

# 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 18  
**Rote Beete, Koriander, Peperoni**  
Three kind of humus & homemade naan bread, beetroot, coriander, peperoni

**WALDPILZE LAUWARM** | ve 22  
**Salat, Petersilie & Sellerie**  
Forest mushrooms lukewarm with salad, parsley & celery

**BRÜGGLI LACHSFORELLE** 24  
**Rettich, Schnittlauch & Ingwer-Dashi Beurre Blanc**  
Brüggli salmon trout, reddish & ginger-Dashi Beurre 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 grown. For Brüggli-Forellen, fish farming is not a business but a passion – for highest culinary quality and fair fish raising.*

**SCHWEIZER RINDSTATAR** | gf 26  
**Rote Beete, eingelegte Zwiebel & Basilikumcreme**  
Swiss beef tatar, beetroot, marinated onions & basil cream

**KALB FILET TATAKI** | gf 26  
**Eingelegtes Gemüse, Eigelb Crème & Umami Tapioka Sud**  
Filet of veal Tataki style with pickled vegetables, egg yolk cream & Umami Tapioka brew

## SOUP BOWLS

**FEEL GOOD SOUP OF THE DAY** | ve 13 | 16

**SCHWARZWURZEL** | gf 14 | 17  
**Cremesuppe, gepickelte Schwarzwurzel & Walnuss**  
Black root crème soup, pickled black root & walnut

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

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactose-free

gf = glutenfrei gluten-free

## SALAD BOWLS

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

## DRESSINGS

<b>Kartoffel Trüffel</b>   ve   lf   gf Potato truffle	
<b>Balsamico</b>   v   ve   lf   gf Balsamic	
<b>Twist House (veganes French)</b>   v   ve   lf   gf Twist House (vegan French)	

## UPGRADE YOUR BOWL

<b>Poulet Miso Spiessli 50 g</b>	5
Chicken miso skewer	
<b>Rinds BBQ Spiessli 50 g</b>	5
Beef BBQ skewer	
<b>Brüggli Lachsforellen Spiessli 50 g</b>	5
Brüggli salmon-trout skewer	
<b>Vegetarisches Spiessli</b>	5
Vegetarian skewer	

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactose-free

gf = glutenfrei gluten-free

## NOODELS, PASTA & CO

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

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

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

**RICOTTA GNOCCHIS** | ve 24 | 28  
**Geschmorter Kürbis, Gartenkresse, Saubohnen**  
Braised 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

**BLUMENKOHL & BUCHWEIZEN** | ve | gf 24 | 28  
**Blumenkohl Cous Cous, karamelisierter Blumenkohl, geräucherte Crème Fraiche und Beurre Blanc**  
Cauliflower & Buckwheat with cauliflower cous cous, caramelized cauliflower, smoked Crème Fraiche and Beurre Blanc

**KRAUT & RÜBEN** | ve | gf 24 | 28  
**Geschmorter Sellerie, Heu-Urkarotte, eingelegte Bunte Beete, knuspriger Federkohl, Rapskerne, fermentierter Rotkohlsaft**  
Herbs & cabbage, stewed celery, hay carrot, pickled beets, crispy kale, rape & fermented red cabbage juice

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactose-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 or sesame-miso butter

**LUZERNER BIERSCHEINBAUCH | gf** **38**  
Glasiert, geräucherte Schalotten Hollandaise, Urkarotte, Röstschalotten  
Luzern beer pork belly glazed, roasted shallots hollandaise, 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 mnastery 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.*

**GEBRATENES DRY AGED T-BONE-STEAK | gf** **70**  
mit Twist Bergkräuterbutter oder Sesam-Miso Butter  
Fried Dry Aged T-bone-steak with Twist herb or sesame miso butter

**GEDÄMPFTER SAIBLING** **36**  
im Caesar Salat Stil, Speck, Bergkäse, Kopfsalat  
Steamed char à la Caesar salad style, bacon, mountain cheese and salad

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

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

**Optionally** mit Tofu | with tofu **6**

## SIDE BOWLS

**Süsskartoffel Frites | Bio Pommes Frites | Trüffel Pommes Frites | Eierpasta |** **7**  
**Glutenfreie Pasta | Buchweizen Pasta | Mandel Brokkoli | Kräuterspinat |**  
**Gebratener Reis | Geschmorte Aubergine | Winterlicher Blattsalat | Ofen Süsskartoffel |**  
Sweet potato fries | bio fries | truffle fries | whole egg pasta | gluten-free pasta | buckwheat pasta | almond broccoli | herb spinach | fried rice | stewed eggplant | winter salad | oven sweet potato

v = vegan

ve = vegetarisch vegetarian

lf = laktosefrei lactose-free

gf = glutenfrei gluten-free

## DESSERTS & KÄSE

- TAGESDESSERT** 13  
Dessert of the day
- BLUTORANGE** | ve 16  
**Rooibos Tee & Karamell**  
Blood orange, rooibos tea & caramel
- HAFERWURZEL & BIRNE** | ve | gf 16  
**Hefe-Milcheis, Haferwurzel Mousse, Birnensud & Hafermilch-Krokant**  
White Root & pear, yeast ice cream, white root mousse, pear stew & with root brittle
- KOKOS-SCHOKOLADENMOUSSE** | v | ve | lf | gf 14  
**Mango ragout & Sorbet**  
Coconut chocolate mousse, mango ragout, sorbet
- AROSA ALPKÄSE** | ve | lf 18  
**Eingelegte Preiselbeere, gepickelte Senfkörner & Schwarzbrotcrème**  
Mountain cheese, pickled cranberry and mustard corns, black bread cream  
*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 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 soft- and cream cheese, yogurt, 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, Milchhefe, Popcorn**  
Ice: vanilla, chocolate, roasted almonds, chestnut-mace, milk yeast, 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 lactose-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.**