

VORSPEISEN & SUPPEN STARTERS & SOUPS

SUPPEN | SOUPS

Kurbis Ingwer Suppe	V/G/L	9.50
<i>Suppe aus frischen Muskatkürbis, Ingwer und Kokosnussmilch</i>		
<i>Soup made from fresh pumpkin, ginger and Coconut milk</i>		

VORSPEISEN | STARTERS

Vegetarische Pakora (4 Stk. / 4 pieces)	V/G/L	10.00
<i>In Kichererbsenmehl-Teig knusprig frittiertes Gemüse (Spinat, Mais, Zwiebeln), serviert mit Minz- und Tamarind-Dateln Chutney</i>		
<i>Crispy fried vegetables (spinach, corn, onions) in chickpea flour, served with tomato and mint chutney and tamarind-dates chutney</i>		

Bombay Samosa (2 Stk. / 2 pieces)	VL	12.00
<i>Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, grüne Erbsen und Granatapfel, serviert mit Tamarind- Dateln Chutney und Minz-Chutney</i>		
<i>Fried pastry pockets filled with potato, green peas and pomegranate, served with tamarind-dates chutney and mint chutney</i>		

Hara Bara Kabab (2 Stk. / 2 pieces)	V/G/L	12.00
<i>Eine leckere Alternative für Vegetarier - zubereitet mit grünem Gemüse und serviert mit Zwiebeln-Ingwer Chutney und Minz Chutney</i>		
<i>A tasty alternative for "Veggie Lovers" - prepared with spinach, greenpeas and broccoli and served with onion-ginger chutney and mint chutney</i>		

Karaikudi Chicken Wings (4 Stk. / 4 pieces)	G 	14.00
<i>Pouletflügel mariniert in einer würzigen Marinade mit einer Auswahl an Gewürzen aus der Region Karaikudi in Südindien und serviert mit Zwiebeln-Ingwer-Chutney und Minz Chutney</i>		
<i>Chicken wings marinated in a spicy marinade using a selection of spices from the region of Karaikudi in South India and served with onion-ginger chutney and mint chutney</i>		

Ginger Mix		24.00
<i>Gemischter Vorspeiseteller mit Pakora (2), Hara Bara Kabab (2) und Pouletflügel (2) mit dreierlei Dips serviert</i>		
<i>Mixed appetisers with Pakora (2), Hara Bara Kabab (2) and chicken wings (2) served with three dip sauces</i>		

Ginger Mix Vegetarisch		24.00
<i>Gemischter Vorspeiseteller mit Pakora (2), Hara Bara Kabab (2) und Samosa (2) mit dreierlei Dips serviert</i>		
<i>Mixed appetisers with Pakora (2), Hara Bara Kabab (2) and Samosa (2) served with three dip sauces</i>		

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Information über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

TANDOOR SPEZIALITÄTEN (serviert mit Salat**) Zubereitungszeit ca. 30 Minuten; (Bestellzeiten : 11.30 - 13.00 / 18:00 - 21:00)

TANDOOR SPECIALITIES (served with Salad**) cooking time approx. 30 minutes (Order timings : 11.30 - 13.00 / 18:00 - 21:00)

INDISCHES BARBEQUE / INDIAN BARBEQUE

Ein Tandoor ist ein spezieller Ofen, der mit Holzkohle betrieben wird (bei moderneren Geräten mit Gas)

Ein Tandoor kann bis 600 Grad erreichen. Das Hauptprodukt wird mit einer Kombination aus Joghurt, Kräutern und Gewürzen **mariniert** und 24 Stunden in der Marinade belassen und anschliessend im Tandoor gegrillt.

A Tandoor is a special oven which is heated with coal or wood and in modern types with gas.

A Tandoor can reach a temperature as high as 600 degrees. The main ingredient are **marinated** in a well balanced mixture of yoghurt, herbs and spices, left in the marinade for about 24 hours and then barbequed in the Tandoor.

Paneer Tikka <i>Mogulkäse mariniert in Joghurt und nordindischen Gewürzen</i> "Mogul Cheese" - an indian cottage cheese - marinated in yoghurt and North Indian spices	G		32.50
Chicken Tikka - (Boneless) <i>Pouletoberschenkel-Fleischstücke mariniert in Joghurt, Kashmiri Chili, Ingwer und Knoblauch</i> Chicken thigh meat marinated in yoghurt, Kashmiri chilli, ginger and chilli	G		34.50
Murg Malai Zaffrani Tikka - (Boneless) <i>Pouletoberschenkel-Fleischstücke mariniert in Joghurt, Tandoori Gewürzmischung und Safran</i> Chicken thigh meat marinated in yoghurt, Tandoori spices and saffron	G		34.50
Nilgiri Fish Tikka - (Filet) <i>Kingfish-Stücke mariniert in grüner Mango, Koriander, Minze und Joghurt</i> Kingfish chunks marinated in green mango, coriander, mint and yoghurt	G		39.50
Boti Kabab - (Boneless) <i>Lammhufstücke mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt</i> Lamb thigh meat chunks marinated in tandoori masala and yoghurt	G		36.50
Tandoori Jinga <i>Riesencrevetten mariniert in Joghurt, Kashmiri Chili, Ingwer und Knoblauch</i> Tiger Prawns marinated in yoghurt, Kashmiri chilli, ginger and chilli	G		39.50
Mix Tandoori <i>Verschiedene Tandoori-Spezialitäten - je zwei Stück Murg Malai Zaffrani Tikka, Chicken Tikka Nilgiri Fish Tikka und Boti Kabab</i> A selection of Tandoori specialities - two of each Murg Malai Zaffrani Tikka, Chicken Tikka, Nilgiri Fish Tikka and Boti Kabab	G		49.50

