



Small Plates

- Hummus & Falafel 18
Palestine Grill Rezept
- 3 Mini Fried Chicken Burger 21
Southern Fried Chicken im homemade Brioche Bun
dazu Parmesan-Kräuter-Fries
- Shrimp Spicy Pili Pili 23
Black Tiger Shrimps an würzigem Knoblauch-Chili-Öl
- Rindstatar 100gr/200gr 21/32
hausgemachte Pickles, Butter und Rosmarin-Focaccia
aus dem Holzofen
- Antipasti Platte 24
Prosciutto, Parmaschinken, Salami, Taggiasca Oliven,
Parmigiano Reggiano und Rosmarin-Focaccia
aus dem Holzofen
- Meatballs 21
Rindfleischbällchen an Tomatensauce mit
Sauerteigbrot vom Grill aus dem les halles
- Mozzarella Sticks 14
mit Marinara-Sauce
- Calamari Fritti 16
frittierte Tintenfischringe, dazu Knoblauch-Aioli
- Cauliflower Wings 16
panierte Blumenkohl „Wings“ an BBQ-Sauce
mit Knoblauch-Tahini

Mains

- Rindstagliata 39
Entrecôte in Tranchen, mit Rucolasalat
und Chimichurri-Sauce
- Pulpo 21
Lauwarmer Pulpo an Kartoffeln, Tomaten, Rucola,
Peperoni und Taggiasca Oliven
- Cheeseburger 28
Brioche Bun aus dem les halles, 200g Angus Beef
Patty, Cheddar Cheese, Lattich, Tomaten,
karamellierte Zwiebeln und Haussauce
- Veggie Cheeseburger 28
Brioche Bun aus dem les halles mit Beyond Patty,
Cheddar Cheese, Lattich, Tomaten,
karamellisierten Zwiebeln und Haussauce
- Wiener Kalbsschnitzel 37
- Chicken Paillard 21
geklopfte Pouletbrust, Rucola und Parmesanspäne
- Olma Kalbsbratwurst 19
mit lauwarmem Kartoffelsalat

Sides

- | | | | |
|-------------------|---|--------------------------|---|
| Fries | 7 | Grüner Salat | 7 |
| Truffe Fries | 7 | Maiskolben vom Grill | 7 |
| Saisonales Gemüse | 7 | Lauwarmer Kartoffelsalat | 7 |

Salads

- Caesar Bowl 19
Lattich mit Parmesan, Caesar Dressing und Croutons
Choose your own Protein: Chicken, Beef or Shrimp +8

- Burrata 19
bunte Tomaten und frisches Basilikum

- Samigo Salat 23
gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten, Avocado,
Peperoni, Radieschen, grilliertem Mais,
gerösteten Kernen und frischen Kräutern

AUS DEM
HOLZOFEN

Sourdough Pizza

- Margherita 22
San Marzano Tomaten,
Fior di Latte und frisches Basilikum
- Salami Piccante 25
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
scharfe Salami und Peperoncino
- Double Truffle 34
Fior di Latte, frischer schwarzer
Trüffel, schwarze Trüffelcreme
und Parmigiano Reggiano
- Vegetariana 23
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
saisonales Gemüse und frisches Basilikum
- Parma 27
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
Parmaschinken und Rucola
- Vegan 23
San Marzano Tomaten, veganer Käse,
saisonales Gemüse, Taggiasca Oliven
und frisches Basilikum

Desserts

- Gelato im Becher by Leonardo 6
Schokolade, Cookie, Vanille
Mango Erdbeere und Nuss
- Klassischer Cheesecake 7.5
aus der les halles Patisserie
- Homemade Truffescake 7.5
aus der les halles Patisserie
- Sexy Surprise by Amorana 18

- Big Birthday Party 29
warmer Chocolate-Chip-Cookie for 2 or more
mit Madagaskar Vanilleglace,
Schokoladensauce, M&Ms, Marshmallows,
Krokant und Feuerwerk

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wir sind ein cashless Restaurant, Bezahlungen mit Bargeld sind nicht möglich!

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein und Poulet - Schweiz, Shrimps - Vietnam (Zucht)

vegan

vegetarisch



Aperitif

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	15
Aperol Spritz	15
Weisser gespritzt süß oder sauer	9
Campari Orange	15
Tropical Spritz Gin, Aperol, Red Bull Tropic, Limette, Minze	15
Strawberry Spritz	15
Vodka, Gurke, Erbeere, Supasawa, St. Germain, Prosecco	
Hugo, Aperol, Tropical oder Strawberry Spritz Pitcher 1,5l	79

Cocktails

Detox Retox	19
Gin, Gurke, Zitrone, Rose	
Priscilla	19
Gin, Hibiskus, Orange, Zitrone, Grapefruit, Holunderblüte	
Casamigos Margarita on the rocks	19
Casamigos Reposado, Limette, Agaven Sirup	
Samigo Sour	19
Amaretto Adriatico Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Helvetico Ros	

