

SAMIGO

AMUSEMENT

Small Plates


Hummus & Falafel 16 
Palestine Grill Rezept


Mozzarella Sticks 16 
mit Marinara Sauce

Calamariringe 16
dazu Knoblauch-Aioli

3 Mini Fried Chicken Burger 24
Southern Style, mit Parmesan-Kräuter Pommes Frites

Salads

Burrata 18 
mit bunten Tomaten und frischem Basilikum


Fattoush Bowl 18 
libanesischer Brotsalat mit Lattich, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Minze, Zitrone und Peterli

Beef Caesar Bowl 24
Kopfsalat mit Rindfleischstreifen, Parmigiano
Reggiano, Croutons und traditionellem
Caesar Dressing

Classics


Antipasti Platte 19
Prosciutto, Parmaschinken, Salami, Taggiasca Oli-
ven, Parmigiano Reggiano und Rosmarin Focaccia
aus dem Holzofen


Rindstatar 100gr/200gr 21/32
hausgemachte Pickles, Butter und Toast

Ganzer Blumenkohl 18 
aus dem Ofen mit veganer Tahini-Aioli

PIZZA
AUS DEM
HOLZOFEN

Pizza


Margherita 22 
San Marzano Tomaten,
Fior di Latte und frischem Basilikum


Marinara 19 
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Chilli,
Sardellen und mit Taggiasca Oliven
(vegan: ohne Sardellen)

Prosciutto 25
San Marzano Tomaten, Fior di Latte
und Hinterschinken

Parma 27
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
Parmaschinken und Rucola

Salami Piccante 25
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
scharfe Salami und Peperoncino

Vegetariana 23 
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
saisonales mediterranes Grillgemüse
und frischem Basilikum

Double Truffle 34 
Mozzarella Fior di Latte, frischer schwarzer
Trüffel, schwarze Trüffelcreme
und Parmigiano Reggiano

Grill

Entrecôte Café de Paris 49
200g, mit hausgemachter Café de Paris
und Pommes Frites

Grilled Shrimps 39
mariniert mit Knoblauch und Peperoncino
auf mediterranem Gemüse

Kalbsbratwurst 19
mit Kartoffelsalat



Samigo Wurst 19
Schweinsbratwurst nach eigenem
Rezept mit Pommes Frites

Zusätzliche Sides 7.5
Blattsalat, Pommes Frites, Kartoffelsalat,
oder mediterranes Ofengemüse

Desserts

Klassischer Cheesecake 7.5
aus der les halles Patisserie

Homemade Truffescake 7.5
aus der les halles Patisserie

Eisbecher by Leonardo 6  
Schokolade, Cookies, Erdbeere, Zitrone, Pistazie,
Stracciatella, Vanille, Kaffee oder Mango

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 (Wildfang)

 vegan

 vegetarisch



Aperitif

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	15
Aperol Spritz	15
Weisser Gespritzt süss oder sauer	9
Campari Orange	15
Campari Soda	11
Rose Refresher Palestine Grill Rosenlimonade, Vodka, Minze, Gurke	18
★ Mr. Samigo Pimms Nr. 1 Pimms, Ginger Ale	18
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	18
Red Bull Tropical Spritz Aperol, Prosecco, Red Bull	15
Turbo Mate Vodka, El Tony Mate	18

Cocktails

Detox Retox Gin, Gurke, Zitrone, Rose	19
Priscilla	19
Gin, Hibiskus, Orange, Zitrone, Grapefruit, Holunderblüte	
Frozen of the day Ask your waiter for today's flavour	14
Bottle Aged Negroni	19

Bubbles

Prosecco Borgo Molino Glas / 0.75l	9 / 59
Louis Roederer Glas / 0.75l / 1.5l	17 / 119 / 289
Yeuve Clicquot 0.75l / 1.5l	119 / 289
Dom Perignon Vintage Brut 0.75l / 1.5l	379 / 850
Louis Roederer Cristal Brut 0.75l / 1.5l	379 / 999

📷 [samigo_amusement](#)
#samigoamusement

Bier

Flaschenbier

Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	7
Hülse Free Alkoholfrei, 0.3l	7

Offenbier

Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	6.5
Palastine Grill Amber, 0.3l	6.5
Les Halles Traditionelle Lager, 0.3l	6.5



Longdrinks | Shots

Stoli Vodka, Hendrick's Gin, Jack Daniel's Whiskey, Brugal Extra viejo Rum, 4cl	18
Red Bull, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Coca Cola, Cranberry, Soda, El Tony Mate	
Hierbas, 4cl ★	10
Mezcal, 4cl	10
Grappa, 2cl	12

Rosé Corner

Palm Par l'Escarelle	0.1l: 9 / 0.75l: 59 / 1.5l: 129
Grenache, Cinsault, Syrah, 2018, Château de l'Escarelle, Provence, Frankreich	
Ott Chateau de Selle	0.75l: 89 / 1.5l: 179
Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Syrah, 2018/19, Domaines Ott, Provence, Frankreich	
Cava Palau Rosé Brut Do 0.75l	69
Louis Roederer Rosé 0.75l	149

Wein

Weisswein

Marius Unico Blanco	0.1l: 8 / 0.75l: 49
Verdjo, Sauvignon Blanc, 2019, Finca Los Timonares, Almansa, Spanien	
Pinot Grigio Grivò	0.1l: 9 / 0.75l: 59
Pinot Grigio, 2018, Volpe Pasini, Friaul, Italien	

Rotwein

Liberta	0.1l: 9 / 0.75l: 49 / 1.5l: 99 / 3l: 239
55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Syrah, 2017, Collazzi, Toskana, Italien	
Acón Crianza	0.1l: 11 / 0.75l: 79 / 1.5l: 159 / 3l: 299 / 6l: 499
Tempranillo, 2015, Bodegas y Viñedos Abadia de Acón, Burgos, Spanien	
Collazzi Collazzi	0.75l: 99 / 1.5l: 189 / 3l: 399 / 6l: 799
50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot 2016, Collazzi, Toskana, Italien	
Cont'Ugo	0.75l: 99 / 1.5l: 199
Merlot, 2017, Marchesi Antinori, Toscana, Italien	

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Tonic Water, Bitter Lemon	
Ginger Beer, Ginger Ale, Citro, Süssmost 0.3l	6
★ Homemade Palestine Grill Eistee oder Rosenlimonade, 0.5l	6
Red Bull Original, Sugarfree, Special Edition, 0.25l	7
El Tony Mate, 0.33l	7
Wasser mit/ohne, 1l	9

Kaffee

Espresso, Kaffee Creme, heisse oder kalte Schoggi	5
Milchkaffee oder Cappuccino	6
Doppelter Espresso, Latte Macchiato oder Americano	6.5
Doppelter Macchiato oder Iced Coffee	7
Carajillo 43	9
Frischer Minztee, Frischer Ingwertee	5

Bottles

Stoli Vodka, 0.7l - 40 Vol.-%	190
Belvedere Vodka, 0.7l / 1.5l - 40 Vol.-%	250 / 450
Hendrick's Gin, 0.7l - 41.40 Vol.-%	250
Jack Daniel's Whiskey, 0.7l - 40 Vol.-%	190
Brugal Extra viejo Rum, 0.7l - 38 Vol.-%	190
Hierbas, 1l / 2.8l - 26 Vol.-% ★	150 / 370

0.7l = 6 Dosen oder 1 Liter Beigetränk / 1.5l = Beigetränk à discretion

Red Bull, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Coca Cola, Cranberry, Soda, El Tony Mate, Ginger Ale, Citro, Süssmost

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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

