

four twenty Menu

12:00 - 21:45

The Asian Way

3 Course Menu | 3 Gang Menü

S

Gyoza Chicken | *Poulet Gyoza* (G. S. E. T.)

Chicken | Shiitake | Kimchi | Teriyaki Sauce

Poulet | Shiitake | Kimchi | Teriyaki Sauce

Butter Chicken | *Poulet* (L. N.)

Garam Masala | Tomato | Butter | Honey | With Jasmin Rice

Garam Masala | Tomate | Butter | Honig | Mit Jasminreis

Mango Basil Sorbet | *Mango Basilikum Sorbet*

52 CHF

Little Italy

3 Course Menu | 3 Gang Menü

Burrata (L. N.)

Tomato | Pistachio Pesto | Cured Ham | Oliveoil

Tomate | Pistazien Pesto | Rohschinken | Olivenöl

Lobster | *Hummer Tagliatelle* (G. L. K. C. E.)

Homemade Tagliatelle | Lemon | Butter | Tomato

Hausgemachte Tagliatelle | Zitrone | Butter | Tomate

Vanilla Ice Cream | *Vanille Glace* (L. E.)

54 CHF

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Vegetarian Dream

3 Course Menu | 3 Gang Menü

V

Falafel 420 (L.)

Served with a Yoghurt Herb Sauce

Serviert mit einer Joghurt Kräuter Sauce

V

Tofu Poké Bowl (G. E. T.)

Rice | Cabbage | Sunomono | Veggies | Avocado | Soy Egg

Reis | Rotkohl | Sunomono | Gemüse | Avocado | Soja Ei

Raspberry Sorbet | *Himbeer Sorbet*

42 CHF

Our Journey

3 Course Menu | 3 Gang Menü

Swiss Kobachi Tatar *70g (G. S. M.)

Swiss Wagyu Beef | Sunomono | Mustard | Breadchips

Schweizer Wagyu Rind | Sunomono | Senf | Brotchips

Corn Fed Chicken | *Maispoularde* *200g (S.)

Served with Glazed Brokkoli & Chimuchurri

Serviert mit glasiertem Broccoli & Chimichurri

Grapefruit Sorbet

62 CHF

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Starters

The Perfect Way to Start your Culinary Journey

☆ V **Homemade Milk Bread** (G. L. E.)

Served with Salted Honey Butter

6

Soup of the Day

please ask our Staff

15

☆ **Burrata** (L. N.)

Tomato | Pistachio Pesto | Cured Ham | Oliveoil

18

S **Crispy Sushi** (L. G. S. F. E.)

Spicy Salmon Tatar | Cucumber | Cream Cheese | Chives

21

☆ V **Falafel 420** (L.)

Served with a Yoghurt Herb Sauce

12

☆ V **Hummus** (G. T. O.)

Chickpeas | Cumin | Tahini | Garlic Oil

14

Swiss Kobachi Tatar *70g (G. S. M. T.)

Swiss Wagyu Beef | Sunomono | Mustard | Breadchips

24

S **Gyoza Chicken** (G. S. E. T.)

Chicken | Shiitake | Kimchi | Teriyaki Sauce

17

All prices include VAT

(All dishes are declared with allergens)

T Teppanyaki Grill

*Served with a Sauce of your Choice

300g	Beef Rib Eye (Ojo de Agua)	59
200g	Beef Rib Eye (Ojo de Agua)	42
200g	Corn Fed Chicken	29
180g	Salmon (Label Rouge) (F.)	35
1pcs/80g	Lobster Tail (L. K.)	18

*Kampot Pepper Sauce | *Cafe de Paris | *Green Curry | *Teriyaki | *Chimichurri

(G. S. M. C. A.)

(L. G. S. M.)

H (G. S.)

(G. S. T.)

Extra Sauce +1CHF

Signature Dishes

Choose your Side Dish to go with your Meal

Lobster Tagliatelle (G. L. K. C. E.) 36

Homemade Tagliatelle | Lemon | Butter | Tomato

☆ **Butter Chicken** (L. N.) 29

Garam Masala | Tomato | Butter | Honey

☆ **H Green Curry Prawn** (G. S. K.) 33

Kaffir | Coconutmilk | Galgant | Lemongras

Beef Cheeseburger 420 (G. L. E.) 29

180g Beef | Tomato | Iceberg Salad | Cheddar Sauce

All prices include VAT

(All dishes are declared with allergens)

Side Dishes

Just one? Just try them all!