Bubbles

Prosecco Borgo Molino Glas / 0.75l	9 / 59
Palau Cava Rosé Brut 0.75l	69
Louis Roederer Glas / 0.75l / 1.5l	17 / 119 / 289
Louis Roederer Rosé 0.75l	149
Veuve Clicquot 0.75l / 1.5l	119 / 289
Dom Perignon Vintage Brut 0.75l / 1.5l	379 / 849
Louis Roederer Cristal Brut 0.75l / 1.5l	379 / 999

Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Citro, Süßmost 0.3l	6
Homemade Palestine Grill Eistee oder Rosenlimonade, 0.5l	6
Red Bull Original, Sugarfree, Special Edition	7
Organics by Red Bull	7
(Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Viva Mate, Ginger Beer) 0.25l	
Mineral mit/ohne, 1l	9

Wein

<u>Rosè</u>	
Palm Par l'Escarelle	0.1l: 9 / 0.75l: 59 / 1.5l: 129
Grenache, Cinsault, Syrah, Château de L'Escarelle Provence, Frankreich	
Miraval	0.75l: 69 / 1.5l: 139 / 3l: 279
Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Château Miraval, Provence, Frankreich	
Ott Chateau de Selle	0.75l: 89 / 1.5l: 179 / 3l: 359
Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Syrah, Domaines Ott, Provence, Frankreich	
<u>Weisswein</u>	
Marius Unico Blanco	0.1l: 8 / 0.75l: 49
Verdejo, Sauvignon Blanc, Finca Los Timonares, Almansa DO, Spanien	
Ciari Chardonnay	0.1l: 9 / 0.75l: 59 / 1.5l: 119
Chardonnay, Borgo Molino, Veneto, Italien	
Pinot Grigio Grivò	0.1l: 9.5 / 0.75l: 69
Pinot Grigio, Volpe Pasini, Friaul, Italien	
<u>Rotwein</u>	
Libertà Collazzi	0.1l: 9 / 0.75l: 69 / 1.5l: 139 / 3l: 279
55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Syrah, Collazzi, Toskana, Italien	
Acón Crianza	0.1l: 11 / 0.75l: 79 / 1.5l: 159 / 3l: 299 / 5l: 499
Tempranillo, Bodegas y Viñedos Abadia de Acón Burgos, Ribera del Duero DO, Spanien	
Bolgheri Rosso Michele Satta	0.75l: 89 / 1.5l: 179
30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Teroldego, 10% Syrah, Satta Michele, Toskana, Italien	
Collazzi Collazzi	0.75l: 99 / 1.5l: 189 / 3l: 399 / 6l: 799
50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot, Collazzi, Toskana, Italien	
Anima Amarone	0.75l: 99 / 1.5l: 189 / 3l: 399 / 5l: 739
70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Corvinone, L'Anima di Vergani, Veneto, Italien	

Bier

<u>Flaschenbier</u>	
Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	7
les halles traditionelle Lager, 0.5l	9
Hülse Free Alkoholfrei, 0.3l	7
<u>Offenbier</u>	
Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	6.5
Palestine Grill Amber, 0.3l	6.5
les halles traditionelle Lager, 0.3l	6.5
Alle Biersorten im Pitcher, 1.5l	29

Longdrinks | Shots

Stoli Vodka, Hendrick's Gin, Jack Daniel's Whiskey, Brugal Extra viejo Rum, Heaven Sake, 4cl	18
Ginger Beer, Coca Cola, Red Bull, Cranberry, Soda, ORGANICS by Red Bull: Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Viva Mate, Ginger Beer	
Hierbas, 2cl	7
Mini-Bier 2cl	7
Mezcal oder Grappa 2cl	7
Jägermeister, 2cl	7
Hausshot, 2cl	6

Bottles

Stoli Vodka, 0.7l - 40 Vol	220
Belvedere Vodka, 0.7l / 1.75l / 3l - 40 Vol.-%	300 / 630 / 1190
Hendrick's Gin, 0.7l - 41.40 Vol.-%	250
Jack Daniel's Whiskey, 0.7l - 40 Vol.-%	220
Brugal Extra viejo Rum, 0.7l - 38 Vol.-%	220
Hierbas, 1l / 2.8l - 26 Vol.-%	150 / 370
Heaven Sake Junmai Ginjo, 0.72l	119
Heaven Sake Junmai Daiginjo, 0.72l	290
Casamigos Reposado, Tequila, 0.7l - 40 Vol.-%	290
Don Julio 1942, Tequila, 0.7l - 38 Vol.-%	420

0.7l = 6 Fläschchen oder 1 Liter, 1.5l/3l = à discretion
 Red Bull, Ginger Beer, Coca Cola, Cranberry, Soda,
 ORGANICS by Red Bull: Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
 Viva Mate, Ginger Beer

Kaffee

Espresso, Kaffee Creme, heisse oder kalte Schoggi	5	Doppelter Macchiato oder Iced Coffee	7
Milchkaffee oder Cappuccino	6	Frischer Minztee oder Ingwertee	5
Doppelter Espresso	6.5	Latte Macchiato oder Americano	6.5