

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

Blattsalat an Hausdressing 9.50
Green salad with house dressing

Perlgraupensalat mit zweierlei Tomaten und Bronzefenchel 15.50
Barley-salad with two different types of tomatoes and fennel

Lauwarmer Dill-Kräutersud mit pochiertem Zackenbarschfilet (NZL) und Chilischäum 21.50
Lukewarm dill-herbal soup with a poached grouper fillet

Hausgemachter Graved-Saibling (CH) mariniert mit Vanille und Granatapfel auf einem Edamame-Stangensellerie Tatar mit Rosa Pfeffer 23.50
Homemade engraved-char marinated with vanilla and pomegranate served on an edamame-celery tatar with pink pepper

Carpaccio vom Piemontesischen Fassona Rind (IT) serviert mit gerösteten Haselnüssen, Parmesan, Barbera Reduktion und Rucola 29.50
Fassona beef-carpaccio from Piedmont served with roasted hazelnuts, parmesan-cheese, a reduction from Barbera and rocket

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

Kalbs-Bitterballen (CH) mit Honig-Senf Mayonnaise und einem kleinen Salat-Bouquet 16.50
Veal-meatballs served with a honey mustard mayonnaise and a small salad-bouquet

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

Kürbis-Thymian Quiche serviert mit Stracciatella di Burrata 27.50
Pumpkin-thyme quiche with stracciatella di burrata

Panzerotti ai funghi porcini gefüllte Teigtaschen mit frischen Steinpilzen und Pecorino 31.50
Dumplings filled with porcini mushrooms and pecorino cheese

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. 41.-	200 gr. 46.-	300 gr. 56.-
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. 47.-	400 gr. 57.-	500 gr. 67.-

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

Premium Fisch

Premium Fish

Gebratene Seezunge (NOR) mediterrane Art mit Zitronen-Nage, Tomaten, Oliven, Kapern dazu Salzkartoffeln und zweierlei Karotten <i>Roasted sole Mediterranean style served with lemon, tomatoes, olives, capers, salted potatoes and two types of carrots</i>	47.50
Gegrilltes Seeteufelfilet (NO Atlantik) mit Champagnerschaum serviert mit Venere-Risotto, Spinat und Salicorn <i>Grilled monkfish fillet with champagne-foam served with venere-risotto, spinach and glasswort</i>	45.50

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.

Oberwiler Schweinscarrée (CH) (ca. 300gr.) <i>Dry aged saddle of pork from Oberwil</i>	pro 100 gr.	14.50
--	-------------	-------

Fragen Sie unser Servicepersonal über das Angebot aus dem Dry Ager
Ask the staff about our selection from the dry ager

Beilage nach Wahl: **Pommes frites 7.00 / Süsskartoffel fries 8.50 / Gemüse 7.50**
Champagner-Risotto 8.50 / Linguine 7.00
Side of your choice: French fries / Sweet potato fries / Vegetables / Champagne-risotto / linguine

Zusätzliche Saucen: **Trüffel-Mayo 5.50 / Hot Dip 3.50 / Pfefferrahmsauce 5.00 / 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

Dessert

Eiskaffee "hello-style" <i>Icecoffee "hello-style"</i>	9.50
Schokoladen Crème brûlée mit frischen Brombeeren und Currycrémeux <i>Chocolate crème brûlée</i> <i>served with blackberries and a curry-cream</i>	12.50
Cheesecake mit Apfelicaramel und Honigmelisse <i>Cheesecake with apple-caramel and honey-balm</i>	13.50
Aprikosen-Passionsfrucht Mousse mit Kokosnuss und Limette <i>Apricot-passionfruit mouse</i> <i>served with coconut and lime</i>	14.50

über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

inklusive 7,7% Mehrwertsteuer