



Herzlich Willkommen im Restaurant Giessenpark

Lassen Sie sich von uns kulinarisch ins ferne Indien entführen und probieren Sie unsere **indischen Spezialitäten**. Auch für Geniesser der **einheimischen Küche** bieten wir eine schöne Auswahl an klassischen Gerichten. Sämtliche Speisen werden von Mathew Zacharias und seinem Team mit viel Liebe frisch zubereitet. Nebst frischen und vorwiegend regionalen Produkten, liegt uns ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis besonders am Herzen. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Inbegriffen bei Ihrem Restaurantbesuch ist die unmittelbare, idyllische Naturkulisse des Giessenparkwaldes. Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.

Einen schönen Aufenthalt wünschen Ihre Gastgeber
Judith & Mathew Zacharias-Eggenberger
und das ganze Giessenpark-Team

Welcome to restaurant Giessenpark

Let us take you to far away India and try our **authentic Indian specialities**. If you prefer european dishes we also offer a wide range of **local and continental cuisine**. All dishes are prepared by chef Mathew Zacharias and his team with a passion for detail and taste. We give importance to use fresh and regional products and serve meals at a fair price. About ingredients in our dishes, which may cause allergies or intolerances, our team is happy to inform you on request.

Please sit back and relax - feel at home at idyllic natural environment of Giessenpark.

Enjoy your break at Giessenpark - your hosts
Judith & Mathew Zacharias-Eggenberger
and Team Giessenpark

Öffnungszeiten

täglich offen von 9 Uhr bis 22 Uhr
Ruhetag Donnerstag (ausser auf Anfrage)

Opening hours

daily open 9 a.m. to 10 p.m.
Closed on Thursdays (open on request)

immer durchgehend warme Küche

warm food throughout the day



Betriebsferien 02.04. - 17.04.20
Restaurant holidays





GIESSEN PARK
Restaurant • Schwimmbad • Camping
BAD RAGAZ, SWITZERLAND

geöffnet von Oktober bis März

Spice Express Wagen



Reservation auf Anfrage

Gerne unterbreiten wir einen persönlichen Menüvorschlag.

Kapazität:

Mindestens 10 Gäste

als Gruppe bis 22 Gäste

Individualgäste

bis zu 28 Personen





The Dome @ Giessenpark

*Leichtes, grosszügiges Zelt
im Innenhof des Giessenparkbades.*

*Öffnen der Seitenfenster möglich oder auch Beheizung
(Holzboden). Farblich und thematisch gestaltet
für die Skulpturenausstellung **Bad Ragartz 2018**
mit gelben **Giesskannen**.*



Glamping

Glamour und Camping in Bad Ragaz



Entdecken Sie jetzt komfortable Unterkünfte zum Mieten, auch nur für eine Nacht...

Haben Sie Verwandte und Freunde zu Besuch, bei Ihnen zuhause kein Platz?
Buchen Sie jetzt eine Villa im Grünen.

Inklusive Eintritt Tamina Therme, Frühstück im Zimmer, Nutzung der Ebikes,
Kaffee, Tee und Mineralwasser rund um die Uhr und last but not least.. eine
überdachte Terrasse **mit eigenem Jacuzzi**. Interessiert? Fragen Sie
unsere Mitarbeitenden.

Adresse:
www.giessenparkvillage.com
Anfragen an info@giessenpark.com



Freitag, Samstag & Sonntag

ab 18 Uhr

Angebot nur tischweise und ab mindestens 2 Personen
Friday, Saturday and Sunday from 18 hrs

Maharaja Menü

Königlich indisches

Überraschungsmenü *Surprise menu*

*

Vorspeise (serviert)

Starter (served)



Tischbuffet à discrétion *Table buffet unlimited*

mit zwei Fleischgerichten

with two meat dishes

einem Fischgericht

with one fish dish

und zwei Vegetarischen Gerichten

and with two vegetarian dishes

Basmatireis *basmati rice*

Scharfe Chilisauce & Süsses Mango Chutney

Hot chili sauce & sweet mango chutney

Papadums (Chips aus Linsenmehl)

Papadums (Chips made of lentils flour)

