

G

Vorspeisen**Tagessuppe***Hausgemachte Suppe*

8.-

Gemischter Salat mit Hausgemachtem Dressing

8.-

Blattsalat mit Mandeln, Sesamkörner & Preiselbeeren

10.-

Ziegenkäse Salat

14 - 24.-

*Salat mit Ziegenkäse, garniert mit Honig, Walnüssen und Kirschtomaten***Hausgemachter Hummus**

11.-

*Serviert mit gerösteten Pitta-Brot***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 & Pitta 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

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

HERKUNFT FLEISCH:

Poulet aus der Schweiz/Brasilien.

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