☆ V Jasmin Rice (T.)	+ 7
S V Cajun French Fries	+ 8
V Creamy Spinach (L.)	+ 8
V Mac n' Cheese (G. L. E.)	+ 8
☆ V Glazed Brokkoli (S.)	+ 8
☆ V Flatbread (G. O.)	+ 3

Ketchup +1CHF | Mayonnaise +1CHF

Vegetarian

Simply Perfect just as it is

☆ V Tofu Poké Bowl (G. S. E. T.)	28
Rice Cabbage Sunomono Veggies Avocado Soy Egg	
V Züri Pizokel (G. L. E.)	26
Mushrooms Cream Onion Cress	
☆ V Caesar Salad 420 (L. M. G. E.)	17
Charrred Iceberg Salad Tomato Parmesan Dressing Croutons	
With Corn Fed Chicken	+ 14
With Lobster Tail (L. K.)	+ 18

All prices include VAT

(All dishes are declared with allergens)

Dessert's

Last but not least... something Sweet or Cheese

Tarte Tatin (G. L. E. N. S. A.) 18

Apple | Caramel | Cinnamon | Vanilla Ice Cream

New Style Cheesecake (G. S. L. E. N.) 17

Philadelphia | Crumble | Raspberry Sorbet

☆ **Mochi 3pcs.** (S. G. N.) 12

Tropical Passionfruit - Mango Ice Cream

Brie Truffle Cheese (G. L.) 15

Brie Cheese | Apple Chutney | Bread

Ice Cream & Sorbet

All our Ice Cream and Sorbet are Homemade

☆ **Vanilla** (L. E.) 5

☆ **Dark Chocolate** (L. E. S.) 5

☆ **Lotus Biscoff Caramel** (G. L. E. S.) 5

☆ **Yoghurt** (L. E.) 5

☆ **Mango Basil** 5

☆ **Raspberry** 5

☆ **Grapefruit** 5

☆ **Lychee** 5

Whipped Cream (L.) + 1

All prices include VAT

(All dishes are declared with allergens)

Allergens

G. = Gluten

L. = Lactose

N. = Nuts

S. = Soybean

P. = Peanut

K. = Crustacean

F. = Fish

T. = Sesame

E. = Egg

M. = Mustard

C. = Celery

U. = Lupine

W. = Mollusks

O. = Sulfur

A. = Alcohol

Symbols

V Vegi

S Spicy

H Hot

☆ Fast & Fresh

Origins

Corn Fed Chicken

France

Beef Burger

Switzerland

*Rib Eye (Ojo de Agua)

Argentina

Beef Tatar

Switzerland

Salmon (Label Rouge)

United Kingdom

Prawn

Vietnam

Lobster Tail

United States

Cured Ham

Switzerland

*May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.

four twenty Menü

12:00 - 21:45

The Asian Way

3 Course Menu | 3 Gang Menü

S

Gyoza Chicken | *Poulet Gyoza* (G. S. E. T.)

Chicken | Shiitake | Kimchi | Teriyaki Sauce

Poulet | Shiitake | Kimchi | Teriyaki Sauce

Butter Chicken | *Poulet* (L. N.)

Garam Masala | Tomato | Butter | Honey | With Jasmin Rice

Garam Masala | Tomate | Butter | Honig | Mit Jasminreis

Mango Basil Sorbet | *Mango Basilikum Sorbet*

52 CHF

Little Italy

3 Course Menu | 3 Gang Menü

Burrata (L. N.)

Tomato | Pistachio Pesto | Cured Ham | Oliveoil

Tomate | Pistazien Pesto | Rohschinken | Olivenöl

Lobster | *Hummer Tagliatelle* (G. L. K. C. E.)

Homemade Tagliatelle | Lemon | Butter | Tomato

Hausgemachte Tagliatelle | Zitrone | Butter | Tomate

Vanilla Ice Cream | *Vanille Glace* (L. E.)

54 CHF

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Vegetarian Dream

3 Course Menu | 3 Gang Menü

V

Falafel 420 (L.)

Served with a Yoghurt Herb Sauce

Serviert mit einer Joghurt Kräuter Sauce

V

Tofu Poké Bowl (G. E. T.)

Rice | Cabbage | Sunomono | Veggies | Avocado | Soy Egg

Reis | Rotkohl | Sunomono | Gemüse | Avocado | Soja Ei

Raspberry Sorbet | *Himbeer Sorbet*

42 CHF

Our Journey

3 Course Menu | 3 Gang Menü

Swiss Kobachi Tatar *70g (G. S. M.)

Swiss Wagyu Beef | Sunomono | Mustard | Breadchips

Schweizer Wagyu Rind | Sunomono | Senf | Brotchips

Corn Fed Chicken | *Maispoularde* *200g (S.)

Served with Glazed Broccoli & Chimichurri

Serviert mit glasiertem Broccoli & Chimichurri

Grapefruit Sorbet

62 CHF

All prices include VAT | *Alle Preise inklusive MwSt.*

(All dishes are declared with allergens | *Alle Speisen sind mit Allergene deklariert*)

Vorspeisen

Der perfekte Weg Ihre kulinarische Reise zu starten

☆ **V Hausgemachtes Milchbrot** (G. L. E.)

6

Serviert mit salziger Honig Butter

Tagessuppe

15

Bitte fragen sie bei unseren Mitarbeiter nach.

☆ **Burrata** (L. N.)

18

Tomate | Pistazien Pesto | Rohschinken | Olivenöl

S Knuspriges Sushi (L. G. S. F. E.)

21

Pikantes Lachs Tatar | Gurke | Frischkäse | Schnittlauch

☆ **V Falafel 420** (L.)

