



Willkommen

in der sommerlichen Genuss-Oase

Erlebe den Sommer im Secret Garden – dein kulinarischer Zufluchtsort, der das Herz jedes Flexitariers, Veganers und Vegetariers höherschlagen lässt.

Mit dem Beginn des Sommers freuen wir uns, dir unsere neueste Speisekarte vorstellen zu dürfen, die eine köstliche Auswahl an pflanzenbasierten Genüssen bietet. Jedes Gericht ist eine harmonische Komposition aus den frischesten saisonalen Aromen und Gemüsesorten, die dich auf eine unvergessliche kulinarische Reise mitnimmt.

Lass dich in dieser strahlenden Jahreszeit von unseren veganen und vegetarischen Delikatessen begeistern und erlebe unvergessliche Genussmomente mit deinen Liebsten. Für unsere Flexitariar bieten wir die Möglichkeit, ausgewählte Speisen mit feinem Fleisch oder Fisch zu ergänzen.

Entdecke unsere breite Palette an sommerlichen Vorspeisen und Hauptgerichten, sorgfältig zusammengestellt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Das Team des Secret Garden freut sich darauf, dich auf deinen kulinarischen Entdeckungen zu begleiten und dir ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten. Wir sind hier, um dich zu beraten und zu inspirieren.

Geniesse den Sommer und lass dich kulinarisch verwöhnen – im Secret Garden erwartet dich eine Saison voller Geschmack und Freude!

Dein Secret Garden Team

Welcome

to the summer oasis of pleasure



Experience summer at Secret Garden - your culinary haven that will make the heart of every flexitarian, vegan and vegetarian beat faster.

With the start of summer, we are delighted to introduce our latest menu, which offers a delicious selection of plant-based flavours. Each dish is a harmonious composition of the freshest seasonal flavours and vegetables that will take you on an unforgettable culinary journey.

Let yourself be inspired by our vegan and vegetarian delicacies in this radiant season and experience unforgettable moments of pleasure with your loved ones. For our flexitarians, we offer the option of supplementing selected dishes with fine meat or fish.

Discover our wide range of summery starters and main courses, carefully put together for an incomparable taste experience.

The Secret Garden team looks forward to accompanying you on your culinary discoveries and providing you with an unforgettable experience. We are here to advise and inspire you.

Enjoy the summer and let us spoil you with culinary delights - a season full of flavour and joy awaits you at the Secret Garden!

Your Secret Garden team

Aperitif, Snack or

Starter Dips



Dreierlei Brot-Dip zum Apéro, als Snack oder zur Vorspeise
mit knusprigem Naanbrot

14.50

- . Veganes Ananas-Chili-Chutney
- . Vegane Mandel-Basilikumcrème
- . Veganes Grillpeperoni-Hummus

Three types of bread dip for an aperitif, as a snack or as a starter
with crispy vegan naan bread

14.50

- . Vegan pineapple chilli chutney
- . Vegan almond basil cream
- . Vegan grilled pepperoni hummus

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Alle Starter Dips werden vegan zubereitet.

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



Garden Starters

Secret Garden Salat - Mal anders serviert
Secret Garden salad - served differently

14.50

Cherry-Tomatensalat mit Burrata, eingelegten roten Zwiebeln,
gerösteten Pinienkernen, Balsamicoperlen & knuspriger Rucola
Cherry tomato salad with burrata, pickled red onions,
roasted pine nuts, balsamic pearls & crispy rocket

16.50



Quinoa-Bowl mit Mango-Chili-Chutney, Wakamesalat, Teriyaki Gurken, Radieschen
Avocado, Edamame & Sesam-Tapioka Cracker
Quinoa bowl with mango chilli chutney, wakame salad, teriyaki cucumber, radish
avocado, edamame & sesame tapioca crackers

21.00

Glasnudelsalat an Soja-Zitronendressing mit Karotten, Kefen,
Frühlingszwiebeln, Koriander, Chinakohl & Erdnuss-Crunch
Glass noodle salad with soya-lemon dressing with carrots, snow peas,
spring onions, coriander, Chinese cabbage & peanut crunch

22.50

Veganes Edamame Tatar mit veganem Brot & Kartoffelchips
Vegan edamame tatar with vegan bread & potato crisps

26.50

Tom Kha Gai mit knusprigem Pani Puri & Ananas-Chili-Chutney
Tom kha gai with crispy pani puri & pineapple chilli chutney

15.00

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Alle Garden Starter werden vegan & vegetarisch zubereitet.

