Suppen und Vorspeisen

09_19

Suppen

Tagessuppe	8.00
Thai Red Curry-Crèmesuppe	9.00
Spinatcrèmesuppe	9.00
Tibetische Käsesuppe mit Blauschimmelkäse	9.00
Klare Gemüsesuppe mit Ingwer und Sesamöl nach tibetischer Art	8.00
Klare Gemüsesuppe mit Ingwer und Sesamöl nach tibetischer Art und Pouletbruststreifen	9.00
Klare Gemüsesuppe mit Ingwer und Sesamöl nach tibetischer Art und Rindfleisch	10.50

Vorspeisen

Tagessalat an Hausdressing	8.00
Grüner Salat an Hausdressing	8.00
Gemischter Salat an Hausdressing	9.00
Zwei knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Gemüse) und Salat an Hausdressing	10.50
Panierte Crevetten mit Salat an Hausdressing	11.00
Blattsalat mit knusprig gebratenem, gehacktem Rindfleisch und Sesam	10.00

= mit Erdnüssen = vegetarisch

Momos

09_19

Tibetische Teigtaschen, genannt Momos
(umgangssprachlich, eigentlich heissen sie Shemos)

Vorspeisen

Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), mit Salat an Hausdressing 12.00

Gedämpfte Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), in Bambusbox 11.00

Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit Salat an Hausdressing 11.50

Gedämpfte Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), in Bambusbox 10.50

Hauptspeisen

Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), mit gebratenem Gemüse 26.00

Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit gebratenem Gemüse 24.00

= mit Erdnüssen = vegetarisch

Fisch & Meeresfrüchte

09_19

Crevetten (Vietnam)

Gebratene Black Tiger Crevetten mit Gemüse	30.00
Gebackene Black Tiger Crevetten mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce	30.00
Gebratene Black Tiger Crevetten mit frischem Gemüse an Red Curry-Sauce nach GO-Art	30.00
Gebratene Black Tiger Crevetten mit frischem Gemüse nach Lhasa Art	30.00
Gebratene Black Tiger Crevetten mit frischem Gemüse nach Bali-Art	30.00

Fisch (Estland)

Gebackene Zanderfilets mit Haut, Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce	30.00
Gebratene Zanderfilets mit Haut, Knoblauch, Ingwer und gebratenes frisches Gemüse nach tibetischer Art	30.00
Gebratene Zanderfilets mit Haut und frischem Gemüse an Red Curry-Sauce nach GO-Art	30.00

= leicht scharf = scharf

Geflügel

09_19

Poulet (Schweiz)

Gebratene Pouletbruststreifen mit Zwiebeln und Gurken an Kokos-Erdnuss-Sauce	27.00
Gebackene Pouletbruststreifen mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce	27.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit frischem Gemüse an Red Curry-Sauce nach GO-Art	27.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit frischem Gemüse nach tibetischer Art	27.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashew-Nüssen und frischem Gemüse	27.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit frischem Gemüse nach Bali-Art	27.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit frischem Gemüse nach Madras-Art	27.00

= leicht scharf = scharf = sehr scharf

Fleisch

09_19

Rindfleisch (Swiss Quality Beef)

Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse	28.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch an japanischer Teriyaki-Sauce, serviert auf einer heissen Platte	30.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse an Hoisin-Sauce	29.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse nach tibetischer Art	29.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit Zwiebeln, Peperoni, Sojasprossen und frischem Gemüse nach GO-Art	29.00
Knusprig gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit Lauch, Peperoni, Sojasprossen und Sesam	29.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse an Red Curry-Sauce nach GO-Art	29.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse nach Bali-Art	29.00

= leicht scharf = scharf

Nudeln, Reis & Beilagen

09_19

Nudeln & Reis

Gebratene Nudeln mit Pouletbruststreifen und frisches Gemüse	24.00
Gebratene Nudeln mit geschnetzeltem Rindfleisch und frisches Gemüse	26.00
Gebratener Reis mit Ei und Erbsen	16.00
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Ei	18.00

Beilagen

Gebratener Reis mit Ei und Erbsen	8.00
Gedämpfter Reis	3.00
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Ei	9.00

= vegetarisch

Menus

09_19

Yalung 49.00

Grüner Salat an Hausdressing

Tibetische Käsesuppe mit Blauschimmelkäse

Gebackene Black Tiger Crevetten mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce und gedämpfter Reis

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Scha Me 40.00

Klare Gemüsesuppe mit Ingwer und Sesamöl nach tibetischer Art

Zwei knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Gemüse) und Salat an Hausdressing

8 vegetarische Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit frischem Gemüse

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Menu-Änderungen einen Aufpreis von 5.00 verrechnen müssen.

= mit Erdnüssen = vegetarisch

Menus

09_19

Khampa 49.00

Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art) mit Salat an Hausdressing

Klare Gemüsesuppe mit Ingwer und Sesamöl nach tibetischer Art

Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse nach tibetischer Art und gedämpfter Reis

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Namo 42.00

Tagessalat an Hausdressing

Zwei knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Gemüse)

Gebackene Pouletbruststreifen mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce und gedämpfter Reis

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Menu-Änderungen einen Aufpreis von 5.00 verrechnen müssen.

