitewine risotto | Spätzli

Wildspezialitäten

Rehpfeffer Jäger Art (Speck, Croutons und Silberzwiebeln) **39**
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

Rehgeschnetzeltes an Blaubeerjus **46**
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

Vegi Herbstteller **32**
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Eierschwämmli und Marroni

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