

Vorspeise / Starters

1	Frühlingsrollen mit Gemüse Spring rolls with vegetables	8.-
2	Frittierte Wan Tan Fried wonton	12.-
3	Frittierte Krevetten Fried shrimp	13.-
4	Pouletspiess mit Erdnuss sauce Chicken Sticks with peanut sauce	12.-
5	Samosa Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen.	8.50.-
6	Poulet Lollipop Chicken Lollipop	12.50.-
7	Paneer Pakora Indischer Käse mit Gewürzen	9.50.-
8	Gebratenes Krevetten mit Kerala-Gewürz Shrimps Kerela style	12.-



Suppen und Salate / Soups and Salad

11	Scharf Sauer Suppe Hot and sour soup	9.-
12	Wan Tan Suppe Wonton soup	12.-
13	Gemischter Salat / Mixed salad	9.-

Soßen /Sauces

Butter Masala

Cremige Tomatensauce mit Sahne, Kernelnüssen, Butter und Koriander.
Creamy tomato gravy finished with cream, Cashew nut, butter, topped corriander.

Tikka Masala

Cremige Cashew-Mandel-Sauce mit Zwiebeln, Paprika und sehr milden Gewürzen.
Creamy Creamy Cashew nut and almond sauce with onion, capsicum, and very mild spices.

Palak Panner

Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm
Cottage cheese cooked with spinach and spices with a touch of cream

Thai Green curry / Grünes Thai-Curry

Fleisch nach Ihrer Wahl, in seiner klassischen grünen Sauce mit Kokosmilch, Limettenblättern und Thai Auberginen.
Braised meat of your choice in the creamy classig green coconut sauce, lime leaves, thai eggplant.

Thai Red Curry / Rotes Thai-Curry

Fleisch nach Ihrer Wahl in roter Thai Curry Sauce mit Kokosmilch und Ananas.
Braised meat of your choice in a red thai curry sauce with coconut milk and pinapple.

Szechuan style / Szechuan Art.

Gebratene dünne Scheiben von mariniertem Fleisch, umhüllt von einer Szechuan-Sauce. Die Sauce ist dickflüssig, würzig und leicht süß.
Stir-fried thin slices of marinated meat coated in a Szechuan sauce. The sauce is thick, tangy, and slightly sweet.

Sweet Sour Sauce / Süß-Sauer-Sauce.

Süß-Sauer-Sauce mit gebratenen Zwiebeln Pepperoni und Fleisch.
Sweet sour sauce with stir-fried onion capsicum and meat.

Chilli Sauce

Gebratenes Gemüse, grüne Chilischoten und Fleisch zubereitet mit mild-würziger dunkler Sojasauce.
Stir-Fried Vegetables, green chilli, and meat prepared with mild spicy dark soy sauce.



Poulet / Chicken

21	Poulet Butter Masala Butter Chicken Masala	29.50.-
22	Poulet Tikka Masala Chicken tikka Masala	28.50.-
23	Poulet mit Gemüse Chopsuey Chicken with vegetables chopsuey	25.50.-
24	Poulet an einer Rot curry sauce Chicken with Red curry sauce	27.50.-
25	Poulet an einer Grün Curry sauce Chicken with Green curry sauce	27.50.-
26	Poulet an einer Süß sauer sauce Chicken Sweet sour	25.50.-
27	Poulet mit Chilisauce Chicken Chilly	26.50.-

Entefleisch / Duck

31	Ente an einer Rot curry sauce Duck with Red curry sauce	32.-
32	Ente and einer Grün curry sauce Duck with Green curry sauce	32.-
33	Knuspriges Ente an einer Marinade und frischen Kräutern Marinated crispy duck with fresh herbs	36.-

Rindfleisch / Beef

41	Rindfleisch mit wok gemüse Szechuan Art. Beef Szechuan style	31.50.-
42	Rindfleisch an einer Rot curry sauce Beef with Red curry sauce	31.50.-
43	Rindfleisch an einer Grün curry sauce Beef with Green curry sauce	31.50.-
44	Knusprige Rindfleischstreifen an einer pikanten Süß Sauer Sauce Crispy beef stripes with a spicy sweet sour sauce	34.50-
45	Rindfleisch mit Gemüse Chopsuey Beef with vegetables chopsuey	27.50.-



Krevetten / Shrimps

51	Krevetten mit Gemüse Szechuan Art. Shrimps Szechuan style	28.50.-
52	Krevetten an einer Rot curry sauce Shrimps with Red curry sauce	27.50.-
53	Krevetten an einer Grün curry sauce Shrimps with Green curry sauce	27.50.-
54	Krevetten Tikka Masala Shrimp Tikka Masala	28.50.-
55	Krevetten mit Gemüse Chopsuey Shrimps with vegetables chopsuey	25.50.-

Fisch / Fish

61	Fisch mit Knoblauch und Pfeffer Fish with Garlic and pepper	26.50.-
62	Fisch mit Rot Curry sauce Fish with Red curry sauce	26.50.-
63	Fisch mit Grün curry sauce Fish with Green curry sauce	26.50.-
64	Gebratener Fisch mit Chilisauce Fried Fish with Chilly sauce	29.50.-

