

EAT 1818 DRINK

JULIO ESCALANTE

X

LUIS ROMO



4 HANDS DINER
JUNE 22, 2026

STARTERS

- Thunfisch-Tostada – Salsa Macha – Süsskartoffel** 21
Tuna tostada – salsa macha – sweet potato
Tostada de thon – salsa macha – patate douce
- Gambero Rosso – schwarzes Aguachile** 25
Gambero rosso – black aguachile
Gambero rosso – aguachile noir
- Mais-Gnocchi – Caldillo – Panela-Käse** 21
Corn gnocchi – caldillo – panela cheese
Gnocchis de maïs – caldillo – fromage panela
- Schweizer Lachs-Tiradito – Tomate – Koriander** 22
Swiss salmon tiradito – tomato – coriander
Tiradito de saumon suisse – tomate – coriandre
- Appenzeller Lamm-Taco – Mole Verde – Frischkäse – Physalis** 24
Appenzeller lamb taco – mole verde – fresh cheese – physalis
Taco d'agneau d'Appenzell – mole verde – fromage frais – physalis
- Nüsslisalat – Saubohnen – Radieschen – Bergblumen – Kaktusfeigen-Vinaigrette** 21
Lamb's lettuce – fava beans – radish – mountain flowers – prickly pear vinaigrette
Mâche – fèves – radis – fleurs de montagne – vinaigrette à la figue de Barbarie

MAINS

- Teres Major – Birria – schwarze Bohnen** 65
Teres major – birria – black beans
Teres major – birria – haricots noirs
- Geschmortes Schweinefleisch-Sope – Salsa Verde – mexikanischer Portulak** 25
Braised pork sope – salsa verde – Mexican purslane
Sope de porc braisé – salsa verde – pourpier mexicain
- Pilz-Tinga – Arepa** 23
Mushroom tinga – arepa
Tinga de champignons – arepa
- Wolfsbarsch – Chicha Morada – Kokosnuss – Lúcumá** 36
Sea bass – chicha morada – coconut – lúcumá
Bar – chicha morada – noix de coco – lúcumá
- Oktopus – Chamoy – Aprikose – Polenta – Huacatay** 32
Octopus – chamoy – apricot – polenta – huacatay
Poulpe – chamoy – abricot – polenta – huacatay
- Halbes Poulet – Zuckermais – Kidneybohnen – Salbei** 36
Half chicken – sweet corn – kidney beans – sage
Demi-poulet – maïs doux – haricots rouges – sauge

DESSERTS

- Zweifarbiger süsser Tamal – Fior di Latte – Alpenheu** 18
Bicolour sweet tamal – fior di latte – alpine hay
Tamal sucré bicolore – fior di latte – foin alpin
- Wassermelonen-Glace am Stiel – venezolanische 88%-Schokolade – Tajín** 12
Watermelon popsicle – Venezuelan 88% chocolate – Tajín
Sucette glacée à la pastèque – chocolat vénézuélien 88 % – Tajín

DISCOVERY MENU

79

Thunfisch-Tostada – Salsa Macha – Süsskartoffel

Tuna tostada – salsa macha – sweet potato

Tostada de thon – salsa macha – patate douce

Schweizer Lachs-Tiradito – Tomate – Koriander

Swiss salmon tiradito – tomato – coriander

Tiradito de saumon suisse – tomate – coriandre



Mais-Gnocchi – Caldillo – Panela-Käse

Corn gnocchi – caldillo – panela cheese

Gnocchis de maïs – caldillo – fromage panela

Appenzeller Lamm-Tacos – Mole Verde – Käse – Physalis

Appenzeller lamb tacos – mole verde – cheese – physalis

Tacos d'agneau d'Appenzell – mole verte – fromage – physalis



Oktopus – Chamoy – Aprikose – Polenta – Huacatay

Octopus – chamoy – apricot – polenta – huacatay

Poulpe – chamoy – abricot – polenta – huacatay



Teres Major – Birria – schwarze Bohnen

Teres major – birria – black beans

Teres major – birria – haricots noirs



Wassermelonen-Glace am Stiel – venezolanische 88%-Schokolade – Tajín

Watermelon popsicle – 88% Venezuelan chocolate – Tajín

Sucette glacée à la pastèque – chocolat vénézuélien 88 % – Tajín

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

May have been produced with hormonal enhancers – Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included – Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris.

Wir verwenden | We use | Nous utilisons: Beef ES, Lamb CH, Chicken CH, Seabass FAO 27, Trout CH, Pike Perch IT/CH,

Salmon CH, Tuna FAO 37, Brown Shrimp FAO 27, Octopus FAO 37.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team.

In case of allergies, please refer to the service team – En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service.

