



Willkommen

im Frühlingsparadies

Feiere den Frühling im Secret Garden – dein kulinarisches Paradies, das Herzen von Veganern und Vegetariern höherschlagen lässt.

Mit der Ankunft des Frühlings präsentieren wir voller Stolz unsere neue Speisekarte, die mit einer exklusiven Auswahl an pflanzenbasierten Köstlichkeiten aufwartet. Jedes Gericht ist eine liebevolle Komposition aus den frischesten Aromen und Gemüsesorten der Saison, die dich auf eine einzigartige Geschmacksreise entführt.

Lass dich in dieser blühenden Jahreszeit von unseren veganen und vegetarischen Delikatessen verzaubern und genieße unvergessliche Momente des Genusses mit deinen Liebsten.

Entdecke unsere Vielfalt an frühlingshaften Garden Starters und Hauptgerichten, sorgfältig zusammengestellt. Und für unsere Flexitarier-Freunde bieten wir die Möglichkeit, ausgewählte Speisen mit zarten Fleisch- oder Fischbeilagen zu verfeinern.

Das Team des Secret Garden freut sich, dich bei deinen kulinarischen Entdeckungen zu unterstützen und dir ein unvergessliches Erlebnis zu bescheren. Wir sind hier, um dich zu beraten und zu begeistern.

Dein Besuch im Secret Garden verspricht, ein Highlight dieses Frühlings zu werden – dein Frühlingsabenteuer beginnt hier!

Welcome to the spring paradise

Celebrate spring at Secret Garden - your culinary paradise for vegans and vegetarians.

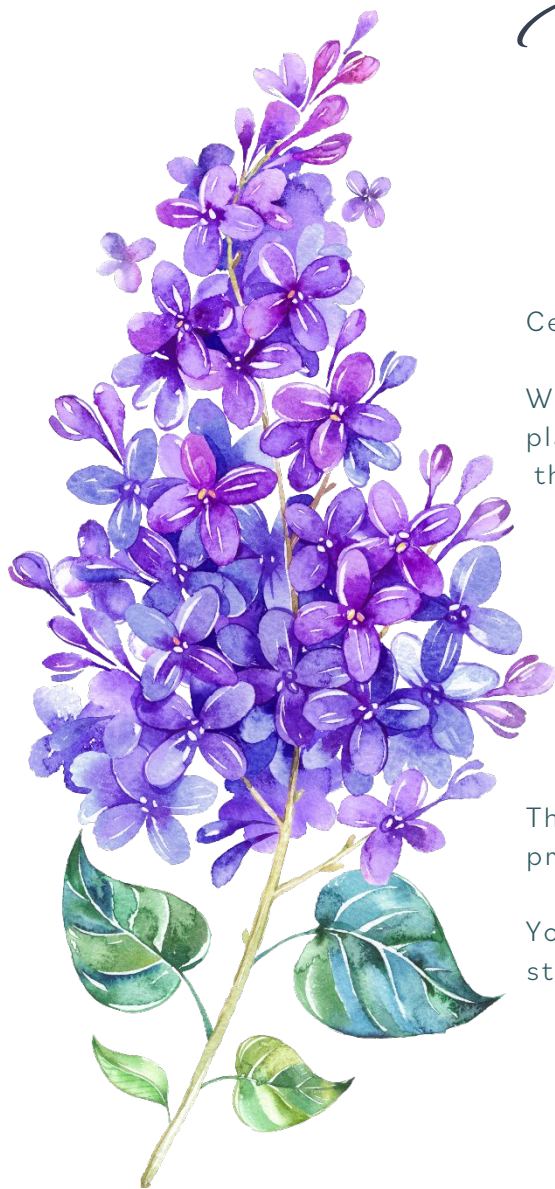
With the arrival of spring, we proudly present our new menu, featuring an exclusive selection of plant-based delicacies. Each dish is a loving composition of the freshest flavours and vegetables of the season, taking you on a unique taste journey.

Let yourself be enchanted by our vegan and vegetarian delicacies at this blossoming time of year and enjoy unforgettable moments of indulgence with your loved ones.

Discover our variety of spring garden starters and main courses, carefully put together. And for our flexitarian friends, we offer the option of refining selected dishes with tender meat or fish side dishes.