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

Garden Main Dishes



BBQ-Pulled-Jack im gedämpften Hefe-Bun mit Coleslaw,
knusprigen Röstzwiebeln, Rouille Dip & Süsskartoffel Fries
BBQ Pulled-Jack in a steamed yeast bun with coleslaw salad,
crispy fried onions, rouille dip & sweet potato frie

33.00

Frische Kartoffel-Gnocchi mit Gemüse-Jus, gerösteten Artischocken,
gehobeltem Grana-Padano, Kräuteröl & gezupftem Basilikum
Fresh potato gnocchi with vegetable jus, roasted artichokes,
sliced Grana Padano cheese, herb oil & plucked basil

28.50



Kräuter-Maispolenta mit gebratenen Steinpilzen, konfierten Tomaten,
knusprigem Selleriestroh & schwarzer Baumnuss
Herb corn polenta with fried porcini mushrooms, confit tomatoes,
crispy celery straw & black walnuts

29.50

Rotes Gemüse-Kichererbsencurry mit Limetten-Basmatireis & knusprigem Naanbrot
Red vegetable and chickpea curry with lime basmati rice & crispy naan bread

27.50

Kartoffel-Mousseline mit Spinat, gebackenem Ei & Trüffel
Potato mousseline with spinach, baked egg & truffle

27.50



Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Alle Garden Main Dishes werden vegan oder vegetarisch zubereitet.

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

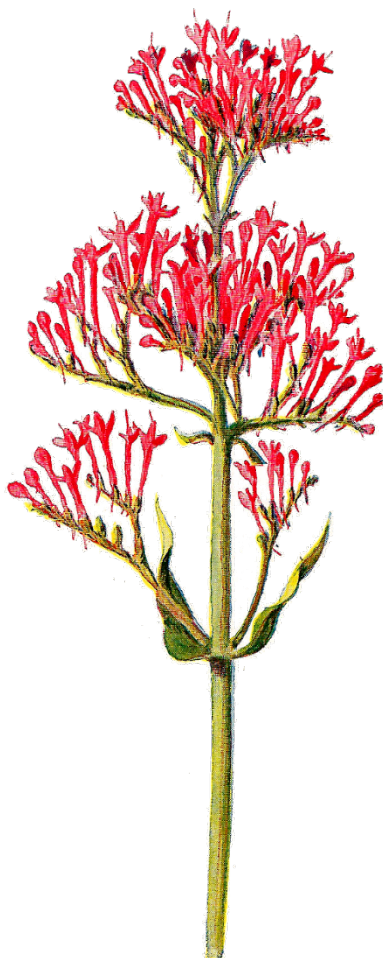
Secret Meat & Fish Side Dishes



Fleisch oder Fisch aus der Schweiz zum dazu bestellen.
Wenn du mehr davon möchtest, geht das natürlich auch!
Meat or fish from Switzerland to order in addition.
Of course, if you want more, that's also possible!

Rinds-Entrecôte (CH), 140 gr. mit reduziertem Balsamico-Jus Beef rib-eye steak (CH), 140 gr. with reduces balsamico jus	32.50
Sautierte Maispoularde Suprême mit Safran-Aïoli Sautéed corn-fed chicken Suprême with saffron aioli	26.00
Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitrone & Sauce Tartare Baked cod fillet with lemon & tartar sauce	24.00
Gebratenes Zanderfilet mit Oliven-Rosmarinbutter Fried fillet of pike-perch with olive-rosemary butter	26.50

Desserts



Schokoladen-Cheesecake mit kleiner Schokoladen-Variation
Chocolate cheesecake with small chocolate variation

16.00

Grilliertes Pfirsich-Kompott mit Crumble & Fior di Latte
Grilled peach compote with crumble & fior di latte

15.50



Schokoladenmousse mit Mascarponeschaum & eingelegten Zwetschgen
Chocolate mousse with mascarpone foam & pickled plums

16.50



Ice cream von Mövenpick

Laktosefrei/vegan

Passionsfruit & Mango
Raspberry & Strawberry
Citron
Grapefruit

mit Milch/with milk

Caramelita
Swiss Chocolate
Pistachio
Vanilla Dream



pro Kugel/scoop 5.00
+ Rahm/cream 1.80

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Alle Desserts werden vegan oder vegetarisch zubereitet.

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