

# *The more we share - the more we have*



Wähle dein Lieblings-Tasting und entdecke die Welt der kleinen & grossen Genüsse.

Teile dein Glück, deine Momente, deine Erinnerungen, ein Stück von Dir selbst und natürlich auch dein Essen.

Gerichte mit anderen Food Lovern zu teilen macht Spass und dein Leben kostbarer - kulinarische Genüsse gehen durch den Magen - wie auch die Liebe!

So let's share your plate with your friends.

Alle Garden Starters & Main Dishes kannst du als Single Dish oder Shared Dishes bestellen. Du kannst auch diese mit unseren Secret Meat & Fish Side Dishes ergänzen - so viel du magst. Ob du alleine oder mit Freunden am Tisch sitzt, egal - sag uns einfach Bescheid! Alles klar?

Das Secret Garden Team hilft dir gerne bei der Auswahl oder bei Fragen.



# The more we share - the more we have

Select your favourite Tasting Menu and discover a world of treats great and small. Share your moments of happiness, your memories, your very self and, of course, your food.

Sharing dishes with other foodies is fun and makes life so much more precious - culinary delights go through the stomach and, as the saying goes, it's the way to a man or woman's heart.

So let's share your plate with your friends.

All Garden Starters & Garden Main Dishes can be ordered as Single Dish or Shared Dishes.

You can supplement these with our Secret Side Dishes - as much as you would like. Whether you're alone or with friends - just let us know.

The Secret Garden team is happy to help you choose or answer any questions you might have.

# Apertif, Snack &

## Starter Dips



Dreierlei Brot-Dip zum Apéro, als Snack oder zur Vorspeise mit knusprigem veganem Hausbrot

13

- veganer Tomaten-Basilikum Dip
- veganer Kräuter-Zitronen Dip
- veganes Birnen-Chutney

Three types of bread dip for an aperitif, as a snack or as a starter with crispy vegan house bread

13

- vegan tomato basil dip
- vegan herb lemon dip
- vegan pear chutney

# Garden Starters



- Secret Garden Salat - Mal anders serviert** 13  
Secret Garden salad – served differently
- Randencarpaccio mit geblämmtem Ricotta, feinem Frisée & Brunnenkresse** 18  
Beet root carpaccio with flamed ricotta, fine frisée & water cress
- Erdnuss-Majoran-Kroketten mit Avocado & Zitrus marinierte Shiso-Blätter** 19  
Peanut-marjoram-croquettes with avocado & citrus marinated Shiso leaves
- Feigensalat mit Haselnusskernen, Radicchio, roten Zwiebeln & Balsamico** 18  
Fig salad with hazel nut kernels, radicchio, red onions & basil
- Veganes Edamame Tatar mit veganem Brot & Kartoffelchips** 25  
Vegan Edamame tatar with vegan bread & potato Chips
- Vegane Petersilienwurzel-Kokosnusscrèmesuppe mit Kürbis-Orangen Chutney & Preiselbeertopping** 13  
Vegan parsley root-coconut cream soup with pumpkin orange chutney & lingonberry topping

# Garden Main Dishes



**Kräuterrisotto mit frischen Eierschwämmli,  
Cous-Cous-Erbsenbällchen & Kresse** 35  
Herb risotto with fresh chanterelles,  
couscous pea balls & cress

**Pistazien-Maispolenta mit gebratenen Steinpilzen, Petersilienöl  
& getrockneten Cherry-Tomaten** 29  
Pistachio corn polenta with fried porcini mushrooms, parsley oil  
& dried cherry tomatoes

**Im Ofen gebackener Blumenkohl mit Kräuter-Tahini-Dip  
& glasierten Kefen mit Bambussprossen** 32  
Oven baked cauliflower with herb tahini dip,  
& glazed peas with bamboo shoots

**Geschmorter Hokkaido Kürbis mit Kardamom, Schwarzkümmel  
& Puy-Linsen mit Soja-Joghurt-Minzsauce** 26  
Braised Hokkaido pumpkin with cardamom, black cumin  
& Puy lentils with soy yoghurt mint sauce

**Süßkartoffelgnocchi mit mariniertem Blaukraut, Gewürz-Apfelchutney,  
veganem Sauerrahm & knusprigen Schwarzwurzel-Chips** 25  
Sweet potato gnocchi with marinated red cabbage, spiced apple chutney,  
vegan sour cream & crispy salsify chips

# Secret Meat & Fish Side Dishes



Fleisch oder Fisch aus der Schweiz zum dazu bestellen à 140 gr. pro Portion.  
Wenn du mehr davon möchtest, geht das natürlich auch!

Meat or fish from Switzerland to order at 140 g per portion.  
Of course, if you want more, that's also possible!

Angus Rindsfilet (CH) 140 gr. mit Wacholder-Jus Lack & Maroni Crunch 34  
Angus beef fillet (CH) 140g with juniper jus coating & chestnut crunch

Grilliertes Kalbssteak (CH) 140 gr. mit Blaukrautkonfit & Kresse 26  
Grilled veal steak (CH) 140g with red cabbage confit & cress

Sautiertes Saiblingsfilet (Zürich) 140 gr. mit Schalotten-Spinat 21  
Sautéed char fillet (Zurich) 140g with shallots & spinach

Gebratenes Zanderfilet (Zürich) 140 gr. mit vanilliertem Sauerkraut & Zitrone 20  
Fried zander fillet (Zürich) 140g with vanilla sauerkraut & lemon

# Desserts

Schokoladen Brownie mit Caramel, Meersalz  
& hausgemachtem veganem Vanilleglacé 15  
Chocolate brownie with caramel, sea salt & homemade vegan vanilla ice cream

Vegane gebrannte Crème mit hausgemachtem Granola & eingelegter Birne 14  
Vegan burnt cream with homemade granola & pickled pear

Hausgemachtes Zitronen-Basilikum Tarte mit Meringue 16  
Homemade lemon & basil tart with meringue

## Ice cream von Mövenpick

Laktosefrei/vegan

Passionsfrucht & Mango  
Raspberry & Strawberry  
Citron  
Grapefruit

mit Milch/with milk

Caramelita  
Swiss Chocolate  
Pistachio  
Vanilla Dream

pro Kugel/scoop 4.50  
+ Rahm/cream 1.50

