

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

- Blattsalat an Hausdressing** 9.50
Green salad with house dressing
- Gemüse-Papaya Salat mit Zuger Bärlauch** 16.50
Vegetable-papaya salad with wild ramson from Zug
- Passionsfrucht-Kokos Kaltschale** 13.50 / 19.50
serviert mit oder ohne Ora King Lachs
Cold passion fruit-coconut soup, served with or without ora king salmon
- Geräucherter Stör aus Italien mit Fenchel-Orangen Salat** 25.50
serviert mit Randen-Meerrettich Hummus
Smoked sturgeon from Italy served with fennel-orange salad and beetroot-horseradish hummus
- Tatar vom Rind (CH)** 27.50
serviert mit Gurken, Mango und Gin dazu Brioche-Toast
Beef tartar served with cucumber, mango, gin and brioche toast

Warme Vorspeisen

Warm starters

- Nachos mit Käse überbacken (leicht pikant), serviert mit Sauerrahm** 13.50
Nachos with baked cheese (a little spicy), served with sour cream
- Asiatisch mariniertes Randen-Tatar mit Avocado und lauwarmem Tataki vom Wagyu-Rind (AUS)** 29.50
Asian marinated beetroot-tartar with lukewarm wagyu-beef tataki

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

- Panciotti mit Spargeln und Mascarpone** 28.50
Panciotti with asparagus and mascarpone
- Spinat-Ricotta-Crêpes an einem mediterranen Gemüse-Ragout** 29.50
Spinach-ricotta-crepes with a Mediterranean vegetable-ragout
- Green Mountain Burger (Vegan) mit Tomate, Basilikum-Mayo und Salat, serviert mit Süsskartoffel fries «Schmeckt wie Fleisch ist aber keins»** 32.50
Vegan Green Mountain Burger with tomato, basil-mayo and lettuce served with sweet potato fries

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

Hecht gebraten (Zugersee) an einer Weisswein-Bärlauch Sauce serviert mit Krustentier-Öl und zweierlei Kartoffeln <i>Fried pike with a white wine-wild garlic sauce</i> <i>served with shellfish-oil and two different styles of potatoes</i>	42.50
Duett vom St. Pierre und Saint Jacques (FR) an einem Karamell-Schokoladen Jus serviert mit Baby-Karotten und Erbsen-Vanille Crème <i>John dory fish and scallops with a caramel-and-chocolate jus</i> <i>served with baby-carrots and a pea-and-vanilla cream</i>	49.50

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.

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

Beilage nach Wahl: **Pommes frites 7.00 / Süsskartoffel fries 8.50 / Gemüse 7.50**
Risotto principale 8.50 / Linguine 7.00

Side of your choice: French fries / Sweet potato fries / Vegetables / Risotto principale / linguine

Zusätzliche Saucen: **Bärlauch-Mayonnaise 4.50 / Hot Dip 3.50 / Aioli 3.50 / Haussauce 4.50**
Additional Sauces: ramson-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 <i>Chicken-in-a-basket with our delicious House-Sauce and fries</i> <i>or Spicy Chicken-in-a-basket with our Spicy-House-Sauce and fries</i>	29.50
Hamburger mit 250g Rindfleisch (CH) Hello-Spezial-Sauce, Spiegelei, Speck (CH) und Rucola, serviert mit Pommes frites und Chimichurri-Sauerrahm-Dip <i>Hamburger with 250g beef, Hello special sauce,</i> <i>fried egg, bacon and rocket,</i> <i>served with fries and Chimichurri sour cream dip</i>	32.50

über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Dessert

Eiskaffee "hello-style"	9.50
<i>Icecoffee "hello-style"</i>	
Vanille-Erdbeer Mousse	14.50
serviert mit eingelegten Rhabarbern, Meringue und frischen Erdbeeren	
<i>Vanilla-and-Strawberry mousse</i>	
<i>served with pickled rhubarb, meringue and fresh strawberries</i>	
Arabica-Schokoladen Mousse	13.50
mit in Passionsfrucht gegarten Bananen	
serviert mit Karamell-Bananen Glace und Schokoladen-Crumble	
<i>Arabica-chocolate mousse, with bananas cooked in passionfruit</i>	
<i>Served with caramel-banana ice cream and chocolate-crumble</i>	
Veganes & Glutenfreies Special	12.50
mit Ananas und grünem Pfeffer	
serviert mit Passionsfrucht-Sorbet und Baumnuss-Cruble	
<i>Vegan and gluten free special with pineapple and pepper</i>	
<i>served with passionfruit-sorbet and walnut-crumble</i>	

über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

inklusive 7,7% Mehrwertsteuer