Nature Joghurt *natural yoghurt*

Serviertes Dessert

Served dessert

*



CHF 64.- pro Person

Speisen zum Verzehr im Restaurant, kein Take Away

Freitag, Samstag & Sonntag

ab 18 Uhr

Friday, Saturday and Sunday from 18 hrs



Live vom „Tandoor“
original indischer Lehm-Ofen



Leckere Fladenbrotz

Indian breads

Naanbrot nature 4.50 / *plain naan*

Garlic Naan (mit Knoblauch) **5.50** / *garlic naan*

Masala Naan (mit Zwiebeln und Chili) **6.00** *naan with onion & chili*

Cheese Naan (mit Käse) **5.80** / *naan with cheese*

Tandoor Gerichte „Sizzler“

Diese Grill-Gerichte werden auf heissem Sizzler-Teller serviert, auf einem Beet von Kabis und Zwiebeln serviert. Dazu reichen wir erfrischende **Pfefferminz Sauce** und knuspriges

Naanbrot nature

*These grill-dishes are served on a hot „sizzler plate“,
on a vegetable base with cabbage and onions.*

*Additionally we serve a refreshing peppermint sauce and
tasty Indian bread (plain naan).*



Bild: Chicken Tikka

Chicken Tikka 28.50

Grillierte, zarte Pouletstücke,
mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen
Grilled chicken pieces, marinated with yoghurt and Indian spices

Methi Malai Tikka mild 28.80

Pouletstücke mit Cashewnuss, Bockshornklee und Sahne
Chicken pieces with cashewnut, fenugreek and cream

Jinga Tandoori 34.80

Grillierte, indisch marinierte Riesencrevetten
Grilled king prawns with Indian marinasion

Mix Tandoori 39.00

Wenn Sie von allem ein bisschen probieren möchten
This is a little bit of everything from Tandoor grill

Lammrücken Tikka scharf 37.00

Marinierte Lammrückenstücke vom Tandoor, serviert mit Butternaan
*Pieces of lamb back from Tandoor **spicy**, served with butter naan bread*



Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Spezialitäten vom Hirsch mal anders...

Hirsch Biryani

Indischer Reiseintopf mit Hirschfleisch, Sultaninen und Cashewkernen
serviert an Raita (Gurkenjoghurt)
CHF 22.50



Hirsch Ravioli

Bio-Pasta Bonetti Bad Ragaz
Ravioli gefüllt mit Hirschgehacktem, Chili und Frühlingszwiebeln,
in feiner Buttersauce geschwenkt
CHF 23.50



Suppen



Indische Mulligatawny Suppe **scharf**

mit Linsen, Reis und Curry gewürzt

Indian soup with lentils, rice, curry and other spices



7.80

Gemüse-Bouillon mit Kabis

Clear vegetable soup with cabbage

7.80

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Cream of tomatoe with fresh basil

7.80

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Home made cream of pumpkin with roasted pumpkin seeds and pumpkin-kernel-oil

8.00

Leichte thailändische Currysuppe mit Riesencrevetten

Nudeln, Gemüse, frischem Thai-Chilli und Kokosmilch verfeinert

Light Thai Currysoup with prawns, noodles, vegetables, fresh Thai chilli and coconut milk

12.50

Vorspeisen

Knackig grüne Blattsalate *Mixed leaf salads*

6.80

Bunt gemischter Salat *Mixed salads*

8.80

Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce

Gebackene Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen, Zwiebeln und indischen Gewürzen

Samosa (baked triangle pastry, filled with potatoe, green peas, onion and Indian spices)



7.80

Portion Pappadums, dazu Mango Chutney **süss**

Als Snack oder passend zu Indischen Gerichten,

knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl

Crispy baked chips from lentil flour, served with sweet mango chutney

5.50

Vegetarische Mini Frühlingsrollen (4 Stück) mit süsser Chilli-Sojasauce

Vegetarian mini spring rolls with sweet chilli-soja sauce

8.00

Onion Bhaji (5 Stück)

Im Kichererbsenteig gebackene Zwiebelstücke, serviert mit Tamarindsauce

Onion pieces baked in chickpeas dough, served with sweet-sour tamarind sauce

8.60

Asiatische Poulet-Spiessli (2 Stück) mit süsser Chilli-Sojasauce

Asian chicken skewers with sweet chilli-soya sauce

12.50

Gemischte vegetarische Vorspeisen

Je ein Stück Mini Samosa, Paneer Pakora (*gebackener Frischkäse*), Mini Frühlingsrolle,

Onion Baji (im Kichererbsenteig gebackene Zwiebelstücke), dazu süss-saure Tamarindsauce

Mixed vegetable starter platter; with each one

samosa, paneer pakora, vegetarian spring roll and baked onion piece, with sweet'n'sour tamarind sauce

13.00

Riesencrevetten Indische Art (3 Stück) **scharf**

Tiger prawns prepared Indian style - spicy (3 pieces)



