

# Mittagsmenüs Montag, 17. Februar bis Sonntag, 23. Februar 2020

Montag, 17. Februar 2020

Dienstag, 18. Februar 2020

Klare Suppe mit Flädli

\*\*\*

Cuchumbersalat

*Indischer Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln*

Menü 1

## Äpler Maccaroni

Teigwaren mit Kartoffeln und Rahm

dazu Apfelmus

CHF 19.50

Menü 2

## Red Thai Chicken Curry

Pouletragout mit frischem Gemüse

an Basmatireis

CHF 22.50

**Es ist, wie es ist,  
aber es wird  
was Du daraus machst.**



Mittwoch, 19. Februar 2020

## Indisches Mittagsbuffet

**Buffet a discretion CHF 22.50 p.P**  
**Kennenlern-Preis**

## Marktfrisches Salatbuffet

*Verschiedene Dressing, Brot*

## Beef Vindaloo **scharf**

Rindsragout pikant

## Egg Masala

Indisches Eiercurry

## Veg Curry

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch

## Daal mit Spinat

Indisches Linsengericht

## 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 15 Personen auf Anfrage.

Freitag, 21. Februar 2020

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

grüner Salat

Menü 1

## Grillierter Lachs

an Ingwer-Dill-Sauce

serviert auf frischem Gemüse

und Kartoffeln

CHF 21.50

Menü 2

## Lamm Pepper Fry **scharf**

Indisches Lammragout

mit Daal (Linsengericht)

und Basmatireis

CHF 23.50

Samstag, 22. Februar 2020

Sonntag, 23. Februar 2020

## Hirsch Ravioli

Ravioli gefüllt mit Hirschgehacktem,

Frühlingszwiebeln und Chili

in Buttersauce geschwenkt

CHF 23.50

## Unsere Empfehlung:

### Kerner - AOC St. Gallen - 2018

Felix & Eugen Bärtsch Weinkellerei, Mels CH

Hellgelbe Farbe, Dezent Aromen von

Aprikose, Muskat, Bergamotte

Angenehm milde Säure

belebt den Gaumen

1dl - CHF 5.50 / 7.5dl - CHF 35.00

### Bodegas del Medievo, D.O. Ca.Rioja

2016 Medievo Crianza

Dunkles Kirschtrot, seidiges

und zartes Bukett begleitet von

Röstnoten vom Barrique

1dl - CHF 5.50 / 5dl CHF 25.00