12

Serviert mit einer Joghurt Kräuter Sauce

☆ **V Hummus** (G. T. O.)

14

Kichererbsen | Kreuzkümmel | Tahini | Knoblauchöl

Schweizer Kobachi Tatar *70g (G. S. M. T.)

24

Schweizer Wagyu Rind | Sunomono | Senf | Brotchips

S Gyoza Poulet (G. S. E. T.)

17

Poulet | Shiitake | Kimchi | Teriyaki Sauce

Alle Preise inklusive MwSt.

(Alle Speisen sind mit Allergene deklariert)

T Teppanyaki Grill

*Serviert mit einer Sauce Ihrer Wahl

300g	Rind Rib Eye (Ojo de Agua)	59
200g	Rind Rib Eye (Ojo de Agua)	42
200g	Maispoulardenbrust	29
180g	Lachs (Label Rouge) (F.)	35
1stk/80g	Hummerschwanz (L. K.)	18

*Kampot Pfeffer Sauce | *Cafe de Paris | *Grünes Curry | *Teriyaki | *Chimichurri

(G. S. M. C. A.)

(L. G. S. M.)

H (G. S.)

(G. S. T.)

Extra Sauce +1CHF

Hauptgänge

Wählen Sie Ihre Beilage aus, passend zum Hauptgang

Hummer Tagliatelle (G. L. K. C. E.) 36

Hausgemachte Tagliatelle | Zitrone | Butter | Tomate

☆ **Butter Chicken (Poulet)** (L. N.) 29

Garam Masala | Tomate | Butter | Honig

☆ **H Grünes Curry Crevette** (G. S. K.) 33

Kaffir | Kokosnussmilch | Galgant | Zitronengras

Rind Cheeseburger 420 (G. L. E.) 29

180g Rind | Tomate | Eisbergsalat | Cheddarsauce

Alle Preise inklusive MwSt.

(Alle Speisen sind mit Allergene deklariert)

Beilagen

Nur eine? Sie sollten alle probieren!

☆ V Jasminreis (T.)	+ 7
S V Cajun Pommes Frites	+ 8
V Rahmspinat (L.)	+ 8
V Hörnli mit Käsesauce (G. L. E.)	+ 8
☆ V Glasierter Broccoli (S.)	+ 8
☆ V Fladenbrot (G. O.)	+ 3

Ketchup +1CHF | Mayonnaise +1CHF

Vegetarisch

Einfach perfekt so wie es ist

☆ V Tofu Poké Bowl (G. S. E. T.)	28
Reis Kohl Sunomono Gemüse Avocado Soja Ei	
V Züri Pizokel (G. L. E.)	26
Waldpilze Rahm Zwiebeln Kresse	
☆ V Caesar Salad 420 (L. M. G. E.)	17
Geflämmter Eisbergsalat Tomate Parmesandressing Croutons	
Mit Maispouardenbrust	+ 14
Mit Hummerschwanz (L. K.)	+ 18

Alle Preise inklusive MwSt.

(Alle Speisen sind mit Allergene deklariert)

Dessert's

Und zur guter Letzt etwas Süßes oder Käse

Tarte Tatin (G. L. E. N. S. A.) 18

Apfel | Karamel | Zimt | Vanille Glace

New Style Cheesecake (G. S. L. E. N.) 17

Philadelphia | Brösel | Himbeer Sorbet

☆ **Mochi 3pcs.** (S. G. N.) 12

Tropisches Passionsfrucht - Mango Glace

Brie Trüffel Käse (G. L.) 15

Brie Käse | Apfel Chutney | Brot

Glace & Sorbet

All unsere Glace & Sorbet sind hausgemacht

☆ **Vanille** (L. E.) 5

☆ **Dunkle Schokolade** (L. E. S.) 5

☆ **Lotus Biscoff Karamel** (G. L. E. S.) 5

☆ **Joghurt** (L. E.) 5

☆ **Mango Basilikum** 5

☆ **Himbeer** 5

☆ **Grapefruit** 5

☆ **Litchi** 5

Rahm (L.) + 1

Alle Preise inklusive MwSt.

(Alle Speisen sind mit Allergene deklariert)

Allergene

G. = Gluten

L. = Laktose

N. = Nüsse

S. = Soja

P. = Erdnuss

K. = Krustentiere

F. = Fisch

T. = Sesam

E. = Ei

M. = Senf

C. = Sellerie

U. = Lupine

W. = Weichtiere

O. = Schwefel

A. = Alkohol

Symbole

V Vegetarisch

S Pikant

H Scharf

☆ Schnell & Frisch

Herkunft

Maispoularde

Frankreich

Rind Burger

Schweiz

*Rib Eye (Ojo de Agua)

Argentinien

Rind Tatar

Schweiz

Lachs (Label Rouge)

Grossbritannien

Crevetten

Vietnam

Hummerschwanz

Vereinigte Staaten

Rohschinken

Schweiz

***Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie z. B. Antibiotika, hergestellt worden sein.**