

Vorspeisen

Tagessuppe Hausgemachte Suppe	8.-
Gemischter Salat mit Hausgemachtem Dressing	8.-
Blattsalat mit Mandeln, Sesamkörner & Preiselbeeren	10.-
Ziegenkäse Salat Salat mit Ziegenkäse, garniert mit Honig, Walnüssen und Kirschtomaten	14 - 24.-
Frittierter Camembert & Cranberry Sauce Serviert mit Cranberry-Sauce und Salatgarnitur	14.-

Hauptgerichte

Thailändisches rotes Gemüsecurry Ein traditionelles thailändisches rotes Gemüsecurry, Serviert mit Reis. Mit Hühnerbrust Mit Riesengarnelen	27.- 29.- 31.-
Lamb Rogan Josh Curry Zartes Lammfleisch mit Tomaten und Paprika gekocht. Mit gehackten Tomaten & Koriander garniert Serviert mit Reis & Poppadoms.	30.-
Hühnerbrust Madras Curry Zarte Hühnerbrust in Madras Gewürzen mariniert, Und langsam in einer Tomaten-Mandel-Sauce Serviert mit Reis & Poppadoms. Mit Riesengarnelen	29.- 31.-
SüsseKartoffel, Kichererbsen & Linsen Korma Curry Eine nordindische Korma curry mit, SüsseKartoffel, Kichererbsen, Kokos, Mandeln und Linsen. Serviert mit Reis & Poppadoms. Mit Hühnerbrust Mit Riesengarnelen	27.- 26.- 29.- 31.-
Langsam gekochter Rotwein-Rindfleischeintopf Ein reichhaltiger Rotwein-Rindfleischeintopf mit Zwiebeln und Karotten Serviert mit Rahmkartoffeln	30.-
Hausgemachte Hähnchen & Pilz Kuchen Hausgemachte Hähnchen & Pilz Kuchen Serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	29.-
Knusprig Poulet Filets Serviert mit country fries, Salad & Honig-Senf dip	28.-

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

BAR 28.
RESTAURANT