Vegetarisch / Vegetarian

71	Wok Gemüse an Rot Curry sauce Vegetables with Red curry sauce	21.50.-
72	Wok Gemüse an Grün curry sauce Vegetables with Green curry sauce	21.50.-
73	Indischer Käse Butter Masala Panner Butter Masala	25.50.-
74	Indischer Käse mit Spinatsauce Palak Panner	23.50.-
75	Indischer Käse Tikka masala Panner Tikka Masala	24.50.-
76	Gemüse Chopsuey Vegetables chopsuey	21.50.-

Beilagen / Side dishes

81	Duftreis Steamed rice	3.-
82	Duftreis Basmati Steamed rice	3.-
83	Gebratene Nudeln Fried noodles	8.-
84	Gebratener Reis mit Ei Fried rice with egg	7.50.-
85	Kreuzkümmelreis Jeera rice	6.-
86	Safranreis Saffron rice	6.50.-
87	Naan Indisches Fladenbrot	5.-
88	Garlic Naan Indisches Fladenbrot mit Knoblauch	5.50.-
89	Butter Garlic roti Vollkornfladenbrot mit Knoblauchbutter	5.50.-

Desserts

91	Gulab Jamun Frittierte Khoya-Bällchen mit Kardamon.	8.50.-
92	Kulfi (Hausgemacht) Traditionelles indisches Milcheis mit Rosensirup	8.50.-
93	Banana split Banane mit Vanilleeis und Schokoladensauce	10.50.-
94	Coconut Ice cream Kokoseis serviert in einer Kokosschale	10.50.-
95	Melon Ice cream Meloneneis serviert in einer Melonenfrucht	9.50.-
95	Caramel Iglou	8.-
96	Mango/Rose Lassi	7.50.-



Aperetif

Aperol Spritz	9.-
Hugo	9.-
Gespritzer weisswein	9.-
Lychee Prosecco	9.-
Prosecco	8.-
Campari orange	9.-
Gin Tonic	12.-

Offenausschank

	3dl	5dl	1L
Mineral mit gas	4.-	5.-	8.-
Mineral ohne gas	4.-	5.-	8.-
Quellwasser	1.50.-	2.50.-	4.-
Sprite	4.20.-	5.20.-	
Coca - Cola	4.20.-	5.20.-	
Ice-Tea	4.20.-	5.20.-	
Fanta	4.20.-	5.20.-	

Flaschen

	33cl	5dl
Arkina blau		5.50.-
Rhazünser Mit K		5.50.-
Fuse Tea Lemon	4.50.-	
Coca - Cola	4.50.-	
Coca - Cola Zero	4.50.-	
Rivella rot	4.50.-	
Sprite	4.50.-	
Fanta	4.50.-	
Orangensaft	4.-	
Schwepps Tonic Water	4.-	

Tee / Kaffee

	Glas
Grüntee	4.50.-
Schwarztee	4.50.-
Kamillentee	4.50.-
Pfefferminztee	4.50.-
Espresso, Kaffee, Ristretto	4.50.-
Milchkaffee	5.50.-
Heisse Schokolade	4.80.-



Bier in der Flasche

	3dl	5dl
Feldschlösschen	4.50.-	6.-
Feldschlösschen Alk.Frei	4.50.-	
Kingfisher	4.80.-	
Singha	4.80.-	
Tschingtao	4.80.-	
Erdinger		6.50.-

Spirituosen / Apéro

	2cl	4cl	Alk.Vol.
Rémy Martin VSOP	7.-		40%
Campari		6.-	23%
Cynar		6.-	16.5%
Martini Blance		6.-	15.5%
Chivas Regal	7.-		40%
Smirnoff Vodka	7.-		40%
Bombay Sapphire	7.-		40%
Grappa for di Vide	7.-		40%

Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch

Poulet	Brasilien und Schweiz*1
Rind	Schweiz
Krevetten	Vietnam*2
Ente	China*1
Pangasius	Vietnam

Anderslautende Deklarationen sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben.

***1 «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.»**

***2 «Kann mit Hormonen und nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein.»**

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“



Weinkarte

	1dl	5dl	7.5dl
Weisswein			
Fendant Cave St Pierre (CH)	5.30.-	26.-	
Johanisberg Cave St Pierre (CH)	6.50.-	32.-	
Yvorne Le Pot Du commandant (CH)	6.90.-	34.-	
Boschental Chardonnay (SA)	6.-		44.-
Chateau Vufflens (CH)			46.-

Roséwein

Oiel de Perdrix Cave St Pierre (CH)	5.-	24.-	
Piacere Rose (CH)			51.60.-

Rotwein

Era Contana Rioja (ES)	4.10.-	26.-	
Piacere (CH)	5.10.-	38.-	
Primitivo 4/20 Colle (IT)	6.-		42.-
Pinot Noir Administrateurs ()	7.30.-	36.-	
Salice Salentino (IT)	7.-		49.-
Cornalin Administrateurs			59.60.-

