

MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag bis 14:00 Uhr

26.01.2026 – 30.01.2026

Salat oder Karotten-Ingwer-Creme-Suppe

Menü 1 – Kürbisravioli

23.00

Serviert mit Butter-Rosmarin-Sauce.

Menü 3 – grilliertes Lamm Nierstück

28.00

Serviert mit Pommes und Gemüse garnitur.

* unser Mittagsangebot

Eine Kugel Glace mit Rahm und Kaffee/Espresso

7.00



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche



LUNCH MENU

Monday – Friday until 2:00 pm

26.01.2026 – 30.01.2026

Salad or carrot and ginger cream soup

Menu 1 – Vegetable Curry

Served with jasmine rice.

23.00

Menu 3 - Beef goulash

Served with tagliatelle.

28.00

* our lunch offer

A scoop of ice cream with cream and coffee/espresso

7.00



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche



from 11:30 to 17:30 (Monday - Sunday)

Beef tartare (Swiss Premium) - Small 75g / Large 150g **Small 19.50**
with pickles, onions and capers. Served with toast and butter. **Big 32.00**
Mild, medium or hot With cognac
+ with cognac **+ 4.00**

Finger Food Plättli klein **28.50**
Approx. 2-3 people -> 2 lamb rolls, 4 samosas, 4 prawns

Finger Food Plättli gross **47.00**
Approx. 3-5 people -> 4 lamb rolls, 8 samosa, 8 prawns

St. Gallen Bratwurst with fries and onion sauce **20.00**

Garnished sausage and cheese salad **25.00**

Breaded pork escalope with fries **25.00**

Fitness plate with veggie samosa **26.00**

Fitness plate with chicken crispies **26.00**

Fitness plate with zander crispies **26.00**

“Wienerschnitzel” **41.50**
Breaded veal escalope with fries. (Preparation time 20min.)



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

von 11:30 bis 17:30 Uhr (Montag - Sonntag)

Rindstatar (Swiss Premium) – Klein 75g / Gross 150g	Klein 19.50
mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern. Dazu Toast und Butter.	Gross 32.00
Mild, medium oder scharf	mit Cognac
+ mit Cognac	+ 4.00

Finger Food Plättli klein	28.50
Ca. 2-3 Personen -> 2 Lamm Roll, 4 Samosa, 4 Crevetten	

Finger Food Plättli gross	47.00
Ca. 3-5 Personen -> 4 Lamm Roll, 8 Samosa, 8 Crevetten	

St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes	20.00
---	--------------

Wurst-Käsesalat garniert	25.00
---------------------------------	--------------

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes	25.00
---	--------------

Fitnesssteller mit Vegi Samosa	26.00
---------------------------------------	--------------

Fitnesssteller mit Poulet Knusperli	26.00
--	--------------

Fitnesssteller mit Zander Knusperli	26.00
--	--------------

“Wienerschnitzel”	41.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes. (Zubereitungszeit 20min.)	



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

GOLFER MENU

from 11:30 to 14:30 (Monday - Friday)

Incl. coffee or espresso.

Spaghetti Napoli	20.00
Penne all'Arrabbiata	21.00
Spaghetti Bolognese	23.00
Spaghetti Carbonara	23.00

ASIAN MAIN COURSE

Kerala Dal curry Red Mansoor Dal with shallots, ginger, tomatoes, red chilli, cumin seeds, turmeric and curry leaves. Served with jasmine rice.	23.00
Thai red chicken curry Chicken, onion, garlic, carrots, bamboo shoots, Thai basil, coconut milk. Served with jasmine rice	30.00
South Indian butter chicken Tandoori chicken breast cubes, with ginger sauce, onions, tomatoes, cream, cashew nuts, spices. Served with basmati rice.	32.50



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche



GOLFERMENÜ

von 11:30 bis 14:30 (Montag - Freitag)

Inkl. Kaffee oder Espresso.

Spaghetti Napoli	20.00
Penne all'Arrabbiata	21.00
Spaghetti Bolognese	23.00
Spaghetti Carbonara	23.00

ASIATISCHER HAUPTGANG

Kerala Dal Curry Rotes Mansoor Dal mit Schalotten, Ingwer, Tomaten, rotem Chilli, Kreuzkümmelsamen, Kurkuma und Curryblättern. Serviert mit Jasmin Reis.	23.00
Thai rote Poulet Curry Poulet, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis	30.00
Südindisches Butter Chicken Tandoori Pouletbrust-Würfel, mit Ingwersauce, Zwiebeln, Tomaten, Rahm, Cashewnüssen, Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	32.50



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche



KINDERMENÜ

Spaghetti Napoli

12.00

Spaghetti Bolognese

14.00

Chicken Nuggets
mit Pommes.

14.00

Cornet

Auswahl von Vanille, Schokolade, Erdbeer.

****Angebot nur für das Kindermenü****

3.00



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche



CHILDREN'S MENU

Spaghetti Napoli

12.00

Spaghetti Bolognese

14.00

Chicken Nuggets
with fries.

14.00

Cornet

Choice of vanilla, chocolate, strawberry.

****Offer only for the children's menu****

3.00



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche



Menü 14. Oktober

Vorspeise:

Ingwer-Rindfleischsalat

Hauptgang:

Wildteller: Rehschnitzel serviert mit Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Bratenjus

1x Vegeteller

Dessert:

Kleiner Coupe Dänemark

Preis = CHF 50.00 pro Person



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche



Restaurant 15



Green inn
europäisch-asiatische Fusionsküche