= mit Erdnüssen

Desserts

09_19

Gebackene Bananen mit Honig und Sesam	8.00
Gebackene Bananen mit Honig, Sesam und einer Kugel Vanilleglace	10.00
Gebackene Apfelstücke mit Honig und Sesam	8.00
Gebackene Apfelstücke mit Honig, Sesam und einer Kugel Vanilleglace	10.00
Vier gebackene frische Ananasschnitze mit Honig und Sesam	8.00
Vier gebackene frische Ananasschnitze mit Honig, Sesam und einer Kugel Vanilleglace	10.00
Frische Ananaswürfel	8.00
Milchreis mit frischen Fruchtwürfeln	7.00
Warmer Reisteig, gefüllt mit Sesam auf leicht gesüsstem Joghurt	10.00

Glace

Wir haben eine separate Glacekarte.

Weiss- & Roséwein

09_19

Weisswein im Offenausschank

				pro dl
2020	**Château Pierrail**	Grand Vin	Bordeaux	7.00
2021	**Pinot Grigio**	Stajnbech	Venezie	7.00

Roséwein im Offenausschank

				pro dl
2020	**Oeil de Perdrix AOC**	Cave de la Ville	Neuchâtel	7.00

Italien Weisswein

				7.5 dl
2021	**Pinot Grigio**	Stajnbech	Venezie	41.00

Französischer Weisswein

				7.5 dl
2018	**Sancerre AC**	Jean-Max Roger	Loire	52.00
2018	**Château Pierrail**	Grand Vin	Bordeaux	44.00

Argentinischer Weisswein

				7.5 dl
2018	**Lancatay Chardonnay**	Huarpe Wine	Mendoza	43.00

Schweizer Roséwein

				7.5 dl
2020	**Oeil de Perdrix AOC**	Cave de la Ville	Neuchâtel	48.00

Goldener Ochsen

Rotwein

09_19

Offenausschank

				pro dl
2018	**Ripasso Valpolicella**	Casalforte	Monte-forte	8.50

Österreich

				7.5 dl
2020	**Zweigelt**	Heidi Schröck	Neusiedlersee	48.00

Frankreich

				7.5 dl
2019	**Château Peyreau**	Grand cru	St. Emilion	53.00

Italien

				7.5 dl
2018	**Chianti Classico DOCG**	Castello La Leccia	Toscana	46.00
2019	**Primitivo di Manduria DOC**	Vigne &Vini	Apulien	44.00
2018	**Ripasso della Valpolicella**	Casalforte	Monte-forte	43.00

Spanien

				7.5 dl
2017	**Enate Crianza**	Altro Aragon	Somontano	43.00
2015	**Tamaral**	Bodegas y Viñedos	Ribera del Duero	53.00

Neue Welt

				7.5 dl
2017	**'Basket Press' Shiraz**	Rockford Wines	Barossa Valley	73.00
2020	**Lancatay Malbec**	Bodegas y Viñedos Huarpe	Mendoza	42.00

Getränke

09_19

Kalte Getränke in Flaschen

	dl	
Rivella rot oder blau	3.3	4.80
Elmer Citro	3.3	4.80
Shorley	3.3	4.80
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Cola Light	3.3	4.80
Appenzell Mineral Laut	3.3	4.80
Appenzell Mineral Laut	5	5.50
Appenzell Mineral Laut	10	8.50
Nestea	3.3	4.80
Fanta Orange	3.3	4.80

Warme Getränke

Jasmin Tee (Kännchen)	5.00
Grüner Tee (Kännchen)	5.00
Diverse Tees	3.90
Café	4.70
Espresso	4.70
Capuccino	5.50
Latte Macchiato	5.70
Milchkaffee (Schale)	5.00

Bier

	dl	
Panaché	3	4.90
Panaché	5	5.70
Stange (Klosterbräu oder Edelspez)	3	4.90
Kübel (Klosterbräu oder Edelspez)	5	5.70
Tsingtao / Singha	3.3	5.50
Alkoholfrei (Schützengold)	3	4.50
Weisser Engel (Weizen)	5	6.50

Getränke

09_19

Aperitif

	cl	%	
Martini Bianco	4	15	8.50
Campari	4	23	8.50
Cynar	4	16.5	8.50

Liqueur

	cl	%	
Baileys	4	15	8.50

Digestif

	cl	%	
Grappa di Barolo	2	43	12.50
Appenzeller	2	40	9.00
Williams	4	29	10.00
Cognac Courvoisier V.S.O.P	2	40	15.00

Single Malt Whisky

	cl	%	
The Glenlivet, 12 Jahre	2	40	12.00

Schaumwein

	cl	
Crede Prosecco brut (Bisol) - Cüpli	10	8.50
Crede Prosecco brut (Bisol)	75	47.00