

DINNER MENU

TWIST – das bedeutet eine bewusste und vielseitige Küche, die Genuss und den Anspruch an eine zeitgemässe Ernährung auf besondere Weise verbindet. Eine gezielte Auswahl an natürlichen und hochwertigen Produkten soll Ihnen dabei Wohlbefinden, Vitalität und Energie schenken. Saisonal bunt steht unser Angebot für eine gesunde und freudvolle Esskultur mit einer grossen Auswahl an abwechslungsreichen Bowls, die geschmackvoll all das vereinen, was der Körper braucht.

Wir wünschen Ihnen viel Spass!

TWIST – a healthy, mindful yet creative cuisine that combines culinary delights, modern food trends and today's desire for a healthy, happy lifestyle. Only the best seasonal and local produce is chosen for our delicious, colourful bowls, supplying your body with all it needs to function best – enhancing your wellbeing, vitality and energy.

Very warm welcome from Twist – enjoy!

TO START WITH

DREIERLEI HUMMUS & FLADENBROT | v | ve 18

Aubergine, Koriander, Kräuter

three kind of hummus & flatbread

aubergine, coriander, herbs

TOMATE & ZUCCHINI | ve 22

Geschmorte Ochsenherz Tomate, eingelegt in Miso, Zucchinisalat & Sauerampfer

tomato & zucchini

braised ox heart tomato, inlaid with miso, zucchini salad & sorrel

LOSTALLO LACHS | gf | lf

Gebeizt & Geräuchert

eingelegte Gurke, Radieschen, Apfel & knuspriger Quinoa

Lostallo salmon

pickled & smoked

24

inlaid cucumber, radish, apple & crunchy quinoa

Die Lachse wachsen ohne Chemikalien und ohne Antibiotika auf. Swiss Alpine Fish AG verändert die Art, über den Fisch zu denken. Es ist Zeit, besser zu essen – es ist Zeit frische und Schweizer Fische zu geniessen

The salmon grow up without chemicals and without antibiotics. Swiss alpine fish AG change the art to think of the fish. It is time to eat better, it is time to enjoy fresh swiss fish.

SCHWEIZER RINDSTATAR | gf 26

Kapuziner Kresse, Weisser Spargel & fermentierte Beurre Blanc

swiss beef tartare

nasturtium, white asparagus & fermented beurre blanc

SOUP BOWLS

FEEL GOOD SOUP OF THE DAY | ve

13 | 16

FRÜHLINGSLAUCHSUPPE

14 | 17

Gepickelte Lauch Wurzel, Leinsamen & Tempura

spring leek soup

pickled leek root, linseed & tempura

OCHSENSCHWANZESSENZ

15 | 18

Geschmorter Ochsenschwanz & Kohl

oxtail essence

braised oxtail & cabbage

SALAD BOWLS

Share your Bowl

STARTER BOWL v ve lf gf	11
Saisonal Blattsalat, Gemüsejulienne, Alfalfa Sprossen, Kerne seasonal leaf lettuce, vegetable julienne, alfalfa sprouts & seeds	
RED BOWL ve lf gf	18 23
geschmorter Chicorée, Erdbeere, eingelegte Rande, Radieschen & 60min Ei für 2 - 27 braised chicory, strawberry, inlaid beetroot, radish & 60min egg	
BEEF BOWL gf	25 33
Sommerliche Blattsalate, Rindfleischstreifen, geröstete Kerne, knusprige Zwiebeln & Alpkäse summery leaf lettuce, beef stripes, roasted seeds, crispy onion & alpine cheese	für 2 - 37

DRESSINGS

Himbeer – Estragon Dressing ve lf gf	
Balsamico-Dressing v ve lf gf	
Twist-House Dressing (veganes French Dressing) v ve lf gf	
raspberry – taragon dressing	
balsamic dressing	
twist-house dressing (vegan French dressing)	

UPGRADE YOUR BOWL

Poulet-Miso Spiessli 50 g	5
Chicken-miso pike pike	
Rind BBQ Spiessli 50 g	5
beef BBQ pike	
Schweizer Lachs Spiessli 50 g	5
swiss salmon pike	

v = vegan

ve = vegetarisch/vegetarian

lf = laktosefrei/lactos free

gf = glutenfrei/gluten free

NOODELS, PASTA & CO

CHICKEN PASTA BOWL | gf | lf

28 | 34

Alpstein Poulet, Pak choi, Ei, Bergkräuter & Sesam

alpstein chicken, pak choi, egg, mountain herbs & sesame

Alpstein Poulets werden in kleinen Herden auf Ostschweizer Bauernhöfen aufgezogen. Grossen Wert legen wir auf eine nachhaltige Fütterung aus einheimischem Anbau. So wird bewusst auf importierte Soja verzichtet. Die kleine Produktion ist aus einer engen Zusammenarbeit von Bauern einer regionalen Schlachtereier entstanden.

Alpstein chicken are raised in small herds of the east switzerland farms. We take great value of sustained feeding with domestic products. So we deliberately renounce of imported soy. The small production is from a close cooperation between the farmers and a regional slaughterhouse.

