



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.

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

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MWST.



COCON

FLAVORS UNITED – SHARING MENU

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

Burrata Lisboa 🌱🍷

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

Beetroot meets Goa 🌱🍷🍷

Randen, Kokos Curry, Orange, Cashew, Koriander

Artichoke Royale 🌱

Artischocke, Parmesan, Zitrone, Pinienkerne, Trüffel & Piri Piri

Portuguese Forest Soup 🌱🍷

Steinpilz-Crèmesuppe, Madeira, knuspriges Maisbrot

Add-on Tipp
Portugiesische
Maisbrot-Slices 🌱🍷
frisch aus dem Ofen
+ 4

ETAPPE 2 – WARM TREATS / WARME LECKERBISSEN

Charred Carrot & Goat Cheese 🌱

Geröstete Karotte, Ziegenkäse, Dattel, Haselnuss & Thymianhonig

Piri-Piri –Cauliflower - Pops 🌱🍷

Crunchy Blumenkohl, Wasabi-Mayo, Chili-Gel

Fried Rice 🌱🍷🍷

Gebratener Reis, Kürbis, Pilze, Ei, Thai-Basilikum

FLEISCH ZUR WAHL

Swiss-Thai-Signature Sausage

Exklusiv entwickelte Kreation unseres Küchenchefs handwerklich gefertigt, inspiriert von der Balance Thailändischer und Schweizer Aromatik

oder

Seabass Tropicale

Wolfsbarsch mit Passionsfrucht-Beurre-Blanc

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.

Marroni meets Thailand 🌱

Marroni-mousse, Passionsfrucht, Sesam-crunch

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 🌱

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MWST.



SPICE ROUTE – SHARING MENU

ETAPPE 1 – COLD TREATS / KALTE LECKERBISSEN

Burrata Lisboa 🌱🍋

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

Autumn Tuna Tataki 🌱🍷

Thunfisch, Kürbis-Ponzu, Sesam, Chili

Smoked Duck and Figs 🌱

Geräucherte Entenbrust, Feigen, Tamarinde, Röstzwiebeln

Beetroot meets Goa 🌱🍷🍋

Randen, Kokos Curry, Orange, Cashew, Koriander



ETAPPE 2 – WARM TREATS / WARME LECKERBISSEN

Faustkartoffeln – Portuguese Smash Style 🌱🍷🍋

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

Thai Kürbis Dumplings 🌱

Kürbis, rote Currybutter, Pak Choi, Erdnüsse

Venison Piri Piri Croquettes

Knusprige Wildkroketten, Piri Piri-Mayo, eingelegten Zwiebeln

FLEISCH ODER FISCH ZUR WAHL

Octopus Lisboa

gegrillter Pulpo, Chorizo, Paprika, Korianderöl
oder

Crispy Pork Belly Bangkok

Knuspriger Schweinebauch, Tamarinde, Apfel,
Thai Kräuter

Oder

Hirschentrecote

Zart gebraten | Verfeinert mit
herbstlichen Aromen

ETAPPE 3 – SWEET & SALTY DELIGHTS / CHEESE & DESSERTS

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

Warm Chocolate-Massaman-Cake 🌱

Warmer Schokoladenkuchen, Massaman
Gewürz, Erdnuss-Kokosglace

Natas do Céu 🌱

Portugiesisches Dessert, Cremig, leicht und
himmlisch süss.