14.80

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Kinder Karte

Pommes Frites <i>Portion of french fries</i>	6.00
Ein Paar Wienerli mit Pommes Frites <i>Two piece of wiener sausages with french fries</i>	9.50
Hamburger im Brötchen <i>Hamburger (beef) in bread bun</i>	7.00
Bio-Pasta mit Tomatensauce oder Carbonarasauce <i>Bio pasta with tomato sauce or carbonara sauce</i>	13.00
Bio-Pasta nature <i>Bio pasta with butter</i>	10.00
4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>4 pieces of chicken nuggets with french fries</i>	11.00
Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites <i>Breaded chicken schnitzel with french fries</i>	12.80
Kinderportion frisches Gemüse <i>Kids portion of fresh vegetables</i>	4.50
Kinderportion Basmatireis <i>Kids portion of basmati rice</i>	3.50



Kinder Glacé

Schatztruhe Vanille- und Schokoladenglacé <i>Treasure box with vanilla and chocolate ice cream</i>		4.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	------

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Australien, Paraguay
Pouletfleisch	Schweiz, Ungarn, Brasilien
Lammfleisch	Neuseeland, Australien, Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Fisch und Meeresfrüchte	Schweiz, Deutschland, Vietnam, Indonesien

Indische Spezialitäten



Paratha (Indisches Fladenbrot) pro Stück 3.80
Paratha (flat Indian wheat bread)

Folgende Gerichte werden mit Basmatireis und Daal (Linsengericht) serviert

All dishes are served with basmati rice and daal (lentils Indian style)

Chicken Curry 26.80


Der Klassiker mit Pouletfleisch

Ragout of chicken with classic curry sauce

Chicken Lavabdar 28.80

Pouletragout an Currysauce mit Honig und Rahm

Ragout of chicken on a mild curry sauce with honey and cream

Chicken Tikka Masala scharf  29.50

Pikantes Pouletgericht mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten

Ragout of chicken on a spicy sauce with peperoni, onion and tomatoes

Butter Chicken 29.00

Zarte Pouletstücke an cremiger Curry-Cashewnuss-Sauce

Ragout of chicken on creamy cashewnut curry sauce

Beef Curry mit Cocos 30.00

Rindsragout an milder Kokosmilch-Currysauce

Ragout of beef on a mild coconut milk curry sauce

Beef Pepper Fry scharf  31.60

**Pikantes Rindfleisch mit frischen Curryblättern, Pfeffer
und indischen Gewürzen**

Spicy ragout of beef with fresh curry leaves, pepper and other Indian spices

Lamm Palak 33.60

Zarte Lammfleischstücke an Spinatcurrysauce

Ragout of lamb on a mild spinach curry sauce

Lamm Curry 32.00

Lammragout nach Indischer Art, mit Tomaten

Ragout of lamb Indian style, with tomatoes

Lamm Vindaloo scharf  32.80

Lammragout nach Indischer Art, pikante Sauce

Ragout of lamb Indian style, on a spicy sauce



oder... Ihr individuelles Tischbuffet
**Kombinieren Sie mehrere Gerichte, die wir in
indischen Töpfchen servieren . Aufpreis pro Gericht CHF 5.–**

Do you prefer a individual table buffet?

Combine several dishes of your choice and we serve them in traditional Indian pots. Surcharge per dish CHF 5.–

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Fleischlos geniessen



Thai Grünes Gemüsecurry

24.30

Frisches Gemüse an grüner Thai-Currysauce mit Kokosmilch verfeinert
serviert an Basmatireis

Thai green vegetable curry with coconut milk. This dish is served on basmati rice.



Veg Sambar

24.80

Südindisches Gemüse-Linsengericht
serviert an Basmatireis

South Indian vegetable and lentils dish, served with basmati rice.

Daal als Beilage (Linsen nach Indischer Art)

8.50

Lentils as side dish (lentils from indian receipe)

Die folgenden Gerichte

werden serviert mit Basmatireis und Daal (Linsengericht)

The following dishes are served with basmati rice and daal (lentils)

Indisches Gemüsecurry

25.20

Indian vegetable curry



Bindi Masala (Okragemüse nach Indischer Art)

25.50

„Lady finger“ vegetables (okra) Indian style

Palak Paneer

24.80

Zarte indische Frischkäsewürfel an cremiger Spinat-Currysauce

Indian cottage cheese served with a creamy spinach-curry sauce

Paneer Lavabdar

25.50

Zarte indische Frischkäsewürfel an Currysauce mit Honig und Rahm

Indian cottage cheese served with a mild currysauce, finished with honey and cream

