

MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag bis 14:00 Uhr

Fleisch- oder Fischmenü: CHF 23.50

Vegimenü: CHF 19.50

Salat in jedem Menü inbegriffen

Montag:

Fleisch: Grillteller (Bratwurst, Cervelat, Schweinefleisch und Rindsentrecôte) mit gemischten Salaten (franz. Sauce).

Vegi: Fitnessteller mit Gemüse-Pakora (franz. Sauce) und Joghurt-Minz-Sauce.

Dienstag:

Fleisch: Rindlasagne

Vegi: Gemüselasagne

Mittwoch:

Fleisch: Poulet-Satai-Spiessli mit gebratenem Reis.

Vegi: Auberginen-Kichererbsen-Curry serviert mit Jasminreis.

Donnerstag:

Fleisch: Panierte Pouletschnitzel-Streifen serviert mit Tomatenspaghetti.

Vegi: Rösti Tartelettes mit Schweizer Käse und gemischtem Gemüse

Freitag:

Fisch: Sri-Lankisches gelbes Riesencrevetten-Curry mit Jasminreis.

Vegi: Bärlauch-Ravioli mit Shiitakepilz-Rahmsauce.



Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

LUNCH MENU

Monday – Friday until 2:00 PM

Meat or fish menu: CHF 23.50

Vegetarian menu: CHF 19.50

Salad included in every menu

Monday:

Meat: Mixed grill (bratwurst, cervelat, pork and beef entrecôte) with mixed salads (French dressing).

Vegetarian: Fitness plate with vegetable pakora (French dressing) and yoghurt and mint sauce.

Tuesday:

Meat: Beef lasagne

Vegetarian: Vegetable lasagne

Wednesday:

Meat: Chicken satay skewers with fried rice.

Vegetarian: Aubergine and chickpea curry served with jasmine rice.

Thursday:

Meat: Breaded chicken cutlet strips served with tomato spaghetti.

Vegetarian: Rösti tartlets with Swiss cheese and mixed vegetables

Friday:

Fish: Sri Lankan yellow king prawn curry with jasmine rice.

Vegetarian: Wild garlic ravioli with shiitake mushroom cream sauce.



Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

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

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

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 **24.00**

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**

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

Rindstatar (Swiss Premium) – 150g

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

Mild, medium oder scharf

+ mit Cognac

32.00

mit Cognac

+ 4.00

Finger Food Plättli klein

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

28.50

Finger Food Plättli gross

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

47.00

St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes

20.00

Wurst-Käsesalat garniert

24.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes

25.00

Fitnesssteller mit Vegi Samosa

26.00

Fitnesssteller mit Poulet Knusperli

26.00

Fitnesssteller mit Zander Knusperli

26.00

GOLFER MENU

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

Incl. coffee or espresso.



Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

Spaghetti Napoli	20.00
Penne all'Arrabbiata	21.00
Spaghetti Bolognese	23.00

ASIAN MAIN COURSE

Kerala Dal curry (mild)	23.00
--------------------------------	--------------

Red Mansoor Dal with shallots, ginger, tomatoes, red chilli, cumin seeds, turmeric and curry leaves.
Served with jasmine rice.

Thai red chicken curry (European spiciness)	29.50
--	--------------

Chicken, onion, garlic, carrots, bamboo shoots, Thai basil, coconut milk. Served with jasmine rice

South Indian butter chicken (mild)	31.50
---	--------------

Tandoori chicken breast cubes, with ginger sauce, onions, tomatoes, cream, cashew nuts, spices. Served with basmati rice.

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

ASIATISCHER HAUPTGANG

Kerala Dal Curry (mild)	23.00
--------------------------------	--------------

Rotes Mansoor Dal mit Schalotten, Ingwer, Tomaten, rotem Chilli, Kreuzkümmelsamen, Kurkuma und Curryblättern.
Serviert mit Jasmin Reis.

Thai rote Poulet Curry (europäische Schärfe)	29.50
---	--------------

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

Südindisches Butter Chicken (mild)	31.50
---	--------------

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

KINDERMENÜ

Spaghetti Napoli	12.00
-------------------------	--------------

Spaghetti Bolognese	14.00
----------------------------	--------------

Chicken Nuggets

mit Pommes.

14.00

Cornet

Auswahl von Vanille, Schokolade, Erdbeer.

3.00

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



Green Inn
europäisch-asiatische Fusionsküche

CHILDREN'S MENU

Spaghetti Napoli 12.00

Spaghetti Bolognese 14.00

Chicken Nuggets 14.00
with fries.

Cornet 3.00
Choice of vanilla, chocolate, strawberry.
Offer only for the children's menu



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