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

Your visit to the Secret Garden promises to be a highlight of this spring - your spring adventure starts here!





Aperitif, Snack or

Starter Dips

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

14.50

- . Veganes Bärlauch-Hummus
- . Veganes Muhammara
- . Vegane Kräuter-Zitronen crème

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

14.50

- . Vegan wild garlic hummus
- . Vegan muhammara
- . Vegan herb and lemon cream

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 14.50
Secret Garden salad - served differently

Frühlingsbeet-Salat mit frischen Mesclun, saisonalem Hobelgemüse,
Pecannüsse & rassigem Thousand Island Dressing 16.50
Spring bed salad with fresh mesclun, seasonal sliced vegetables,
pecan nuts & racy Thousand Island dressing

Quinoabowl mit marinierten Bärlauch-Kichererbsen, Chicorée, Avocado,
Granatapfel, Teriaky-Gurken, Edamame & gepuffter Sesamcracker aus Tapioka 21.00
Quinoa bowl with marinated wild garlic chickpeas, chicory, avocado,
pomegranate, Teriaky cucumber, edamame & puffed tapioca sesame cracker

Weisses Spargel Panna Cotta mit seinem Chutney, Sakura mix,
gerösteten Sonnenblumenkernen, frische Zitrone & Pumpernickelcrunch 22.50
White asparagus panna cotta with its chutney, sakura mix,
roasted sunflower seeds, fresh lemon & pumpernickel crunch

Veganes Edamame Tatar mit veganem Brot & Kartoffelchips 26.50
Vegan edamame tatar with vegan bread & potato crisps

Spargel-Apfelschaumsuppe mit knusprigen Brot-Croûtons 15.00
Cream of asparagus and apple soup with crispy bread croutons

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Alle Garden Starter werden vegan zubereitet.

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



Garden Main Dishes



Aubergine gefüllt mit Baba Ganoush auf Sesam Hummus mit gebackenen Pimentos del Padrón, glasierten Baby-Karotten, Spinat-Falafel & Naanbrot Aubergine stuffed with baba ganoush on sesame hummus, with baked Pimentos del Padrón, glazed baby carrots, spinach falafel & naan bread	33.00
Gebratene Kartoffel-Terrine auf herzhaftem Spargel Gemüse, kurzgebratenen Patisson und mariniertem Kräutersalat Fried potato terrine on savoury asparagus vegetables, fried patisson and marinated herb salad	27.50
Polenta mit Curry-Pop-Corn, gebratenen Kräutersaitlingen, konfierten Tomaten und frischen Wildkräutern Polenta with curry popcorn, fried herb mushrooms, confit tomatoes and fresh wild herbs	28.50
Mapo Tofu an Doubanjiang Sauce mit Sojahack, Frühlingszwiebeln, Chiliflocken mit Limetten-Duft-Reis Mapo tofu in doubanjiang sauce with soya mince, spring onions, chilli flakes with lime-scented rice	29.50
Chili sin Carne mit Nachos, Guacamole, beleaf Crème fraîche und Koriander Chilli sin carne with nachos, guacamole, beleaf crème fraîche and coriander	29.50

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 Rib-Eye Steak (CH), 140 gr. mit Chimichurri Beef rib-eye steak (CH), 140 gr. with chimichurri	32.50
In Panko gebackenes Poulet-Involtini mit Schinken-Frischkäse gefüllt Panko-baked chicken involtini filled with ham and cream cheese	26.00
Gebratenes Swiss-Lachssteak (CH), 140 gr. mit Walnuss-Bärlauchkruste Roasted Swiss salmon steak (CH), 140 gr. with walnut and wild garlic crust	27.00
Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art, 140 gr. mit Zwiebel, Speck & Tomaten Fried plaice fillet Finkenwerder style, 140 gr. with onion, bacon & tomatoes	24.50

Desserts

Veganer Haupia-Kokos-Cake mit Mangosalat, Granola & Kokosglacé 15.50
 Vegan Haupia coconut cake with mango salad, granola & coconut ice cream

Veganer Schokoladen-Brownie mit hausgemachtem Vanilleglacé 15.50
 Vegan chocolate brownie with homemade vanilla ice cream

Erdbeer-Tiramisù mit frischen Beeren & Minze 16.50 
 Strawberry tiramisù with fresh berries & mint



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.