



VORSPEISE

- | | |
|--|--------------|
| 1. Grüner Blattsalat | 08.50 |
| Gemischter Blattsalat
Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl. | |
| 2. Suppe | 09.50 |
| Empfehlung des Tages (bitte nachfragen). | |
| 3. Gemischter Salat | 10.50 |
| Blattsalat und gemischte saisonale Gemüsesalate
Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl. | |
| 4. Tomaten-Avocado-Mozzarella-Tatar | 15.00 |
| Tomaten und Avocado mit Baby-Mozzarella-Topping.
Verfügbarkeit bitte beim Servicepersonal erfragen. | |
| 5. Schweizer Premium Rindstatar (75g) | 19.50 |
| mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern. Dazu Toast und Butter.
Mild, medium oder scharf
+ Cognac | |
| 6. Mumbai Samosa Chaat | 15.50 |
| 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

- | | |
|---|--------------|
| 10. Hausgemachte Gemüselasagne
Gemüselasagne mit Zwiebeln, Sellerie und Parmesankäse. | 23.00 |
| 11. Hausgemachte Ravioli
Füllung und Sauce bitte beim Personal nachfragen. | 23.00 |
| 12. Kerala Dal Curry
Rotes Mansoor Dal mit Schalotten, Ingwer, Tomaten, rotem Chili, Kreuzkümmelsamen, Kurkuma und Curryblättern. Serviert mit Jasminreis. | 23.00 |
| 13. Auberginen Beggen Bhurji
Gedämpftes Auberginenpüree gekocht mit Tamarindenpaste, roten Zwiebeln, Kokosnuss, Ingwer, Knoblauchpaste, Tomaten, Kashmir-Chili, Korianderpulver, Kurkumapulver und fünf Gewürzen. Serviert mit Basmatireis. | 24.00 |
| 14. Butter Paneer Masala
Hausgemachter indischer Weißkäse gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, rotem Chili, Rahm und Cashewpaste. Serviert mit Jasminreis. | 24.00 |
| 15. Gemüse-Curry
Saisonales Gemüse gekocht mit Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis. | 24.00 |

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| Hausgemachtes Butter Naan Brot | 4.00 |
| Hausgemachtes Knoblauch Naan Brot | 4.50 |





FLEISCHGERICHTE

16. Hausgemachte Lasagne – Rind (CH)	24.50
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	4.00
+ Cognac	
18. Ungarisches Rindsgulasch	36.00
Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen.	
Serviert mit Stampfkartoffeln.	
19. Entrecôte in Tranchen (250g)	39.50
Rösti Krokette, Gemüse garnitur und Sauce béarnaise.	
20. Rindsfilet Stroganoff	39.50
Spätzli und Sauerrahm.	
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	31.00
Poulet-Schenkel ohne Knochen mit Gewürzen, Tomaten, Rahm, Fenchelsamen, grünem Kardamom, Curryblättern und Senfsamen. Serviert mit Basmatireis.	
25. Zürcher Geschnetzeltes	38.00
Kalbfleisch mit saisonalem Gemüse und Rösti-Täschli an Pilzrahmsauce.	





26. Südindisches Butter Chicken

32.50

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

27. Kerala Rindfleisch Masala

36.00

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

FISCHGERICHTE

28. Fitness-Teller mit Zander-Knusperli

26.00

Italienisches-/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl

29. Grillierte Riesengarnelen

33.00

Serviert mit Spaghetti, aglio, olio e peperoncino.

30. Mango-Riesengarnelen-Curry

33.00

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



KLASSIKER

31. St. Galler Bratwurst Mit Zwiebelsauce und Pommes Frites.	20.00
32. Wurst-Käsesalat garniert Französisches-Dressing.	25.00
33. Fitnesssteller mit Poulet Knusperli Italienisches-/Französisches- Dressing oder Balsamico und Olivenöl.	26.00
34. «Schnipo» Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse garnitur.	25.00
35. Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes Frites / Preiselbeeren und Gemüse garnitur. (Zubereitungszeit 20min.)	41.50

KINDER- UND ERWACHSENENMENÜ

36. Chicken Nuggets Serviert mit Pommes Frites.	14.00	/	18.00
37. Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce.	12.00	/	20.00
38. Penne all'arrabbiata	12.00	/	21.00
39. Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Rindfleisch (CH) und Tomatensauce.	14.00	/	23.00
40. Spaghetti Carbonara	14.00	/	23.00