oder Port & Cheese – die genussvolle Liaison

Weisschimmelkäse 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

76 p.P. Spice Route

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

Beetroot meets Goa 🌱🌿🌿

Randen, Kokos Curry, Orange, Cashew, Koriander

Artichoke Royale 🌱

Artischocke, Parmesan, Zitrone, Pinienkerne, Trüffel & Piri Piri

Portuguese Forest Soup 🌱🌿

Steinpilz-Crèmesuppe, Madeira, knuspriges Maisbrot



ETAPPE 2 – WARM TREATS / WARME LECKERBISSEN

Charred Carrot & Goat Cheese 🌱

Geröstete Karotte, Ziegenkäse, Dattel, Haselnuss & Thymianhonig

Piri-Piri –Cauliflower - Pops 🌱🌿

Crunchy Blumenkohl, Wasabi-Mayo, Chili-Gel

Fried Rice 🌱🌿🌿

Gebratener Reis Kürbis Pilz Ei Thai Basilikum

Thai Kürbis Dumplings 🌱

Kürbis, rote Currybutter, Pak Choi, Erdnüsse

ETAPPE 3 – SWEET & SALTY DELIGHTS / CHEESE & DESSERTS

Koeksisters Süd Afrika 🌱

Ingwer Zitrone Limetten

Malva Pudding 🌱

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

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



65 p.P. Green Route — Vegetarisch

vegetarisch 🌱

vegan 🌱

glutenfrei 🌿

laktosefrei 🌱



MY ROUTE

Individuelles
Sharing-Menu
Ihrer Wahl

Stellen Sie Ihre eigenen Leckerbissen zusammen

COLD TREATS & SOUP /

KALTE LECKERBISSEN & SUPPE

Beetroot meets Goa

Randen, Kokos Curry, Orange, Cashew, Koriander

12

Burrata Lisboa

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

13

Portuguese Forest Soup

Steinpilz-Crèmesuppe, Madeira, knuspriges Maisbrot

12

Artichoke Royale

Artischocke, Parmesan, Zitrone, Pinienkerne, Trüffel & Piri Piri

13

Smoked Duck and Figs

Geräucherte Entenbrust, Feigen, Tamarinde, Röstzwiebeln

12

Autumn Tuna Tataki

Thunfisch, Kürbis-Ponzu, Sesam, Chili

18

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 / WARME LECKERBISSEN

Charred Carrot & Goat Cheese 🌱

Geröstete Karotte, Ziegenkäse, Dattel, Haselnuss & Thymianhonig

10

Octopus Lisboa

gegrillter Pulpo, Chorizo, Paprika, Korianderöl

22

Swiss-Thai-Signature Sausage

Exklusiv entwickelte Kreation unseres Küchenchefs

handwerklich gefertigt, inspiriert von der Balance Thailändischer und Schweizer Aromatik

20

Crispy Pork Belly Bangkok

Knuspriger Schweinebauch, Tamarinde, Apfel, Thai Kräuter

22

Spiced Ribeye Platter 🌱 🌱

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

35

Piri-Piri –Cauliflower - Pops 🌱 🌱

Crunchy Blumenkohl, Wasabi-Mayo, Chili-Gel

19

Seabass Tropicale

Wolfsbarsch mit Passionsfrucht-Beurre-Blanc

20

Hirschentrecote

Zart gebraten und verfeinert mit herbstlichen Aromen

28

vegetarisch 🌱

vegan 🌱

glutenfrei 🌱

laktosefrei 🌱



COCON

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MWST.



COCON

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 – Portuguese Smash Style

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

8

Fried Rice

Gebratener Reis, Kürbis, Pilze, Ei, Thai-Basilikum

12

Pimientos de Padrón

Grilliert Pimientos, Meersalz, Olivenöl

8

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MWST.



SWEET & SALTY DELIGHTS / CHEESE & DESSERTS

Warm Chocolate-Massaman-Cake 🌱

Warmer Schokoladenkuchen, Massaman Gewürz, Erdnuss-Kokosglace

10

Natas do Céu 🌱

Portugiesisches Dessert, Cremig, leicht und himmlisch süss.

12

Koeksisters Süd Afrika 🌱

Ingwer Zitrone Limetten

10

Marroni meets Thailand 🌱

Marroni-mousse, Passionsfrucht, Sesam-crunch

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 Weisschimmelkäse und Rotschmiere
– 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

