

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 products is chosen for our delicious, colorful 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 & HAUSGEMACHTES NAAN BROT | v | ve | lf 16
Rote Beete, Koriander, Peperoni
Three kind of humus & homemade naan bread, beetroot, coriander, peperoni

WALDPILZE | ve 22
Petersilie & Sellerie
Forest mushrooms lukewarm, parsley & celery

BRÜGGLI LACHSFORELLE 24
Rettich, Schnittlauch & Ingwer-Dashi Buerre Blanc
Brüggli salmon trout, reddish & ginger – Dashi Buerre Blanc

Vom Ei bis zum Speisefisch: Seit mehr als 30 Jahren produziert die Familie Reichmuth im idyllischen Sattel im Kanton Schwyz unter dem Label Brüggli-Forellen edle Lachsforellen, Regenbogenforellen und Saiblinge. Die Fische leben in Teichen, die von frischem Bergquellwasser gespeist werden. Dank der natürlichen Nahrung und der liebevollen Pflege wachsen darin rundum gesunde Fische heran. Bei Brüggli-Forellen ist die Fischzucht kein Metier, sondern eine Leidenschaft – für höchste kulinarische Qualität und faire Fischzucht.

From egg to edible fish: since more than 30 years, family Reichmuth produce under the label Brüggli-Forellen, salmon trout, rainbow trout and perch in the idyllic Sattel in the Kanton Schwyz. The fishes are raised in lakes which get fed by mountain spring water. Thanks to the natural food and the lovely treatment, healthy fishes are crown. For Brüggli-Forellen, fish farming is not a business but a passion – for highest culinary quality and fair fish raising.

KALB FILET | gf 26
Roh, Dill, Blumenkohl & Miso
Filet of veal, raw, dill, cauliflower & Miso

SOUP BOWLS

FEEL GOOD SOUP OF THE DAY | ve 13 | 16

SCHWARZWURZEL | v | ve | lf | gf 14 | 17
Cremesuppe, Gepickelte Schwarzwurzel & Walnuss
Black root crème soup, pickled black root & walnut

ALPSTEIN POULET | lf 16 | 19
Essenz, Taco & Kafir, Limonen Mayonnaise
Alpstein chicken essence, taco & kafir, lime mayonnaise

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactos- free

gf = glutenfrei gluten-free

SALAD BOWLS

STARTER BOWL v ve lf gf	11
Saisonaler Blattsalat, Gemüsejulienne, Alfalfa Sprossen, Kerne Seasonal lettuce, vegetable julienne, alfalfa sprouts & toasted seeds	
ORANGE BOWL ve lf gf	18 23
Nüsslisalat, Karotte, Kürbis, Orange & pochiertem Ei Nut salad, carrot, pumpkin, orange & poached egg	
BEEF BOWL gf	25 33
Winterlicher Blattsalate, Rindfleischstreifen, Birne, geröstete Kerne, knusprige Zwiebeln & Alpkäse Seasonal lettuce, beef stripes, pear, roasted seeds, crispy onions & mountain cheese	

DRESSINGS

Kartoffel Trüffel ve lf gf	
Potato truffle	
Balsamico v ve lf gf	
Balsamic	
Twist House (French vegan) v ve lf gf	
Twist house dressing (vegan French dressing)	

UPGRADE YOUR BOWL

Poulet Miso Spiessli 50 g	5
Chicken Miso skewer	
Rinds BBQ Spiessli 50 g	5
Beef BBQ skewer	
Brüggli Lachsforellen Spiessli 50 g	5
Brüggli salmon-trout skewer	
Vegetarisches Spiessli	5
Vegetarian skewer	

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactos- free

gf = glutenfrei gluten-free

NOODELS, PASTA & CO

TOFU PASTA BOWL | ve | v | lf 28 | 34
Gebratener Tofu, Zucchini Pesto & Sesam
Roasted tofu, zucchini pesto and sesame

CHICKEN PASTA BOWL | lf 28 | 34
Alpstein Poulet, Zucchini Pesto & Sesam
Alpstein chicken, zucchini pesto & sesame

Ihre Wahl: Eierpasta | Gluten freie Pasta | Buchweizen Pasta
Your choice of: whole egg pasta | gluten-free pasta | buckwheat pasta

RICOTTA GNOCCHIS | ve 24 | 28
Geschmorter Kürbis , Garten Kresse, Saubohnen
Praised pumpkin, garden cress, bread beans

ZOODLES | v | ve | lf | gf 28 | 34
Zucchetti Nudeln, buntes Wurzelgemüse, Sojasprossen, Koriander, Minze, Chili, Cashewkerne, Sesam-Zitronen-Sauce & Red Curry-Kokosnuss Schaum
Zucchini noodles, mixed root veggies, soya sprouts, coriander, mint, chili, cashew nuts, sesame-lemon sauce & red curry-coconut foam

WIRSING | ve | gf 24 | 28
Sonnenblumenkerne, Bergkäse & Wildkräuter
Savoy cabbage, sunflower seeds, mountain cheese & wild herbs

KRAUT & RÜBEN | ve | gf 25 | 30
Knuspriger Federkohl & Fermentierter Rotkohl Saft
Herbs & cabbage, crispy kale & fermented red cabbage juice

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactos- free

gf = glutenfrei gluten-free

MAINS

GEGRILLTES ENTRECÔTE «SWISS PRIME BEEF» 150gr oder 180gr | gf **33 | 40**
mit Twist Bergkräuterbutter oder Sesam-Miso Butter
Grilled beef entrecote 150gr or 180gr with Twist herb ore sesame-miso butter