TOFU PASTA BOWL | ve | lf | gf

26 | 32

Gebratener Tofu, Pak choi, Ei, Bergkräuter & Sesam

fried tofu, pak choi, egg, mountain herbs & sesame

Zur Auswahl stehen: Eierpasta | Glutenfreie Pasta | Buchweizen Pasta

Your choice of: whole egg pasta | gluten-free pasta | buckwheat pasta

RICOTTA GNOCCHIS | ve

24 | 28

Petersilie, Zitronen Panko, Petersiliensalat & Hüttenkäse

parsley, lemon panko, parsley salad & cottage cheese

ZOODLES | v | ve | lf | gf

28 | 34

Zucchini Nudeln, buntes Wurzelgemüse, Sojasprossen, Koriander, Minze, Chili, Cashewkerne, Sesam-Zitronen-Sauce & Red Curry-Kokosnuss Schaum

zucchini noodles, root vegetables, soy sprouts, coriander, mint, chili, cashew nuts, sesame-lemon sauce & red curry-coconut foam

BLUMENKOHL & SCHNITTLAUCH | ve | gf

24 | 28

Gerösteter Blumenkohl, Schnittlauchcreme, Blumenkohl Couscous & Beurre Blanc

cauliflower & Chive

roasted cauliflower, chive cream, cauliflower-couscous & beurre blanc

GEMÜSEGARTEN | ve | gf | v

24 | 28

Malz, eingelegtes & rohes Gemüse, Rüben, Haselnuss, Wildkräuter, geräucherte Mayonnaise

malt, inlaid & raw vegetables, beet, hazelnut, wild herbs, smoked mayonnaise

v = vegan

ve = vegetarisch/vegetarian

lf = laktosefrei/lactos free

gf = glutenfrei/gluten free

MAINS

GTEGRILLTES ENTRECÔTE «SWISS PRIME BEEF» 150g oder 180g | gf 33 | 40

mit Twist Bergkräuterbutter oder Chimmichurri

grilled beef sirloin steak 150gr or 180gr

with Twist herb or chimmichurri

LUZERNER BIERSCHWEINE BAUCH | lf | gf 38

Gegrillt, Salz Aprikosen, BBQ Lack & gebratene Bittersalate

Luzern beer pork belly

grilled, salt-apricot, BBQ lak & fried bitter salad

SCHWEIZER PERLUHNBRUST 44

Karotte, Schalotten Marmelade, Trüffeljus & Miso Schaum

swiss guinea fowl

carrot, shallot jam, truffle jus & miso foam

ZANDER AUS DEM LAGO MAGGIORE | lf

pochiert, Pfifferlinge, grüne Tomate & Portulak

pike perch from the lago maggiore

40

poached, chanterreles, green tomato & portulac

GRÜNES CURRY | v | ve | lf | gf 32

Spinat, Basilikum, Pistazien, Limette, gebratener Reis

Wahlweise mit Alpsteinpoulet oder Tofu

9 | 6

green curry, spinach, basil, pistachios, lime, fried rice

optionally with chicken or Tofu

9 | 6

SIDE BOWLS

Süsskartoffel Frites | Bio Pommes Frites 7

Eierpasta | Glutenfreie Pasta | Buchweizen Pasta

Mandel-Brokkoli | Kräuter-Spinat | Gebratener Reis

Geschmorte Aubergine | Sommerlicher Blattsalat | Ofen Süsskartoffel & Quark

sweet potato fries | organic french fries

whole egg pasta | gluten free pasta | buckwheat pasta

almond broccoli | herb spinach | fried rice

braised aubergine | summery leaf lettuce | backed sweet potato & curd cheese

v = vegan

ve = vegetarisch/vegetarian

lf = laktosefrei/lactos free

gf = glutenfrei/gluten free

DESSERTS & KÄSE

TAGESDESSERT dessert of the day	13
SÜSSE REISE DURCH DIE PATISSERIE für 2 sweet choice of the patisserie for two	26
RUCOLA & GRÜNER APFEL ve gf Olivenöl creme, Grüne Apfel Mousse, Rucola Granitè, Rucola-Apfel Schaum arogula & green apple olive oil cream, green apple mousse, arogula granitè-apple foam	16
WEISSE SCHOGGI ve gf Kräutereis, Joghurt Mousse, Himbeersud mit Kräuteröl white chocolate herb ice cream, yoghurt mousse, raspberry with herb oil	16
KOKOS-SCHOKOLADENMOUSSE v ve lf gf Beerenragout & Sorbet coconut chocolate mousse, berry ragout, sorbet	14
AROSA ALPKÄSE ve Eingelegte Aprikose, Senfkörner & Leinsamen arosa alpine cheese inlaid apricot, mustard seeds & linseed	18
HAUSGEMACHTES GLACE PRO KUGEL ve gf Glace: Vanille, Schokolade, Kräuter, Pop corn, Sauerrahm-Kirsch homemade ice-cream per scoop ice cream: vanilla, chocolate, herbs, pop corn, sour cream-cherry	4
HAUSGEMACHTES SORBET PRO KUGEL v ve lf gf Sorbets: Brombeere-Lavendel, Himbeer-Tonkabohne, Erdbeer-Basilikum Apfel-Eisenkraut homemade sorbet per scoop sorbet: blackberry-lavender, raspberry-tonka bean, strawberry-basil, apple-verbena	4

v = vegan

ve = vegetarisch/vegetarian

lf = laktosefrei/lactos free

gf = glutenfrei/gluten free

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Kalb/Rind: Schweiz

Wild: Österreich

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz und Europa

Eier, Milchprodukte: Schweiz, regional

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten freut
sich unser Serviceteam, Ihnen zu helfen.**

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

DECLARATION OF ORIGIN

Veal/Beef: Switzerland

Venison: Austria

Chicken: Switzerland

Fish: Switzerland and Europe

Eggs, dairy products: Switzerland, local

**In case of allergies or intolerances
our service team is happy to assist.**

All prices in Swiss Francs, VAT included.