

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

Blattsalat an Hausdressing	9.50
<i>Green salad with house dressing</i>	
«hello Salatschüssel»	13.50
mit Rohkostgemüse, an Hausdressing	
<i>“hello salad bowl” with raw vegetables and house dressing</i>	
Tatar vom Rind (CH) garniert	27.50
serviert mit Brioche-Toast und Butter	
<i>Tartar of beef served with brioche toast and butter</i>	
Kingfisch-Ceviche (NZL)	22.50
serviert mit Limette und hausgemachtem Dill-Glace	
<i>Kingfish-ceviche served with lime and homemade dill-ice cream</i>	

Warme Vorspeisen

Warm starters

Blumenkohlsuppe	15.50
mit Aargauer Wintertrüffel	
<i>Cauliflower soupe with winter truffle from Aargau</i>	
Gebackene Ziegenkäsebällchen	17.50
serviert mit Wakame-Salat und oberwiler Rauchspeck-Chips(CH)	
<i>baked goat-cheese-balls</i>	
<i>served with wakame salad and smoked bacon-chips from Oberwil</i>	
Nachos mit Käse überbacken (leicht pikant),	14.50
serviert mit Guacamole und Sauerrahm	
<i>Nachos with baked cheese (a little spicy),</i>	
<i>served with guacamole and sour cream</i>	

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

Raviolotti mit Pecorino aus Pienza	29.50
garniert mit sonnengetrockneten Cherry-Tomaten,	
Pinienkernen und Petersilienpulver	
<i>Raviolotti with pecorino from Pienza</i>	
<i>garnished with sundried cherry-tomatoes, pine nuts and parsley powder</i>	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	29.50
an einem Pastinaken-Pesto, garniert mit frittiertem Federkohl	
<i>Homemade potato-gnocchi with parsnip pesto and fried kale</i>	
Green Mountain Burger (Vegan) mit Tomate, Basilikum-Mayo	32.50
und Salat, serviert mit Süsskartoffel fries	
«Schmeckt wie Fleisch ist aber keins»	
<i>Vegan Green Mountain Burger with Tomato, Basil-Mayo</i>	
<i>and Lettuce served with Sweet Potato Fries</i>	

über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Premium Fleisch

Premium Meat

Rindsfilet (AUS) <i>Beef Filet</i>	150 gr. 39.-	200 gr. 45.-	300 gr. 55.-
Black Angus Rinds-Entrecôte (URU) <i>Black Angus Beef Entrecôte</i>	150 gr. 33.-	200 gr. 39.-	300 gr. 49.-
Rinds Rib-Eye-Steak (IRL) <i>Beef rib-eye-steak</i>	300 gr. 45.-	400 gr. 55.-	500 gr. 65.-

unser Premium Fleisch servieren wir mit Kräuterbutter
our premium meat is served with herb butter

Premium Fisch

Premium Fish

Sautierte spanische Wildgarnelen (ESP) mit Tomatensugo und Orecchiette <i>Wild prawns from Spain with tomato sauce and orecchiette</i>	37.50
Pochiertes Schollenfilet (NL) an einer Soja-Chili-Sauce serviert mit sautiertem Lauch und Sesam-Kartoffeln <i>Poached plaice fillet with a soya-chili-sauce</i> <i>served with sautéed leek and sesame potatoes</i>	42.50

Dry Aged Meat

In unseren Dry-Aged Kühlschränken lagern wir das Fleisch am Knochen bis die optimale Reife erreicht ist. Während der Trockenreifung entsteht nicht nur das unverkennbare Aroma aus Nuss und Butter, auch die Konsistenz verbessert sich und wird zarter.

Rindscarrée (CH) (500 - 700gr.) <i>Dry aged saddle of beef</i>	pro 100 gr.	18.50
Schweinscarrée (CH) (ca. 300gr.) <i>Dry aged saddle of pork</i>	pro 100 gr.	14.50

Beilage nach Wahl: **Pommes frites 7.00 / Süsskartoffel fries 8.50 / Gemüse 7.50**
Gnocchi 7.50 / Orecchiette 7.00

Side of your choice: French fries / Sweet potato fries / Vegetables / Gnocchi / Orecchiette

Zusätzliche Saucen: **Trüffel Mayonnaise 4.50 / Hot Dip 3.50 / Aioli 3.50 / Haussauce 4.50**
Additional Sauces: Truffle mayonnaise / Hot dip / Aioli / House Sauce

hello world specials

mit Süsskartoffel fries Zuschlag 3.-

Poulet (CH) im Chörbli mit feiner Haussauce und Pommes frites 27.50

«HOT Chicken» (CH) im Chörbli (scharf mariniert)
mit pikanter Haussauce und Pommes frites 29.50

Chicken-in-a-basket with our delicious House-Sauce and fries
or Spicy Chicken-in-a-basket with our Spicy-House-Sauce and fries

Hamburger mit 250g Rindfleisch (CH) 32.50

Hello-Spezial-Sauce, Spiegelei, Speck (CH) **und Rucola,**
serviert mit Pommes frites und Chimichurri-Sauerrahm-Dip

Hamburger with 250g beef, Hello special sauce,
fried egg, bacon and rocket,
served with fries and Chimichurri sour cream dip

über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Dessert

Eiskaffee "hello-style" <i>Icecoffee "hello-style"</i>	9.50
Mango-Ingwer Panna Cotta serviert mit Kakaobohnenstreusel, Kokos-Granite und Karamellwürfel <i>Mango-ginger panna cotta</i> <i>served with cocoa bean crumble, coconut ganite and diced caramel</i>	11.50
Schokoladen-Nougat-Mousse mit Mandelkrokant, Schokoladensorbet und Orangencreme <i>Chocolate nougat mousse</i> <i>with almond brittle and orange cream</i>	13.50

über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

inklusive 7,7% Mehrwertsteuer