LUZERNER BIRSCHWEINBAUCH | gf **38**
Leicht geräuchert, Urkarotte, Röstschalotten
Luzern beer pork belly, slightly smoked, ancient carrots, roasted shallots

ENTE KOPF BIS FUSS **44**
Rosenkohl, Topinambur & Umeboshi
Duck head to toes, Brussel sprouts, Jerusalem artichoke & umeboshi

*Unsere Enten leben beim Pächter des Kloster St. Ottilia, Grimmenstein in Walzenhausen im Appenzeller Vorderland. Die Enten haben bei Anita und Franz Rutz viel Auslauf und sogar eine Badegelegenheit. Die Appenzeller Enten gehören zu einer Entenrasse, die von der weißen Peking-Ente abstammt. Die Enten sind durch ein ausgewogenes Muskelfleisch-Fett-Verhältnis besonders fein
Our ducks live by the tenant of the cloister St. Ottilia Grimmenstein in Walzenhausen in the Appenzeller borderland. By Anita and Franz Rutz, the ducks have a wide outdoor access and even a bathing opportunity. The Appenzeller ducks are part of a race which originates from the white Peking-duck. The ducks are especially delicious due their balanced muscle and fat ratio.*

GEDÄMPFTER SAIBLING | gf **38**
Bündner Trüffel, Champignon & Haselnuss
Steamed char, Bündner truffle, champignon & hazelnut

GRÜNES CURRY | v | ve | lf | gf **32**
Spinat, Basilikum, Pistazien, Limette, gebratener Reis
Green curry, spinach, basil, pistachios, lime, fried rice

Wahlweise **mit Alpsteinpoulet** **9**
Optionally **with Alpstein chicken**

mit Tofu **6**
with tofu

SIDE BOWLS

Süsskartoffel Frites | Bio Pommes Frites | Eierpasta | Glutenfreie Pasta **7**
Buchweizen Pasta | Mandel Brokkoli | Kräuterspinat | Schmorrüben
Bratpeperoni | Winterlicher Blattsalat | Ofen Süsskartoffel | Gebratener Reis
Sweet potato fries | bio fries | whole egg pasta | gluten-free pasta | buckwheat pasta
almond broccoli | herb spinach | praised turnips | fried peperoni | winter salad |
oven sweet potato | fried rice

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactos- free

gf = glutenfrei gluten-free

DESSERTS & KÄSE

- TAGESDESSERT** 13
Dessert of the day
- BLUTORANGE** | v | ve | lf | gf 16
Rooibos Tee & Karamell
Blood orange, rooibos tea & caramel
- DUNKLE SCHOKOLADE** | ve | gf 16
Rote Beete & Sauerrahm
Dark chocolate, beetroot & sour cream
- KOKOS-SCHOKOLADENMOUSSE** | v | ve | lf | gf 14
Mango ragout & Sorbet
Coconut chocolate mousse, mango ragout, sorbet
- AROSA ALPKÄSE** | ve | lf 18
Preiselbeere & Schwarzbrot
Mountain cheese, cranberry & black bread
Die Sennerei Maran verarbeitet während der Alpzeit die Milch von rund 400 Kühen der vier Kuhalpen Maran, Prätsch, Sattel und Carmenna zu einer Vielzahl von Produkten. Saftige Weiden und feine Gräser bilden die Grundlage für die aromatische und reichhaltige Milch und geben ihr den einzigartigen Geschmack. Die Sennerei produziert auf neuestem technischem Stand und im Ganzjahresbetrieb und neben dem jährlichen Alpkäse werden Weich- und Frischkäse sowie Joghurt, Quark, Rahm, Alpbutter und weitere Spezialitäten hergestellt.
The alpine dairy Maran process during the alp season the milk of around 400 cows of the 4 cow alps Maran, Prätsch, Sattel and Carmenna to a lot of products. Lush meadows and fine grass are the base for aromatic and rich milk and give the unique taste. The alpine dairy produce on the newest technical standards and in full year business and next to the yearly mountain cheese, also specialties like soft- and cream cheese, yoghurt, quark, cream and butter get crafted.
- HAUSGEMACHTES GLACE PRO KUGEL** | ve | gf 4
Homemade ice cream per scoop
Glace: Vanille, Schokolade, Gebrannte Mandel, Marone-Muskatblüte, Rotebeete, Popcorn
Ice: vanilla, chocolate, roasted almonds, chestnut-muscat flower, beetroot, popcorn
- HAUSGEMACHTES SORBET PRO KUGEL** | v | ve | lf | gf 4
Homemade sorbet per scoop
Sorbets: Birne-Zimtblüte, Rumtopf, Mango, Bratapfel, Blutorange, Preiselbeere-Joghurt
Sorbets: pear-cinnamon flower, rum punch, mango, fried apple, blood orange, cranberry – yoghurt

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactos- free

gf = glutenfrei gluten-free

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Kalb/Rind: Schweiz Wild: Österreich
Poulet: Schweiz
Fisch: Schweiz
Eier, Milchprodukte: Schweiz, regional

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten freut
sich unser Service Team Ihnen zu helfen.**
Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

**Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte
Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.**
**We value our nature, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to
us.**

DECLARATION OF ORIGIN

Veal/Beef: Switzerland Venison: Austria
Chicken: Switzerland
Fish: Switzerland
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.