Aloo Aubergine

25.30

Kartoffel-Auberginen Gericht mit feinen Gewürzen

Potatoe aubergine dish with fine indian spices



Nimm dir Zeit zum Lachen,
es ist Musik für die Seele.
Nimm dir Zeit freundlich zu sein,
es ist der Weg zum Glück.

aus Irland

Fische und Meeresfrüchte

Fish'n'Chips

23.80

Zanderknusperli mit Sauce Tartare und Pommes Frites, serviert in der Tüte

Batter-fried pieces of pike-perch fish, served with tartare sauce and french fries

Fisch „Malabar“

28.50

Fisch nach Tagesangebot an indischer Currysauce mit Kokosmilch verfeinert
serviert mit duftendem Basmatireis

„Catch of the day“ on indian curry sauce with coconut milk, served with basmati rice

Prawn Masala scharf



36.00

Riesencrevetten nach Indischer Art, gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln
serviert mit duftendem Basmatireis und Linsengericht

*King Prawns Indian style, spiced with fresh chilies, tomatoes and onion
served with basmati rice and daal (lentils)*

Asiatisch



Poulet oder Fisch?

Chicken sweet'n'sour oder Fish sweet'n'sour

24.80

Im Tempurateig gebackene Pouletfleischstücke
oder Fischknusperli (Zander)

an süss-saurer Sauce mit Peperoni, Zwiebeln und Ananas
serviert mit Basmatireis

Choose chicken or fish

*In tempura dough fried chicken pieces, or baked fish pieces with sweet and sour sauce,
peperoni, onion and pineapple, served with basmati rice*

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Giessenpark Fitnesssteller

Gluten und laktosefreie Dressings; Französisch, Italienisch, Olivenöl-Balsamico zum selber mischen
Gluten and lactose free salad dressings; french, italian, olive oil and balsamico vinegar to mix at your own taste

Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse gebraten **24.50**

serviert auf gemischten Blattsalaten und Dressing Ihrer Wahl

*Grilled slices of chicken with fresh vegetables
served on mixed leaf salads with a dressing of your choice*

Fischknusperli mit Tartare Sauce **26.50**

serviert mit gemischten Salaten und Dressing Ihrer Wahl

*Fried Fish pieces with tartare sauce
served with mixed salads and a dressing of your choice*

Stücke vom Lammrücken mit Gemüse gebraten **29.80**

serviert auf gemischten Blattsalaten und Dressing Ihrer Wahl

*Stripes from the ridge of the lamb with fresh vegetables
served on mixed leaf salads with a dressing of your choice*




Flammkuchen

Ursprünglich aus dem Elsass.
Köstlich als Zwischenmahlzeit oder als Hauptgang.
Frisch belegt und gebacken
und in handgerechte Stücke geschnitten.
Knusprig dünner Flammkuchenteig,
mit Crème Fraîche als Basis

Flammkuchen Klassisch **16.50**

mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

Tarte flambé „classic“ with bacon, onion and cheese

Flammkuchen Indisch  **16.50**

mit Poulet-Curry, frischem Chili, Zwiebeln und Käse überbacken

Tarte flambé „Indienne“ with tandoor-chicken pieces, fresh chili, onion and cheese

Flammkuchen „halb-halb“  **17.50**

halb Indisch und halb Klassisch

Tarte flambé half „classic“ half „Indienne“

Flammkuchen Vegetarisch **17.50**

mit frischem Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken

Tarte flambé „vegetarian“ with mixed vegetables, onion and cheese

Flammkuchen Süß **17.50**

mit Quark, frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt

Tarte flambé „sweet“ with curd, fresh apple slices, caramel sauce and cinnamon



Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Beliebtes aus aller Welt

Olma Bratwurst mit Brot 7.80
Classic grilled veal sausage, served with bread

Olma Bratwurst mit Pommes Frites 12.50
Classic grilled veal sausage, served with french fries

Portion Pommes Frites portion of french fries 6.00

Elefantenoher Schni-Po-Sa 29.00

**Grosses paniertes Schweinsschnitzel, Kräuterbutter
serviert mit Pommes Frites und Salatgarnitur**

„Elephant's ear“ / Breaded pork escalope, herb butter, served with french fries and salad garnish

NEU: No-Beef Burger—vegane Burger—fleischloser Burger 22.50

105g im veganen Sesam Brötchen

**Salat, Tomaten, Zwiebeln und Chef's Spezialeauce
dazu knusprige Pommes Frites und Salatgarnitur**

*Chick pea protein burger (105g) in a vegan sesame bun,
served with french fries and salad garnish*



Mega Cheese Burger 24.50

Rindfleischburger (200g) mit Käse im Sesam-Brötchen

**Salat, Tomaten, Zwiebeln und Chef's Spezialeauce
serviert mit knusprigen Pommes Frites**

*Pure beef burger (200g) with cheese in a sesame bun, green salad, tomatoes, onion
and chef's special sauce, served with french fries*

Bio-Pasta aus Bad Ragaz

In Zusammenarbeit mit Bio-Pasta Bonetti Bad Ragaz.

