

VORSPEISEN | STARTER

TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY 🌿🌱	16,50	BEEF TATAKI	24,50
		RINDSFILET PONZU-SAUCE	
		BEEF FILET PONZUSAUCE	
GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD 🌿	16,50		
BURRATA 🌿	21.50	VITELLO TONNATO (80G)/ (120G)	24 / 32
TOMATEN BALSAMICO OLIVENÖL		KALB KAPERN CHILI MICROGREEN	
TOMATOES BALSAMIC VINEGAR OLIVE OIL		VEAL CAPERS CHILI MICROGREENS	
GADO GADO 🌿	22	OKTOPUS OCTOPUS 🌿	32
GRÜNE BOHNEN TEMPEH GEKOCHTE EIER		AJI AMARILLO CHIMICHURRI	
KARTOFFELN TOMATEN SATAY SAUCE		AJI AMARILLO CHIMICHURRI	
GREEN BEANS TEMPEH BOILED EGGS			
POTATOES TOMATOES SATAY SAUCE		RINDSTATAR (80G)/ (120G)	28 / 38
HAUSGEMACHTE GYOZA 🌿	24.50	TOAST REIS-CHIP	
HOMEMADE GYOZA		TOAST RICE-CHIP	
HUMMER BAMBUS KNOBLAUCH		KUNG PAO 🌿🌱	21
SCHNITTLAUCH SZECHUAN PONZU		TOFU SHIMEJI ENOKI FRÜHLINGSZWIEBELN	
LOBSTER BAMBOO GARLIC CHIVES		RÜBLI	
SZECHUAN PONZU		TOFU SHIMEJI ENOKI SPRING ONIONS CARROTS	
CEVICHE 🌿	26	IBERICO PLATTE IBERICO PLATTER	34
FANG DES TAGES KORIANDER HAUSSAUCE			
CATCH OF THE DAY CORIANDER HOUSESAUCE			

PASTA

TAGLIOLINI LOBSTER	42
HUMMER KRABBE KNOBLAUCH PETERSILIE	
MEERESFRÜCHTE BISQUE	
LOBSTER CRAB GARLIC PARSLEY SEAFOOD	
BISQUE	
PACCHERI 🌿	26
PARMESAN ESPUMA PESTO	
PARMESAN ESPUMA PESTO	

PINSA

PINSA MARGHERITA 🌿	22
PINSA TARTUFO 🌿	28
PINSA IBERICO	32
PINSA NATURE 🌿🌱	18
ROSMARIN OLIVENÖL	
ROSEMARY OLIVE OIL	
ZUSATZTRÜFFEL ADDITIONAL TRUFFLE	
+ 7,50	

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES

ALLEN'S ANGUS BURGER (180G) RIND SPECK BBQ SPICY MAYO ZWIEBELN PICKLE BABY LATTICH TOMATE GRUYÈRE BEEF BACON BBQ SPICY MAYO ONION PICKLE BABY LATTICH TOMATO GRUYÈRE	32	ALPSTEIN POULETBRUST ALPSTEIN CHICKEN BREAST KARTOFFELPÜREE SPINAT CHIMICHURRI MASHED POTATO SPINACH CHIMICHURRI	38,50
LOBSTER ROLL SANDWICH 🌿 PANINI HUMMER & KRABBE KNOBLAUCH BUTTER PETERSILIE PANINI LOBSTER & CRAB GARLIC BUTTER PARSLEY	39	GRILLIERTER WOLFSBARSCH 🌿 GRILLED SEABASS WILDER BROKKOLI CHIMICHURRI WILD BROCCOLI CHIMICHURRI	44,50
COTOLETTA ALLA MILANESE KALB ZITRONE VEAL LEMON EINE SAUCE INKLUDIERT ONE SAUCE INCLUDED	52,50	LACHS TERIYAKI SALMON TERIYAKI 🌿 TERIYAKIGLASUR GEMISCHTES GEMÜSE TERIYAKI GLAZE MIXED VEGETABLES	38,50
RINDSFILET 180G BEEF FILET 180G EINE SAUCE INKLUDIERT ONE SAUCE INCLUDED	54	FISH AND CHIPS 🌿 DORADE TARTARSAUCE FRIES SEA BREAM TARTAR SAUCE FRIES	36
ĆEVAPČIĆI (8 STÜCK) / (8 PIECES) LEPINJA ZWIEBELN AJVAR UND KAYMAK LEPINJA ONION AJVAR AND KAYMAK + ZUSÄTZLICHE SAUCE ADDITIONAL SAUCE	26,90 1,50	THE GREEN HUB BOWL 🌿 VENERE REIS SPARGEL ERBSEN AVOCADO MANGO GEKOCHTES EI ZITRONENSAUCE VENERE RICE ASPARAGUS PEAS AVOCADO MANGO BOILED EGG LEMONSAUCE + TOFU TOFU 🌿 🌱 + KREVETTEN SHRIMP 🌿 + POULET CHICKEN	24 7 9 8

Beilagen | Side Dishes

Kartoffelpüree Mashed potatoes + Zusätzlich Trüffel + 7,50 additional truffles + 7,50	8,50
French Fries + Zusätzlich Trüffel + 7,50 + additional truffles + 7,50	8,50
Wilder Brokkoli Wild Broccoli	12
Reis Pilaf Rice Pilav	8,50

Saucen | Sauces

	JE 1,50 EACH 1,50
Tartar Sauce	
Chimichurri	
BBQ Sauce	
Aji Amarillo Mayonaise	
Satay Sauce	

DESSERT

Cheesecake	11.50	Mochi Matcha Vanille Mango	6
Skylars Chocolate Bar	14.50	Glace/Sorbet Ice Cream/Sorbet Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie/ Passionsfrucht Vanilla, Strawberry, Chocolate, Pistachio/ Passion Fruit	6
Copacabana Mango	16	Affogato	11

PREISE IN CHF INKL. MWST | PRICES IN CHF INCL. VAT.

Wolfsbarsch/Seabass: TUR
Lachs/Salmon: NOR
Dorade/Seabream: TUR
Hummer/Lobster: CAN
Oktopus/Octopus: ESP
Krevetten/Prawn: VNM

Rind/Beef: CH
Kalb/Veal: CH
Poulet/Chicken: CH

Brot: Romer's Hausbäckerei CH

Fang des Tages: Informationen zu Herkunft und Herstellungsmethode erhalten Sie vom Servicepersonal.
Catch of the day: Information on origin and production method is available from the service staff.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER
INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE
MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

OUR STAFF WILL BE HAPPY TO INFORM YOU ABOUT INGREDIENTS IN OUR
DISHES THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES UPON REQUEST.