



COCON



SPICE ROUTE EXPERIENCE

Bold flavors. Stylish vibes. 100% Share-worthy.

Wir nehmen Sie mit auf die Reise entlang der Spice Route (Gewürzstrasse) von Portugal über Südafrika bis nach Thailand. Entdecken Sie lustvolle Drinks und geheimnisvolle Gerichte to share in bezauberndem Ambiente, gewürzt mit chilligem Sound.

Und weil ein grossartiges Essen erst mit dem perfekten Drink komplett ist, servieren wir **handcrafted Signature Cocktails & ausgesuchte Weine**, abgestimmt auf die Aromen der Speisen – stilvoll, aussergewöhnlich, einfach einzigartig.

Und so funktioniert's:

Wählen Sie ein Sharing-Menü – entspannt, abgestimmt, ready to enjoy.

Noch ein Tipp:

Fragen Sie uns gerne nach Empfehlungen – Food, Drinks, Kombis – wir sind für Sie da.

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MWST.



FLAVORS UNITED – SHARING MENU

ETAPPE 1 – COLD TREATS & SOUP / KALTE LECKERBISSEN & SUPPE

Burrata Lisboa ✂️ 🌱

Cremiger Burrata, Orange, Paprika, Zwiebeln, Balance-Olivenöl

Roasted Beetroot Tataki 🌱

Randen, Sesam, Soja, Yuzu

Asparagus & Papaya Salad ✂️ 🌱

Papaya, Spargel, Limette, Chili, Piri-Piri & Herbs

Asparagus Soup 🌱 ✂️

Spargelsuppe, Cocos, Chili, Pfeffer



ETAPPE 2 – WARM TREATS / WARMER LECKERBISSEN

Golden Bacalhau Bites

Knusprige Stockfischkroketten – aussen crunchy, innen juicy mit Mango, Kartoffel & Koriander-Kick

Piri-Piri –Cauliflower - Pops 🌱

Crunchy Blumenkohl, Wasabi-Mayo, Chili-Gel

Spice Route Risotto ✂️

Zitronengras, Ingwer, Kaffirlimette, Kardamom & marinierter, gehobelter Spargel

FLEISCH ZUR WAHL

Tandoori Chicken

Zartes mariniertes Chicken mit einer würzigen Tandoori-Sauce

oder

Überbackener Seeteufel ✂️

Zart & saftig mit Curry-Hollandaise überbacken

ETAPPE 3 – SWEET & SALTY DELIGHTS / CHEESE & DESSERTS

„Süss oder würzig? Ihr entscheidet – Dessert oder Käse, ganz nach Lust und Laune.“

2 Sweet Treats

Natas do Céu 🌱

Portugiesisches Dessert, Cremig, leicht und himmlisch süss.

Chai – Cheesecake 🌱

Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelken

oder Port & Cheese – die genussvolle Liaison

Weisschimmelkäse und Rotschmiere trifft auf 2 cl Manoella White Port

Hartkäse und Blauschimmel trifft auf 2 cl Manoella Tawny Port

Käseauswahl mit Port – zusätzlich 12
ohne Port 6

69 p.P. Flavors United

vegetarisch 🌱

vegan 🌱

glutenfrei ✂️

laktosefrei 🌱



GREEN ROUTE – SHARING MENU VEGETARISCH

ETAPPE 1 – COLD TREATS & SOUP / KALTE LECKERBISSEN & SUPPE

Burrata Lisboa 🌿🌱

Cremiger Burrata, Orange, Paprika, Zwiebeln, Balance-Olivenöl

Roasted Beetroot Tataki 🌱

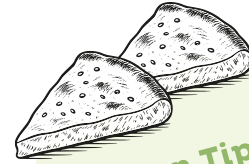
Randen, Sesam, Soja, Yuzu

Asparagus & Papaya Salad 🌿🌱

Papaya, Spargel, Limette, Chili, Piri-Piri & Herbs

Asparagus Soup 🌱🌿

Spargelsuppe, Cocos, Chili, Pfeffer



Add-on Tipp

Garlic Naan 🌱
Warmes Naanbrot
mit Knoblauch, Petersilie,
Meersalz & Butter.

+ 4

ETAPPE 2 – WARM TREATS / WARME LECKERBISSEN

Crispy Asparagus 🌱

Spargel, knusprig, saftig mit Chili - Crème

Piri-Piri -Cauliflower - Pops 🌱

Crunchy Blumenkohl, Wasabi-Mayo, Chili-Gel

Spice Route Risotto 🌱🌿

Zitronengras, Ingwer, Kaffirlimette, Kardamom, & mariniertes, gehobeltes Spargel

Fusion Folds 🌱

Feta, Kurkuma, Koriander, Limette, Pastateig

ETAPPE 3 – SWEET & SALTY DELIGHTS / CHEESE & DESSERTS

Kaffee-Ingwer Dream 🌱

Ein Klassiker mit Kick – cremig, leicht spicy und überraschend Frisch

Malva Pudding 🌱

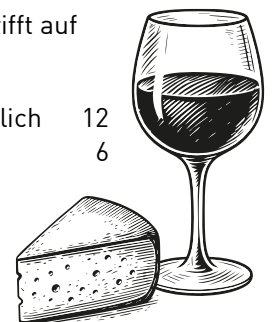
warm, weich und herrlich karamellig – ein südafrikanischer Comfort-Dessertklassiker.

