



## Small Plates

- Hummus & Falafel 18   
 vom Palestine Grill
- 3 Mini Fried Chicken Burger 21   
 Southern Fried Chicken im homemade Brioche Bun   
 mit Parmesan-Kräuter-Fries
- Shrimp Spicy Pili Pili 23   
 Black Tiger Shrimps an würzigem Knoblauch-Chili-Öl   
 und Rosmarin-Focaccia aus dem Holzofen
- 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
- Mozzarella Sticks 14   
 dazu Marinara-Sauce
- Calamari Fritti 16   
 frittierte Tintenfischringe, dazu Knoblauch-Aioli
- Cauliflower Wings 16   
 panierte Blumenkohl „Wings“ an BBQ-Sauce   
 dazu Knoblauch-Tahini

## Mains

- Rindstagliata 39   
 Entrecôte in Tranchen, auf Rucolasalat   
 und Chimichurri-Sauce
- Pulpo 21   
 Lauwarmer Pulpo an Kartoffeln, Tomaten, Rucola,   
 Peperoni und Taggiasca Oliven
- Cheeseburger 24   
 Brioche Bun aus dem les halles, 180g Angus Beef   
 Patty, Cheddar Cheese, Lattich, Tomaten,   
 karamellisierte Zwiebeln und Haussauce
- Veggie Cheeseburger 24   
 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 |
| Truffle 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   
 mit bunten Tomaten und frischer Basilikum

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

## Pizza

AUS DEM   
 HOLZOFEN

- Margherita 22   
 San Marzano Tomaten,   
 Fior di Latte und frischer Basilikum
- Prosciutto 25   
 San Marzano Tomaten, Fior di Latte   
 und Hinterschinken
- 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 frischer Basilikum
- Parma 27   
 San Marzano Tomaten, Fior di Latte,   
 Parmaschinken und Rucola
- Vegan 23   
 San Marzano Tomaten, veganer Käse,   
 saisonales Gemüse, Taggiasca Oliven   
 und frischer Basilikum

## Desserts

- Gelato im Becher by Leonardo 6   
 Schokolade, Cookie, Vanille   
 Mango und Erdbeere
- Cheese oder Truffles Cake 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, Zahlungen mit Bargeld sind nicht möglich!**

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

vegan

vegetarisch

Deklaration: Rind, Kalb und Poulet - Schweiz, Schwein - Schweiz & Italien, Shrimps - Vietnam (Zucht), Pulpo - Spanien



## Aperitif

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	15
Aperol Spritz	15
Weisser gespritzt süß oder sauer	9
Campari Orange	15
Tropical Spritz Gin, Aperol, Red Bull Tropical Edition	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 / 269
Louis Roederer Rosé 0.75l	149
Veuve Clicquot 0.75l / 1.5l	119 / 269
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

### Rosé

Palm Par l'Escarelle	0.1l: 9 / 0.75l: 59 / 1.5l: 119
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	

### Weisswein

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	

### Rotwein

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	

## Kaffee

Espresso, Kaffee Creme, heisse/kalte Schoggi, Ovomaltine	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

## Bier

### Flaschenbier

Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	7
les halles traditionelle Lager, 0.5l	9
Hülse Free Alkoholfrei, 0.3l	7

### Offenbier

Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	6.5
Palestine Grill Amber, 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