

VORSPEISE

EUROPÄISCH

- | | |
|--|--------------|
| 1. Grüner Blattsalat | 09.50 |
| Gemischter Blattsalat
Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl. | |
| 2. Suppe | 12.00 |
| Empfehlung des Tages (bitte nachfragen). | |
| 3. Gemischter Salat | 12.00 |
| Blattsalat und gemischte saisonale Gemüsesalate
Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl. | |
| 4. Tomaten-Avocado-Mozzarella-Tatar | 14.50 |
| Tomaten und Avocado mit Baby-Mozzarella-Topping. | |
| 5. Schweizer Premium Rindstatar (75g) | 21.50 |
| mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern. Dazu Toast und Butter.
Mild, medium oder scharf
+ Cognac | |
| | 4.00 |

ASIATISCH

- | | |
|---|--------------|
| 6. Mumbai Samosa Chaat | 14.50 |
| Teig Dreiecke gefüllt mit Gemüse auf einem Bett aus Kichererbsen. | |
| 7. Ingwer-Rindfleischsalat | 16.00 |
| Serviert mit eingelegten Gurken, frischem Ingwer und hausgemachtem Chef-Dressing. | |
| 8. Finger Food Plättli klein | 28.50 |
| ca. 2-3 Personen -> 2 Lamm Roll, 4 Samosa, 4 Crevetten | |
| 9. Finger Food Plättli gross | 47.00 |
| ca. 3-5 Personen -> 4 Lamm Roll, 8 Samosa, 8 Crevetten | |

VEGETARISCHE SPEISEN

EUROPÄISCH

10. Hausgemachte Gemüselasagne **23.50**

Gemüselasagne mit Zwiebeln, Sellerie und Parmesankäse.

11. Hausgemachte Getrocknete Tomaten - Ravioli **26.00**

mit Ricotta, Rucola, Pesto und Rahmsauce mit Basilikum

ASIATISCH

12. Kerala Dal Curry **26.00**

Rotes Mansoor Dal mit Schalotten, Ingwer, Tomaten, rotem Chili, Kreuzkümmelsamen, Kurkuma und Curryblättern. Serviert mit Jasminreis.

13. Auberginen Beggen Bhurji **27.00**

Gedampftes Auberginenpüree gekocht mit Tamarindenpaste, roten Zwiebeln, Kokosnuss, Ingwer, Knoblauchpaste, Tomaten, Kashmir-Chili, Korianderpulver, Kurkumapulver und fünf Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

14. Butter Paneer Masala **26.50**

Hausgemachter indischer Weißkäse gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, rotem Chili, Rahm und Cashewpaste. Serviert mit Jasminreis.

15. Gemüse-Curry **26.50**

Saisonales Gemüse gekocht mit Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis.

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Hausgemachtes Butter Naan Brot **4.00**

Hausgemachtes Knoblauch Naan Brot **4.50**



HAUPTGERICHTE

EUROPÄISCH

16. Hausgemachte Lasagne – Rind (CH) 26.50

Zwiebeln, Sellerie, Tomaten- Rindfleischsauce mit Parmesankäse.

17. Rindstatar - Schweizer Premium (150g) 32.00

mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern. Dazu Toast und Butter.

Mild, medium oder scharf

+ Cognac 4.00

18. Zürcher Geschnetzeltes 39.50

Kalbfleisch mit saisonalem Gemüse und Rösti-Täschli an Pilzrahmsauce.

19. Entrecôte in Tranchen (250g) 42.00

Rösti Kroketten, Gemüsegarntur und Sauce béarnaise.

20. Rindsfilet in Tranchen(250g) 46.50

Pommes Frites, Gemüsegarntur und Sauce béarnaise.

ASIATISCH

21. Thai rote Poulet Curry 30.00

Poulet, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kokosmilch.

Serviert mit Jasminreis.

22. Kottu Rotti (Lammgericht) 30.00

Populäres Gericht aus Sri Lanka: Geschnittenes hausgemachtes Fladenbrot gemischt mit Lamm, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Eiern, Kohl, Limetten und Currysauce.

23. Fitnesssteller mit Tibetischen Momos 30.00

Hausgemachte Tibetische Teigtaschen gefüllt mit Rindhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen.

Serviert als Fitnesssteller; Dressing- Italienisch/Französisch oder Balsamico und Olivenöl

(Zubereitungszeit 20 min.)

24. Südindisches Chicken Masala 31.50

Poulet-Schenkel ohne Knochen mit Gewürzen, Tomaten, Rahm, Fenchelsamen, grünem Kardamom, Curryblättern und Senfsamen. Serviert mit Basmatireis.



25. Chicken Biryani **31.00**

Pouletschenkel ohne Knochen und Basmati-Reis geschmort in Gewürzen (alles gemischt).
Serviert mit Raita, halben gekochten Eiern und Papadam.

26. Südindisches Butter Chicken **32.50**

Tandoori Pouletbrust-Würfel, mit Ingwersauce, Zwiebeln, Tomaten, Rahm, Cashewnüssen,
Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

27. Kerala Rindfleisch Masala **34.50**

Gewürfeltes Rindfleisch gekocht mit südindischen Gewürzen, Ingwer, Tomaten,
getrockneter Kokosnuss, Curryblättern und Senfsamen. Serviert mit Basmatireis.

FISCHGERICHTE

EUROPÄISCH

28. Fitness-Teller mit Zander-Knusperli **28.50**

Italienisches-/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl

29. Grillierte Riesencrevetten **35.00**

Serviert mit Spaghetti, aglio, olio e peperoncino.

ASIATISCH

30. Kerala Fisch Curry **35.00**

Filet vom weissen Barramundi, gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Chilipulver,
Kurkuma und Curryblättern in Kokosmilch Serviert mit Jasminreis.

31. Mango-Riesencrevetten-Curry **36.50**

Geschälte Riesencrevetten gekocht mit frischer grüner Mango, Tomaten, rotem Chili,
Ingwer, Bockshornklee, Curryblättern, Zitronensaft, Kokosmilch und gebratenen
Zwiebeln. Serviert mit Basmatireis.



KLASSIKER

32. Wurst-Käsesalat garniert Französisches-Dressing.			26.00
33. Fitnesssteller mit Poulet Knusperli Italienisches-/Französisches- Dressing oder Balsamico und Olivenöl.			28.00
34. «Schnipo» Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites.			25.00
35. Club-Sandwich Pouletbrust, Ei, Speck, Tomaten und Cocktailsauce serviert mit Pommes Frites. (Wir bieten das Club-Sandwich nur am Samstag und am Sonntag an.)			31.00
36. Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes Frites / Preiselbeeren und Gemüse garnitur.			42.50

KINDER- UND ERWACHSENEMENÜ

37. Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce.	12.00	/	22.50
38. Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Rindfleisch (CH) und Tomatensauce.	14.00	/	26.00
39. Chicken Nuggets. Mit Pommes Frites	14.00	/	18.00

