



VORSPEISE

1. Grüner Blattsalat Gemischter Blattsalat Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl.	08.50
2. Suppe Empfehlung des Tages (bitte nachfragen).	09.50
3. Gemischter Salat Blattsalat und gemischte saisonale Gemüsesalate Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl.	10.50
4. Tomaten-Avocado-Mozzarella-Tatar Tomaten und Avocado mit Baby-Mozzarella-Topping. Verfügbarkeit bitte beim Servicepersonal erfragen.	15.00
5. Schweizer Premium Rindstatar (75g) mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern. Dazu Toast und Butter. Mild, medium oder scharf + Cognac	19.50
6. Mumbai Samosa Chaat Teig Dreiecke gefüllt mit Gemüse auf einem Bett aus Kichererbsen.	15.50
7. Ingwer-Rindfleischsalat Serviert mit eingelegten Gurken, frischem Ingwer und hausgemachtem Chef-Dressing.	16.00
8. Finger Food Plättli klein ca. 2-3 Personen -> 2 Lamm Roll, 4 Samosa, 4 Crevetten	28.50
9. Finger Food Plättli gross ca. 3-5 Personen -> 4 Lamm Roll, 8 Samosa, 8 Crevetten	47.00



VEGETARISCHE SPEISEN

10. Hausgemachte Gemüselasagne 23.00

Gemüselasagne mit Zwiebeln, Sellerie und Parmesankäse.

11. Hausgemachte Ravioli 23.00

Füllung und Sauce bitte beim Personal nachfragen.

12. Kerala Dal Curry 23.00

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

13. Auberginen Beggen Bhurji 24.00

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 24.00

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

15. Gemüse-Curry 24.00

Saisonales Gemüse gekocht mit Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis.

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Hausgemachtes Butter Naan Brot 4.00

Hausgemachtes Knoblauch Naan Brot 4.50



FLEISCHGERICHTE

16. Hausgemachte Lasagne – Rind (CH) Zwiebeln, Sellerie, Tomaten- Rindfleischsauce mit Parmesankäse.	24.50
17. Rindstatar - Schweizer Premium (150g) mit Essigurken, Zwiebeln, Kapern. Dazu Toast und Butter. Mild, medium oder scharf + Cognac	32.00 4.00
18. Ungarisches Rindsgulasch Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen. Serviert mit Stampfkartoffeln.	36.00
19. Entrecôte in Tranchen (250g) Rösti Krokettchen, Gemüsegarnitur und Sauce béarnaise.	39.50
20. Rindsfilet Stroganoff Spätzli und Sauerrahm.	39.50
21. Thai rote Poulet Curry Poulet, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis.	30.00
22. Kottu Rotti (Lammgericht) Populäres Gericht aus Sri Lanka: Geschnittenes hausgemachtes Fladenbrot gemischt mit Lamm, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Eiern, Kohl, Limetten und Currysauce.	30.00
23. Fitnessteller mit Tibetischen Momos Hausgemachte Tibetische Teigtaschen gefüllt mit Rindhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen. Serviert als Fitnessteller; Dressing- Italienisch/Französisch oder Balsamico und Olivenöl (Zubereitungszeit 20 min.)	30.00
24. Südindisches Chicken Masala Poulet-Schenkel ohne Knochen mit Gewürzen, Tomaten, Rahm, Fenchelsamen, grünem Kardamom, Curryblättern und Senfsamen. Serviert mit Basmatireis.	31.00
25. Zürcher Geschnetzeltes Kalbfleisch mit saisonalem Gemüse und Rösti-Tätschli an Pilzrahmsauce.	38.00



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 Riesencrevetten 33.00

Serviert mit Spaghetti, aglio, olio e peperoncino.

30. Mango-Riesencrevetten-Curry 33.00

Geschälte Riesencrevetten 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. Fitnessteller mit Poulet Knusperli Italienisches-/Französisches- Dressing oder Balsamico und Olivenöl.	26.00
34. «Schnipo» Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüsegarnitur.	25.00
35. Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes Frites / Preiselbeeren und Gemüsegarnitur. (Zubereitungszeit 20min.)	41.50

KINDER- UND ERWACHSENEMENÜ

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