oder Port & Cheese – die genussvolle Liaison

Weissschimmelkäse und Rotschmieri trifft auf 2 cl Manoella White Port

Hartkäse und Blauschimmel trifft auf 2 cl Manoella Tawny Port

Käseauswahl mit Port – zusätzlich 12
ohne Port 6



65 p.P. Green Route – Vegetarisch

vegetarisch 🌱

vegan 🌱

glutenfrei 🌿

laktosefrei 🌱



SPICE ROUTE – SHARING MENU

ETAPPE 1 – COLD TREATS / KALTE LECKERBISSEN

Ceviche de la Route

Zander, Limette, Passionsfrucht, Chili, Koriander

Pulpo Fresh Bowl

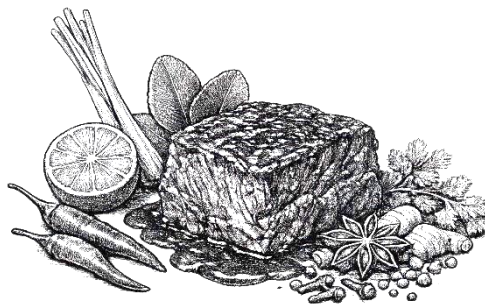
Mit Balance-Olivenöl, Fenchel und Orange

Spice Route Rindsfilet-Tataki

Frühlingszwiebel, Koriandersamen-Kaviar, ein Hauch Fernweh

Asparagus & Papaya Salad

Papaya, Spargel, Limette, Chili, Piri-Piri & Herbs



ETAPPE 2 – WARM TREATS / WARMER LECKERBISSEN

Faustkartoffeln – Portugese Smash Style

Knusprig gebacken & smashed- mit Salsa Verde
Bold flavors, pure comfort.

Grilled Asparagus with Sweet Chilli Glaze

Spargel, knackig, leicht geröstet, süss-scharfe Glasur

Rissóis aus Portugal

Fein knusprige Teigtaschen, herzhaft gefüllt mit Rindfleisch
und Piri-Piri

FLEISCH ODER FISCH ZUR WAHL

Black Tiger Garnelen (3 Stk.)

Knackig, aromatisch und mit
einem schönen Grilltouch

oder

Braised Veal Short Ribs

moderne Comfort-Food-Eleganz
auf dem Teller.

ETAPPE 3 – SWEET & SALTY DELIGHTS / CHEESE & DESSERTS

„Süss oder würzig? Sie entscheiden – Dessert oder Käse, ganz nach Lust und Laune.“

Sticky Rice mal anders

Sticky-Rice-Ice-Cream mit flambierter Mango

Natas do Céu

Portugiesisches Dessert, Cremig, leicht und
himmlisch süss.

oder Port & Cheese – die genussvolle Liaison

Weisschimmelkäse und Rotschmiere
trifft auf 2 cl Manoella White Port

Hartkäse und Blauschimmel trifft auf
2 cl Manoella Tawny Port

Käseauswahl mit Port – zusätzlich 12
ohne Port 6

76 p.P. Spice Route

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 



MY ROUTE

Individuelles
Sharing-Menu
Ihrer Wahl

Stellen Sie Ihre eigenen Leckerbissen zusammen

COLD TREATS & SOUP / KALTE LECKERBISSEN & SUPPE

Ceviche de la Route

Zander, Limette, Passionsfrucht, Chili, Koriander

12

Burrata Lisboa

Cremiger Burrata, Orange, Paprika, Zwiebeln, Balance-Olivenöl

13

Frühlings Hit

Asparagus Soup

Spargelsuppe, Cocos, Chili, Pfeffer

12

Asparagus & Papaya Salad

Papaya, Spargel, Limette, Chili, Piri-Piri & Herbs

13

Roasted Beetroot Tataki

Randen, Sesam, Soja, Yuzu

12

Pulpo Fresh Bowl

Mit Balance-Olivenöl, Fenchel und Orange

12

Spice Route Rindsfilet-Tataki

Frühlingszwiebel, Koriandersamen-Kaviar, ein Hauch Fernweh

22

007 James Bond Salad

«Geschüttelt, nicht gerührt» – edler gemischter Salat, an Martinidressing

- live am Tisch zubereitet für die volle Mission

14

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 



Stellen Sie Ihre eigenen Leckerbissen zusammen

WARM TREATS / WARMER LECKERBISSEN

Golden Bacalhau Bites

Knusprige Stockfischkroketten – aussen crunchy, innen juicy – mit Mango, Kartoffel & Koriander-Kick (2 Stk.)

