

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

Blattsalat an Hausdressing 9.50
Green salad with house dressing

«hello» Salatschüssel mit Feta und Ananas 15.50
an einem feinen Dill-Dressing
“hello” salad bowl feta-cheese, pineapple and dill-dressing

Parmaschinken-Geflügel Roulade (CH) 25.50
gefüllt mit Piemontesischen Haselnüssen
serviert mit Nuss-Zwiebel-Chutney und einem Salatbouquet
Ham and poultry roulade, stuffed with hazelnuts from Piemont served with a nut-onion chutney and a small salad-bouquet

Thunfisch-Tatar mit Limetten und Sesam (FAOS1/MDV) 29.50
dazu servieren wir Gewürzmilch und Kräuteröl
Tuna Tatar with lime and sesame served with spiced milk and herbal oil

Warme Vorspeisen

Warm starters

Nachos mit Käse überbacken (leicht pikant), 13.50
serviert mit Sauerrahm
Nachos with baked cheese (a little spicy), served with sour cream

Geröstete Blumenkohlsuppe
ohne Trüffel 12.50
mit Trüffel 17.50
Roasted cauliflower soup with or without truffle

Kalbs-Bitterballen (CH) mit Honig-Senf Mayonnaise 17.50
und einem kleinen Salat-Bouquet
Veal-meatballs served with a honey mustard mayonnaise and a small salad-bouquet

hello world specials mit Süsskartoffel fries Zuschlag 3.-

Poulet (CH) im Chörbli mit feiner Haussauce und Pommes frites 28.50

«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

Premium Fleisch

Premium meat

**Zitronen Perlhuhn (FR) mit Limetten-Geflügel Velouté
dazu Bulgur und Bohnen** 36.50

Lemon-giunea fowl with lime-poultry velouté, bulgur and beans

**Rindsfilet-Geschnetzeltes (AUS) an einem Tomaten-Curry
serviert mit Orecchiette und Edamame** 37.50

*beef with a tomato-curry sauce
served with orecchiette and edamame beans*

**Kalbskopfbäggli (CH) geschmort mit Kartoffel-Pommerysenf-Püree
und gebratenes Wurzelgemüse** 42.50

*braised calf scope
served with pommery-mustard-mashed potatoes and fried root vegetables*

Premium Fisch

Premium Fish

**Ora King Lachs (NZL) mit Wasabi-Kartoffelpüree
dazu servieren wir Romanesco und Karotten** 44.50

Ora king salmon with wasabi-mashed potatoes, green cauliflower and carrots

**Gebratener Zander vom Lago Maggiore auf weisser Polenta
mit Lauchgemüse und schwarzem Knoblauch Velouté** 49.50

*Roasted pikeperch from Lago Maggiore with white polenta,
leek and black garlic velouté*

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

**Pochiertes Hühnerei auf einem Spinat-Küchlein
begleitet mit Safranrisotto** 27.50

*risotto made with saffron, served with a small spinach cake
and a poached egg*

**Panciotti gefüllt mit Auberginen und Scamorza
serviert mit Tomaten-Peperoni Pesto** 29.50

*Ravioli filled with eggplant and scamorza cheese
served with tomato-bell pepper pesto*

**Green Mountain Burger (Vegan) mit Feigen-Mayo, Nüsslisalat
und karamellisierten Tropeazwiebeln & Baumnüssen
serviert mit Süsskartoffel fries** 32.50

«Schmeckt wie Fleisch ist aber keins»
*Vegan Green Mountain Burger with fig-mayo, field salad,
caramelized tropic onions and walnuts, served with sweet potato fries*

Linguine al parmigiano (am Tisch im Käselaiib zubereitet) 32.50

Linguine served in a parmesan-cheese

**Hausgemachte Italienische Spätzli (am Tisch im Käselaiib zubereitet)
mit marinierten Piemontesischen Haselnüsse** 33.50

*homemade small dough dumplings served in a parmesan-cheese
with marinated hazelnuts from Piemont*

über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

inklusive 7,7% Mehrwertsteuer