

VORSPEISE / STARTER

Grüner Blattsalat / Green Leaf Salad

09.50

Gemischter Blattsalat

Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl.

- Fresh mixed leaf salad

Italian/French dressing or balsamico vinegar and olive oil.

Suppe / Soup

10.50

Empfehlung des Tages (bitte nachfragen).

- Chef's daily recommendation (please inquire).

Gemischter Salat / Mixed Salad

10.50

Blattsalat und gemischte saisonale Gemüsesalate

Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl.

- Leaf salad and mixed seasonal vegetable salads

Italian/French dressing or balsamico vinegar and olive oil.

Tomaten-Avocado-Mozzarella-Tatar / Tomato-Avocado-Tartare

15.00

Tomaten und Avocado mit Baby-Mozzarella-Topping.

Verfügbarkeit bitte beim Servicepersonal erfragen.

- Dressed tomatoes and avocado with baby mozzarella topping.

Please ask the service staff about availability.

Schweizer Premium Rindstatar (75g) / Beef Tartare

19.50

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

Mild, medium oder scharf

- With pickles, onions, capers, served with toast and butter.

Mild, medium or spicy

+ Cognac

4.00

Mumbai Samosa Chaat

16.50

Teig Dreiecke gefüllt mit Gemüse auf einem Bett aus Kichererbsen.

- Triangles of dumplings stuffed with vegetables on a bed of chickpeas.

Ingwer-Rindfleischsalat / Ginger Beef Salad

17.50

Serviert mit eingelegten Gurken, frischem Ingwer und hausgemachtem Chef-Dressing.

- Served with pickled cucumber, fresh ginger and homemade chef dressing.

Finger Food Plättli klein

29.50

ca. 2-3 Personen -> 2 Lamm Roll, 4 Samosa, 4 Crevetten

- approx. 2-3 persons -> 2 lamb rolls, 4 samosa, 4 prawns

Finger Food Plättli gross

48.50

ca. 3-5 Personen -> 4 Lamm Roll, 8 Samosa, 8 Crevetten

- approx. 3 persons -> 4 lamb rolls, 8 samosa, 8 prawns

VEGETARISCHE SPEISEN / VEGETARIAN DISHES

Fitnesssteller mit Gemüse-Pakora / Fitness plate vegetable pakora

23.00

Pakora (Kartoffel, Zucchini und Zwiebel frittiert mit Kichererbsenmehl) dazu Joghurt-Minz-Sauce. Italienisches-/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl.

- Pakora (potato, courgette and onion, deep-fried with chickpea flour) served with a yoghurt and mint sauce. Italian or French-style dressing /balsamic vinegar and olive oil.

Hausgemachte Ravioli / Homemade ravioli

23.00

Füllung und Sauce bitte beim Personal nachfragen.

- Please ask the staff about the filling and sauce.

Kerala Dal Curry

23.00

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

- Red masoor dal with shallots, ginger, tomatoes, red chili, cumin seeds, turmeric, and curry leaves. Served with fluffy Jasmin rice.



Auberginen Beggen Bhurji

23.00

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

- Smashed eggplant cooked with tamarind paste, red onions, coconut, ginger, garlic paste, tomato, Kashmiri chili, coriander powder, turmeric powder and five spices. Served with fluffy jasmine rice.



Butter Paneer Masala

23.00

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

- Homemade Indian white cheese cooked with tomatoes, onions, garlic, ginger, red chili, fresh cream and cashew paste. Served with fluffy Jasmin rice.

Gemüse-Curry / Vegetable-Curry

23.00

Saisonales Gemüse gekocht mit Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis.

- Seasonal vegetables cooked with coconut milk. Served with fluffy Jasmin rice.



TS-Masala

23.00

Kichererbsen gekocht in Punjabi-Art mit Gewürzen. Serviert mit Jasminreis.

- Chickpeas cooked Punjabi-style with spices. Served with jasmine rice.



Hausgemachtes Knoblauch Naan Brot
Homemade garlic naan bread

5.50

Zusätzlicher Reis auf Anfrage kostenlos
Extra rice available free of charge on request

KLASSIKER / CLASSICS

St. Galler Bratwurst

20.00

Mit Zwiebelsauce und Pommes Frites.
- Onion sauce and French fries.

Wurst-Käsesalat garniert / Garnished sausage and cheese salad

24.00

Französisches-Dressing.
- French dressing.

Fitnesssteller mit Pouletbrust / Fitness plate with chicken breast

27.50

Italienisches-/Französisches- Dressing oder Balsamico und Olivenöl.
- Italian/French dressing or balsamico vinegar and olive oil.

«Schnipo»

24.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites.
- Breaded pork escalope with French fries.

