

Mittagsmenüs Montag, 11. März bis Sonntag, 17. März 2019

MONTAG, 11. MÄRZ 2019

DIENSTAG, 12. MÄRZ 2019

Flädli-suppe

grüner Salat

Menü 1

Chicken Sweet Chili Jam

*Pouletragout in süsslicher Sauce
mit Gemüse*

dazu Basmatireis

CHF 19.50

Menü 2

Stücke vom Lammrückenfilet

serviert an schmackhafter

Pasta Pesto

CHF 22.50

Leben braucht Zeit,

wie die Natur für
Ihre Jahreszeiten.



MITTWOCH, 13. MÄRZ 2019

Indisches Mittagsbuffet

Buffet a discretion CHF 22.50 p.P

Kennenlern-Preis

Marktfrisches Salatbuffet

Verschiedene Dressing, Brot

Chicken Korma

Pouletragout in Cashewnuss-Currysauce

Fisch Tomatencurry scharf

Fischfiletstücke in Tomatencurry

Matter Paneer

Erbseengericht mit Indischem Frischkäse

Channa Masala

Kichererbsengericht

Basmatireis

Scharfe Chilisauce

Süßes Mango Chutney

Papadums (Chips aus Linsenmehl)

Nature Joghurt (zum Löschen)

In den Wintermonaten

ist das Restaurant am

Donnerstag geschlossen.

Gruppen ab 20 Personen auf Anfrage.

FREITAG, 15. MÄRZ 2019

Kürbiscremesuppe

Cole Slaw Salat

Menü 1

Gebratenes Wolfsbarschfilet

an Zitronenrisotto

CHF 21.50

Menü 2

Beef Vindaloo scharf

*Indisches Rindfleischragout
mit Paratha (Indisches Fladenbrot)*

dazu Linsen

CHF 22.50

SAMSTAG, 16. MÄRZ 2019

SONNTAG, 17. MÄRZ 2019

Riesencrevetten

*in grünem Thai Curry, mit Kokosmilch
und asiatischem Gemüse*

serviert an Basmatireis

CHF 24.50

Dessert - HIT

Apfelstrudel mit
warmer Vanillesauce

CHF 9.40



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeitenden.