



VORSPEISE

Grüner Blattsalat Gemischter Blattsalat Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl.	08.50
Suppe Empfehlung des Tages (bitte nachfragen).	09.50
Gemischter Salat Blattsalat und gemischte saisonale Gemüsesalate Italienisches/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl.	10.50
Tomaten-Avocado-Mozzarella-Tatar Tomaten und Avocado mit Baby-Mozzarella-Topping. Verfügbarkeit bitte beim Servicepersonal erfragen.	15.00
Schweizer Premium Rindstatar (75g) mit Essiggurken, Zwiebeln und Kapern. Dazu Toast und Butter. Mild, medium oder scharf + Cognac	19.50
Mumbai Samosa Chaat Teig Dreiecke gefüllt mit Gemüse auf einem Bett aus Kichererbsen.	4.00
Mumbai Samosa Chaat Teig Dreiecke gefüllt mit Gemüse auf einem Bett aus Kichererbsen.	15.50
Ingwer-Rindfleischsalat Serviert mit eingelegten Gurken, frischem Ingwer und hausgemachtem Chef-Dressing.	16.00
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



VEGETARISCHE SPEISEN

Hausgemachte Gemüselasagne

Gemüselasagne mit Zwiebeln, Sellerie und Parmesankäse.

23.00

Hausgemachte Ravioli

Füllung und Sauce bitte beim Personal nachfragen.

23.00

Kerala Dal Curry

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

23.00

Auberginen Beggen Bhurji

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

23.00

Butter Paneer Masala

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

23.00

Gemüse-Curry

Saisonales Gemüse gekocht mit Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis.

23.00

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Hausgemachtes Butter Naan Brot

4.00

Hausgemachtes Knoblauch Naan Brot

4.50

Zusätzlicher Reis auf Anfrage kostenlos





FLEISCHGERICHTE

Hausgemachte Lasagne – Rind (CH)	24.50
Zwiebeln, Sellerie, Tomaten- Rindfleischsauce mit Parmesankäse.	
Rindstatar - Schweizer Premium (150g)	32.00
mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern. Dazu Toast und Butter.	
Mild, medium oder scharf	4.00
+ Cognac	
Ungarisches Rindsgulasch	36.00
Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Gewürzen. Serviert mit Stampfkartoffeln.	
Zürcher Geschnetzeltes	38.00
Kalbfleisch mit saisonalem Gemüse und Röstli-Täschli an Pilzrahmsauce.	
Rindsfilet Stroganoff	38.00
Spätzli und Sauerrahm.	
Entrecôte in Tranchen (250g)	38.00
Rösti Krokette, Gemüse garnitur und Sauce béarnaise.	
Thai rote Poulet Curry (europäische Schärfe)	29.50
Poulet, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Brokkoli, Zucchini, Bambussprossen, Thai Basilikum, Kokosmilch. Serviert mit Jasminreis.	
Kottu Rotti (Lammgericht) 	29.50
Populäres Gericht aus Sri Lanka: Geschnittenes hausgemachtes Fladenbrot gemischt mit Lamm, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Eiern, Kohl, Limetten und Currysauce.	
Fitnessteller mit Tibetischen Momos	29.50
Hausgemachte Tibetische Teigtaschen gefüllt mit Rindhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen. Serviert als Fitnessteller; Dressing- Italienisch/Französisch oder Balsamico und Olivenöl (Zubereitungszeit 20 min.)	
Südtindisches Chicken Masala (europäische Schärfe)	29.50
Poulet-Schenkel ohne Knochen mit Gewürzen, Tomaten, Kokosmilch, Fenchelsamen, grünem Kardamom, Curryblättern und Senfsamen. Sauce / Gewürze alles püriert. Serviert mit Basmatireis.	





Südindisches Butter Chicken (mild)

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

31.50

Kerala Rindfleisch Masala (europäische Schärfe)

Gewürfeltes Rindfleisch gekocht mit südindischen Gewürzen, Ingwer, Tomaten, getrockneter Kokosnuss, Curryblättern und Senfsamen. Sauce / Gewürze alles püriert. Serviert mit Basmatireis.

33.50

FISCHGERICHTE

Fitness-Teller mit Zander-Knusperli

Italienisches-/Französisches - Dressing oder Balsamico und Olivenöl

26.00

Grillierte Riesencrevetten

Serviert mit Spaghetti, aglio, olio e peperoncino.

31.50

Mango-Riesencrevetten-Curry

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

31.50





KLASSIKER

St. Galler Bratwurst Mit Zwiebelsauce und Pommes Frites.	20.00
Wurst-Käsesalat garniert Französisches-Dressing.	24.00
Fitnessteller mit Poulet Knusperli Italienisches-/Französisches- Dressing oder Balsamico und Olivenöl.	26.00
«Schnipo» Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse garnitur.	25.00
Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes Frites / Preiselbeeren und Gemüse garnitur. (Zubereitungszeit 20min.)	41.50

KINDER- UND ERWACHSENEMENÜ

Chicken Nuggets Serviert mit Pommes Frites.	14.00	/	18.00
Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce.	12.00	/	20.00
Penne all'arrabbiata	12.00	/	21.00
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Rindfleisch (CH) und Tomatensauce.	14.00	/	23.00
Spaghetti Carbonara	14.00	/	23.00