Bio-Pasta mit aromatischer Tomaten-Basilikum-Sauce 18.50

Bio pasta with aromatic tomato basil sauce

Bio-Pasta mit Carbonara Sauce 18.50

Bio pasta with carbonara sauce (cream and bacon)



Giessenpark Tikka Ravioli mittelscharf 24.80

**Ravioli gefüllt mit Chicken Tikka Tandoori*, indischem Frischkäse und feinen
Gewürzen (*Pouletfleisch, indisch mariniert und im Tandoor Ofen gebacken)
serviert an einer cremigen Masala-Sauce**

*A Giessenpark creation; India meets Italy. Ravioli filled with chicken tikka (from tandoor oven),
indian cream cheese and fine spices, served with a creamy masala sauce*

INDISCHE BUFFETS



monatlich, jeweils am 1. Samstag des Monats ein

INDISCHES ABENDBUFFET

mit Salaten und indischen Vorspeisen, Buffet mit Fleischgericht, Fisch und auch vegetarisch, Reis, Chutney und Chilisauce, sowie ein serviertes Dessert für CHF 42.– pro Person/ Buffet à discrétion
Eine Reservation ist erforderlich

*Every first Saturday of the month: **INDIAN EVENING BUFFET***

*with salads, Indian starters, main course buffet with meat, fish, vegetarian dishes, basmati rice, chutney and chilisauce as well as a served dessert
CHF 42.– per person / Buffet à discrétion
A reservation is recommended*

und jeden Mittwoch Mittag ein

INDISCHES MITTAGS BUFFET

mit Salatbuffet, Buffet mit Fleischgericht, Fisch und auch vegetarisch, Basmatireis, Chutney und Chilisauce
zum Kennenlernpreis von CHF 22.50 pro Person / Buffet à discrétion

*and every Wednesday: **INDIAN LUNCH BUFFET***

*with salads, main course buffet
(meat, fish, vegetables and basmati rice), chutney and chili sauce
special price of CHF 22.50 per person / Buffet à discrétion*



Bild: Hausboot in Kerala, Südindien

etwas Süßes zum Schluss oder einfach so zwischendurch

Unsere Desserts



Indisches Dessert

Gulab Jamun serviert mit einer Kugel Vanilleglacé

8.50

Gebackene Milchkugeln im Zuckersirup

Indian Dessert, deepfried milk balls in sugar sirup, served with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

9.40

Apple strudel with warm vanilla sauce



Vermicelles und Meringue

9.50

garniert mit Apfel und Schlagrahm

Chestnuts puree with meringue, apple and whipped cream

Kaiserschmarrn, dazu Fruchtekompott

12.50

Fluffy pancake cut in pieces, with raisins and powder sugar, served with fruit compote

Unsere Glacé- und Sorbetsorten

Unsere Aromen: Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer, Sorbet Zitrone oder Mango

pro Kugel / per scoop **3.50**

Zuschlag Portion Rahm / surcharge for whipped cream **1.00**

1 Kugel Sorbet mit einem Schuss Schaumwein oder Vodka

10.50

A scoop of sorbet with a sip of sparkling wine or vodka

Mini Coupe Heisse Liebe



8.50

Heisse Waldbeeren mit einer Kugel Vanilleglacé und Schlagrahm

Coupe „Hot Love“; Hot berries with 1 scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Zuchen

Ein Stück Schokoladen- oder Cappuccinokuchen

4.50

A slice of rich chocolate cake / or cappuccino cake with caramel pieces

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und Schlagrahm

9.50

oder warmer Cappuccinokuchen mit Vanilleglacé und Schlagrahm 9.50

Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream

or warm cappuccino cake with caramel pieces, vanilla ice cream and whipped cream

Flammkuchen Süß

17.50

mit etwas Quark, frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt

Tarte flambé „sweet“ with curd, fresh apple slices, caramel sauce and cinnamon