

# MITTAGSMENÜ

Montag - Freitag bis 14:00 Uhr

**Fleisch- oder Fischmenü: CHF 23.50**

**Vegimenü: CHF 19.50**

**Suppe (bitte nachfragen) oder Salat in jedem Menü inbegriffen**

## Montag:

**Fleisch:** Rindshamburger (Ei, Speck, Käse, Tomaten, Gurken) serviert mit Pommes Frites.

**Vegi:** Auberginen-Curry mit Kichererbsen, serviert mit Jasminreis.

## Dienstag:

**Fleisch:** Rindfleisch Masala, serviert mit Jasminreis.

**Vegi:** Älplermagronen

## Mittwoch:

**Fleisch:** Lammnierstück, serviert mit Pommes Frites.

**Vegi:** Bärlauch-Ravioli mit Butterschneeballsauce.

## Donnerstag:

**Fleisch:** Zürcher Geschnetzeltes mit Schweinefleisch, serviert mit Röstitäschli, Gemüse garnitur und Pilzrahmsauce.

**Vegi:** Planted Chicken (aus Erbsenprotein) an Currysauce mit Früchten und Reis.

## Freitag:

**Fisch:** Zanderknusperli, mit Salzkartoffeln und Rahmspinat.

**Vegi:** Gemüse-Thai-Curry mit Jasminreis



**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**

**Soup (please ask) or salad included with every menu**

### Monday:

**Meat:** Beef burger (egg, bacon, cheese, tomato, cucumber) served with French fries.

**Vegetarian:** Eggplant curry with chickpeas, served with jasmine rice.

### Tuesday:

**Meat:** Beef masala, served with jasmine rice.

**Vegetarian:** Älplermagronen

### Wednesday:

**Meat:** Lamb tenderloin, served with French fries.

**Vegetarian:** Wild garlic ravioli with butter cream sauce.

### Thursday:

**Meat:** Zurich-style pork stir-fry, served with rösti patties, vegetable garnish, and mushroom cream sauce.

**Vegetarian:** Planted Chicken (made from pea protein) in curry sauce with fruit and rice.

### Friday:

**Fish:** Crispy pike-perch, with boiled potatoes and creamed spinach.

**Vegetarian:** Thai vegetable curry with jasmine rice



**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** **32.00**  
mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern. Dazu Toast und Butter. mit Cognac  
Mild, medium oder scharf **+ 4.00**  
+ mit Cognac

**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** **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.

<b>Spaghetti Napoli</b>	<b>20.00</b>
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	<b>21.00</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>23.00</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>23.00</b>

# ASIAN MAIN COURSE

<b>Kerala Dal curry (mild)</b> Red Mansoor Dal with shallots, ginger, tomatoes, red chilli, cumin seeds, turmeric and curry leaves. Served with jasmine rice.	<b>23.00</b>
<b>Thai red chicken curry (European spiciness)</b> Chicken, onion, garlic, carrots, bamboo shoots, Thai basil, coconut milk. Served with jasmine rice	<b>29.50</b>
<b>South Indian butter chicken (mild)</b> Tandoori chicken breast cubes, with ginger sauce, onions, tomatoes, cream, cashew nuts, spices. Served with basmati rice.	<b>31.50</b>



# GOLFERMENÜ

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

Inkl. Kaffee oder Espresso.

<b>Spaghetti Napoli</b>	<b>20.00</b>
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	<b>21.00</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>23.00</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>23.00</b>

## 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.

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

**3.00**

Restaurant TS



**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**

Restaurant TS



**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**





Restaurant TS



**Green Inn**  
europäisch-asiatische Fusionsküche