10

Rissóis aus Portugal

Fein knusprig, herzhaft gefüllt und einfach zum Wegsnacken (2 Stk.)

14

Tandoori Chicken

Zartes mariniertes Chicken mit einer würzigen Tandoori-Sauce

28

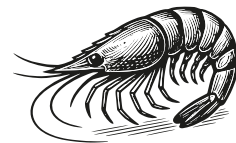
Braised Veal Short Ribs

moderne Comfort-Food-Eleganz auf dem Teller.

28

Black Tiger Garnelen

Knackig, aromatisch und mit einem schönen Grilltouch



35

Spiced Ribeye Platter

Ein Ribeye, das für sich spricht, serviert mit Chimichurri (150 g)

35

Crispy Asparagus

Spargel, knusprig, saftig mit Chili - Crème

15

Piri-Piri –Cauliflower - Pops

Crunchy Blumenkohl, Wasabi-Mayo, Chili-Gel

19

Überbackener Seeteufel

Zart & saftig mit Curry-Hollandaise überbacken

28

Fusion Folds

Feta, Kurkuma, Koriander, Limette, Pastateig

19

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 



ADD-ONS / PERFEKTE BEGLEITER

Garlic Naan 🌿

Warmes Naanbrot mit Knoblauch, Petersilie, Meersalz & Butter. (2 Stk.)

4

Portugiesische Maisbrot-Slices 🌿 🌿

Frisch aus dem Ofen

4

Faustkartoffeln – Portugese Smash Style 🌿 🌿 🌿

Knusprig gebacken & smashed- mit Salsa Verde
Bold flavors, pure comfort.

8

Spice Route Risotto 🌿 🌿

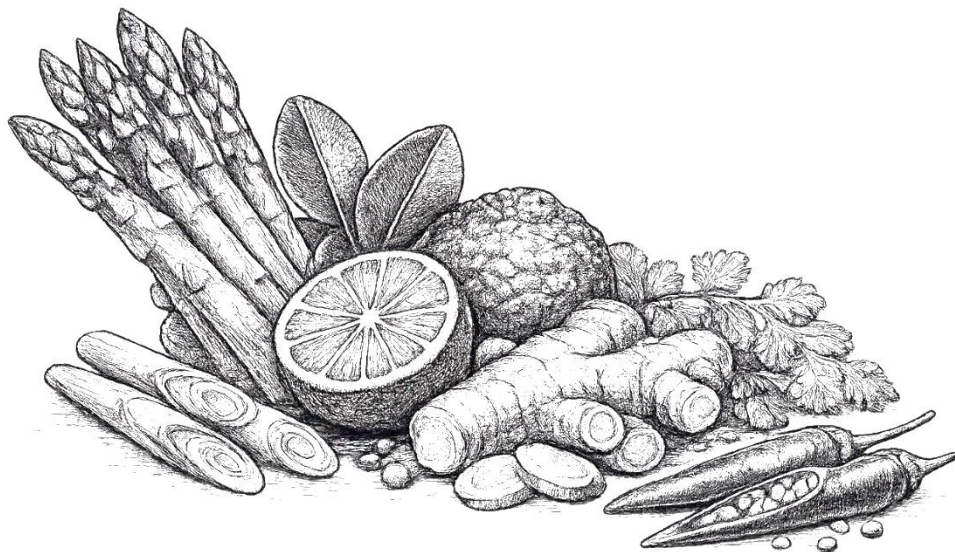
Zitronengras, Ingwer, Kaffirlimette, Kardamom & mariniertes, gehobeltes Spargel

9

Grilled Asparagus with Sweet Chilli Glaze 🌿 🌿

Spargel, knackig, leicht geröstet mit einer süß-scharfen Glasur

8





SWEET & SALTY DELIGHTS / CHEESE & DESSERTS

Kaffee-Ingwer Dream ✓

Ein Klassiker mit Kick – cremig, leicht spicy und überraschend frisch 10

Natas do Céu ✓

Portugiesisches Dessert, Cremig, leicht und himmlisch süss. 12

Chai – Cheesecake ✓

Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelken 10

Sticky Rice mal anders

Sticky-Rice-Ice-Cream mit flambierter Mango 10

Malva Pudding ✓

warm, weich und herrlich karamellig – ein südafrikanischer Comfort-Dessertklassiker 9

Glace & Sorbet ✓

Erdbeere / Schokolade / Vanille / Mokka / Stracciatella / Walnuss / Zitrone / Mango (Kugel) 5

Geheimtipp

Port & Cheese – die genussvolle Liaison ✓

2 cl Manoella White Port
trifft auf Weisschimmelpilz und Rotschmieri
– frisch, fruchtig und überraschend anders.

2 cl Manoella Tawny Port
begleitet gereiften Hartkäse und Blauschimmel

Perfect Match – für alle, die wissen, was gut schmeckt.

Käseauswahl mit Port 28

Käseauswahl ohne Port 16



vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✗

laktosefrei ✗