

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Hausgemachtem Dressing

8.-

Jalapenos Poppers gefüllt mit Frischkäse

4. st 13.-

Serviert mit sweet Chili Sauce

Gemüse-Frühlingsrollen

3. st 13.-

Serviert mit sweet Chili Sauce

Gemüse Samosas

3. st 13

Gefüllte indische Teigtaschen serviert mit Annas chutney

Hühnerfügel

14.- 24.-

Knusprige Hühnerflügel serviert mit hausgemachter scharfer Sauce

5. st 10. st

Hauptgerichte

Thailändisches rotes Gemüsecurry

27.-

Ein traditionelles thailändisches rotes Gemüsecurry,

Serviert mit Reis.

Mit Hühnerbrust

29.-

Mit Riesengarnelen

31.-

Lamb Rogan Josh Curry

30.-

Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Paprika gekocht.

Mit gehackten Tomaten & Koriander garniert

Serviert mit Reis & Poppadoms.

Hühnerbrust Madras Curry

29.-

Zarte Hühnerbrust in Madras Gewürzen mariniert,

Und langsam in einer Tomaten-Mandel-Sauce

Serviert mit Reis & Poppadoms.

SüsseKartoffel, Kichererbsen & Linsen Korma Curry

27.-

Eine nordindische Korma curry mit, SüsseKartoffel,

Kichererbsen, Kokos, Mandeln und Linsen.

Serviert mit Reis & Poppadoms.

Mit Hühnerbrust

29.-

Marokkanisches Butternusskürbis Curry

27.-

Marokkanisches Butternusskürbis Curry mit Kichererbsen,

Aprikosen & mit geröstete Cashewnüsse.

Serviert mit Reis oder Couscous & Pitts Brot.

Mit Hühnerbrust

29.-

Vegetarier Teriyaki Stir-Fry

27.-

Gemüse stir-fry mit Knoblauch & Ingwer Teriyaki sauce.

Pak Choi & Asiatisches Gemüse gekocht, & gekrönt mit

geröstete Cashewnüsse. Serviert mit Reis

Mit Hühnerbrust

29.-

Knusprig Poulet Filets

27.-

Serviert mit country fries, Salad & Honig-Senf dip

BAR &
RESTAURANT

All prices are in CHF incl VAT - Alle Preise in CHF inkl MwSt

HERKUNFT FLEISCH:

Poulet aus der Schweiz/Brasilien.

Rindsfleisch & Schweinefleisch aus Schweiz. EU Fische aus Osts. FAO