Rindstatar – Schweizer Premium (150g) / Beef Tartare

32.00

mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern. Dazu Toast und Butter.
Mild, medium oder scharf
- With pickles, onions, capers, served with toast and butter.
Mild, medium oder spicy
+ Cognac

Zürcher Geschnetzeltes / Zurich-Style veal sliced

38.00

Kalbfleisch mit saisonalem Gemüse und Rösti-Tätschli an Pilzrahmsauce.
- Seasonal vegetables, Rösti tartlets and mushroom cream sauce.

Rindsfilet Stroganoff / Beef-filet stroganoff

39.00

Spätzli und Sauerrahm.
- Spaetzli and sour cream.

Entrecôte in Tranchen (250g) / Entrecôte in slices

39.50

Rösti Kroketten, Gemüsegarnitur und Sauce béarnaise.
- Rösti croquettes, vegetable garnish and béarnaise sauce.

LAMMGERICHTE / LAMB DISHES

Kottu Rotti

31.00

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

Popular food from Sri Lanka: Diced homemade flatbread mixed with lamb, carrots, leeks, onions, eggs, cabbage, lime and curry sauce.

Lamm Vindaloo

32.00

Lammfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Chili und nordindische Gewürze. Serviert mit Jasminreis.

Lamb, potatoes, onions, garlic, tomatoes, ginger, chilli and North Indian spices. Served with jasmine rice.

Sri-Lankisches Lamm-Curry

32.00

Scharfes Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Chili, Kokosmilch und Sri-Lankische Gewürze. Serviert mit Natur-Parotta.

Spicy lamb, onions, garlic, tomatoes, ginger, chilli, coconut milk and Sri Lankan spices. Served with plain parotta.

ASIATISCHE GERICHTE / ASIAN DISHES

Fitnesssteller mit Tibetischen Momos / Fitness plate with Tibet Momos

29.50

Hausgemachte Tibetische Teigtaschen gefüllt mit Rindhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen. Serviert als Fitnesssteller; Dressing- Italienisch/Französisch oder Balsamico und Olivenöl (Zubereitungszeit 20 min.)

Homemade Tibetan dumplings filled with minced beef, onions and spices. Served as a Fitness Salad. Italian/French dressing or balsamic vinegar and olive oil.

Thai rote Poulet Curry / Thai red chicken curry

29.50

Poulet, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Brokkoli, Zucchetti, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis.

Chicken, onion, garlic, carrots, broccoli, zucchini, bamboo shoots, Thai Basil, coconut milk. Served with Jasmin rice.

Butter Chicken (mild)

31.50

Tandoori Pouletbrust-Würfel, mit Ingwersauce, Zwiebeln, Tomaten, Rahm, Cashewnüssen, Gewürzen. Sauce / Gewürze alles püriert. Serviert mit Basmatireis.

Tandoori chicken breast cubes with ginger sauce, onions, tomatoes, cream, cashews and spices. Sauce / spices, all pureed. Served with fluffy basmati rice.

Chicken-Tikka-Masala

31.50

Tandoori Poulet-Oberschenkel-Scheiben (ohne Knochen), mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Rahm und Gewürzen. Serviert mit Knoblauch-Naan Brot. Zusätzliches Naan-Brot -> 5.50 CHF.

Slices of tandoori chicken thigh (boneless), with tomatoes, onions, pepperoni, cream and spices. Served with garlic naan bread. Additional naan bread -> 5.50 CHF.

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Fitness-Teller mit Zander-Knusperli / Fitness plate with Zander

26.00

Italienisches-/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl

Italian/French dressing or balsamico vinegar and olive oil.

Grillierte Riesencrevetten / Grilled giant prawns

31.50

Serviert mit Spaghetti, aglio, olio e peperoncino.

Served with Spaghetti aglio, olio e peperoncino.

Mango-Riesencrevetten-Curry / Mango Prawn Curry

31.50

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

Freshly peeled king prawns cooked with fresh green mango, tomato, red chili, ginger, fenugreek seeds, curry leaves, lemon juice, coconut milk and fried onion. Served with fluffy basmati rice.

Kleine Portionen können bestellt werden (nur 3.00 CHF weniger) -> bitte besprechen Sie dies mit dem Servicepersonal

Small portions are available (for just 3.00 CHF less) -> please ask your server

KINDER- UND ERWACHSENEMENÜ

Kinder/Kids

Erwachsene/Adults

Chicken Nuggets

Serviert mit Pommes Frites.
Served with french fries.

14.00

/

18.00

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce.
Spaghetti with tomato sauce.

12.00

/

20.00

Penne all'arrabbiata

12.00

/

21.00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Rindfleisch (CH) und Tomatensauce.
Spaghetti with beef (CH) and tomato sauce.

14.00

/

23.00



Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche