

VORSPEISE

EUROPÄISCH

- | | |
|---|--------------|
| 1. Grüner Blattsalat | 10.50 |
| Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, serviert mit hausgemachtem Dressing – Italienisch/Französisch/Basilikum Öl. | |
| 2. Suppe | 10.50 |
| Empfehlung des Tages (bitte nachfragen). | |
| 3. Gemischter Salat | 11.50 |
| Kirschtomaten, Gurken und saisonales Gemüse/Salate mit hausgemachtem Dressing – Italienisch/Französisch/Basilikum Öl. | |
| 4. Tomaten-Avocado-Mozzarella-Tartar | 14.00 |
| 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 | |

ASIATISCH

- | | |
|---|--------------|
| 6. Mumbai Samosa Chaat | 14.00 |
| Teig Dreiecke gefüllt mit Gemüse auf einem Bett aus Kichererbsen. | |
| 7. Ingwer-Rindfleischsalat | 15.00 |
| Serviert mit eingelegten Gurken, Sojasprossen, frischem Ingwer und hausgemachtem Chef-Dressing. | |
| 8. Gänseschmalz | 15.00 |
| Serviert mit südindischem Bellini und Feigen Chutney. | |

VEGETARISCHE SPEISEN

EUROPÄISCH

9. Hausgemachte Gemüselasagne

22.50

Gemüselasagne mit Zwiebeln, Sellerie und Parmesankäse.

10. Hausgemachte Zucchini-Ravioli

26.00

mit Zwiebeln, Pfeffer und Salbei-Buttersauce.

ASIATISCH

11. Kerala Dal Curry

25.00

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

12. Hyderabadi Beggen Bhurji

27.00

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

13. Butter Paneer Masala

27.00

Hausgemachter indischer Weißkäse gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, rotem Chili, frischer Sahne und Cashewpaste. Serviert mit Basmatireis.

14. Gemüse-Curry

24.50

Saisonales Gemüse gekocht mit Kokosmilch. Serviert mit Basmatireis.

HAUPTGERICHTE

EUROPÄISCH

15. Hausgemachte Lasagne – Rind (CH) 25.50

Zwiebeln, Sellerie, Tomaten- Rindfleischsauce mit Parmesankäse.

16. Rindstatar - Schweizer Premium (150g) 32.00

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

Mild, medium oder scharf

4.00

+ Cognac

17. Green Inn Zürcher Kalbs- & Rindgeschnetzeltes 38.50

mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Taglierini an Pilzrahmsauce.

18. Entrecôte in Tranchen (250g) 42.00

mit saisonalem Gemüse, Rösti Kroketten und Café de Paris-Sauce.

19. Rindsfilet mit Café de Paris (250g) 46.50

Pommes Allumettes à discretion und Gemüse garnitur.

*Für 2 Personen: Rindsfilet - 600g

91.50

*Für 4 Personen: Rindsfilet - 1400g

178.50

ASIATISCH

20. Thai rote Poulet Curry 29.00

Poulet, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Peperoni, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kokosmilch mit Jasmin Rice

21. Kottu Rotti (Lammgericht) 25.50

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

22. Fitnessteller mit Tibetischen Momos 26.50

Tibetische Teigtaschen gefüllt mit Rindhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen. Serviert als

Fitnessteller mit hausgemachter Dressing- Italienisch/Französisch/Basilikum Öl.

(Zubereitungszeit 25 min.)

23. Südindisches Chicken Masala 33.00

Pouletwürfel gekocht mit Gewürzen, Tomaten, Sahne, Fenchelsamen, grünem Kardamom, Curryblättern und Senfsamen. Serviert mit Basmatireis

25. Südindisches Butter Chicken **33.00**

Im Tandoorofen gerösteter Pouletschenkel, mit Ingwersauce, Zwiebeln, Tomaten, Sahne, Cashewnüssen, Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

27. Südindisches Lamm-Curry **36.00**

Lammwürfel gekocht mit Kartoffeln, Karotten, Garam Masala, weißer Currysoße. Serviert mit Basmatireis.

28. Grünes Lamm-Sorba **36.00**

Lamm gekocht mit frischer Minze, Koriander, Ingwer, Knoblauch, grünem Chili, Sahne, Kokosmilch. Serviert mit Basmatireis.

29. Südindisches Rindfleisch Ularthi **36.00**

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

FISCHGERICHTE

EUROPÄISCH

30. Fitness-Teller mit Zander-Knusperli **24.50**

mit hausgemachtem Dressing- Italienisch/Französisch/Basilikum Öl.

ASIATISCH

31. Kerala Fisch Curry **36.00**

Filet vom weißen Snapper, gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Chilipulver, Kurkuma und Curryblättern in Kokosmilch. Serviert mit Basmatireis.

32. Calamari-Masala **36.00**

Frischer Tintenfisch gekocht mit Tomaten, rotem Chili, Ingwer, Bockshornklee, Curryblättern, Zitronensaft, Kokosmilch und gebratenen Zwiebeln. Serviert mit Basmatireis.

33. Mango-Garnelen-Curry **37.00**

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

BIRYANI

34. Vegi Biryani

Gemüse und Basmati-Reis geschmort in Gewürzen. Serviert mit Raita und Papadam.

26.50

35. Chicken Biryani

Hähnchen und Basmati-Reis geschmort in Gewürzen. Serviert mit Raita und Papadam.

30.00

36. Malabar Lamm Biryani

Lamm und Basmati-Reis geschmort in Malabar-Gewürzen. Serviert mit Raita und Papadam.

36.00

KINDERMENÜ

37. Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce.

12.00

38. Spaghetti Pesto

Spaghetti mit Pestosauce.

12.00

39. Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Rindfleisch (CH) und Tomatensauce.

14.00

40. Chicken Nuggets

mit Pommes.

14.00

41. Eine Kugel Glace mit Sahne und Smarties

Auswahl von Vanille, Schokolade, Erdbeere und Karamell.

Angebot nur für das Kindermenü

3.00