** Salatsauce - Honig Ingwer

** Salad dressing - Honey ginger

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

CURRY SPEZIALITÄTEN (serviert mit Reis) / CURRY SPECIALITIES (served with rice)

POULET | CHICKEN - (Boneless)

Butter Chicken

Gegrillte Poulet-Filetstücke in milder, cremiger Curry-Sauce
Grilled chicken thigh meat pieces in a mild, creamy curry sauce

G/N  34.50

Chicken Tikka Masala

Gegrillte Poulet-Filetstücke in würziger Tomaten-Zwiebelsauce
Grilled chicken thigh meat pieces in a spicy tomato-onion sauce

G/L  34.50

Chicken Badami Korma

Gegrillte Poulet-Filetstücke in einem milden Cashew-Mandeln-Curry
Grilled Chicken Thigh meat pieces in a mild cashew and almond curry sauce

G/N 34.50

Madras Chicken Curry

Würziges Poulet-Filet-Curry mit Kokosnuss und Tamarind
Aromatic and spicy chicken thigh meat curry with coconut and tamarind

G/L  34.50

Chettinad Chicken Curry

Poulet-Filetstücke in scharfer Curry-Masala-Sauce
Chicken thigh meat in spicy masala sauce

G/L/N  34.50

Karahi Chicken

Gegrillte Poulet-Filetstücke in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung
Grilled chicken thigh meat pieces in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix

G/L  34.50

Kerala Chicken Masala

Würziges Poulet-Filet-Curry mit Kokosnussmilch, Tomaten und Zwiebeln - eine Spezialität der Südwest Küste Indiens
Aromatic and spicy chicken thigh meat curry with coconut milk, tomatoes and onions, a speciality from southwest coast of India

G/L  34.50

Saag Chicken

Würziges Poulet-Filet mit Spinat
Aromatic and spicy chicken thigh meat with Spinach

G  34.50

LAMM | LAMB . (Boneless)

Lamb Tikka Masala

Zartes, grilliertes Lammhufstück in würziger Tomaten-Zwiebelsauce
Tender grilled lamb hip pieces in a spicy tomato-onion sauce

G/L  36.50

Lamb Badami Korma

Lammhufstücke in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln und Safranrahm
Lamb hip pieces in a mild creamy cashewnut-almond-saffron sauce

G/N 36.50

Chettinadu Lamb Curry

Lammhufstücke in scharfer Curry-Masala-Sauce / Lamb hip pieces in a spicy masala sauce

G/L/N  36.50

Karahi Gosht

Lammhufstücke in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung
Lamb hip pieces in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix

G/L  36.50

Saag Gosht

Lammhufstücke mit Spinat
Lamb hip pieces with Spinat

G  36.50

Lamb Roganjosh

Lammhufstücke zubereitet in speziell Kashmiri Art / Lamb hip pieces prepared in special Kashmir Style

G/L  36.50

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend / Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

CURRY SPEZIALITÄTEN *(serviert mit Reis)*

CURRY SPECIALITIES *(served with rice)*

RIND | BEEF - (Boneless)

Mughlai Beef Korma <i>Rindshuftstücke in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln und Safranrahm</i> <i>Beef hip pieces in a mild creamy cashewnut-almond-saffron sauce</i>	G/N		39.50
Chettinadu Beef Pepper Masala <i>Rindshuftstücke mit schwarzem Pfeffer an einer würzigen Sauce</i> <i>Beef hip pieces with black pepper in a spicy sauce</i>	G/L/N		39.50
Beef Vindaloo <i>Rindshuftstücke in einer scharfen Vindaloo-Sauce - eine Spezialität aus Goa</i> <i>Succulent beef hip pieces in a spicy Vindaloo sauce - a speciality from Goa</i>	G/L		39.50

FISCH | FISH - (Filet)

KREVETTEN | PRAWNS

Kerala Fish Curry <i>Kingfish in einem würzigen Fisch-Curry - eine Spezialität der Südwest Küste Indiens</i> <i>Kingfish in an aromatic fish curry, a speciality from southwest coast of India</i>	G/L		39.50
Nilgiri Fish Korma <i>Kingfish aus dem Tandoor Ofen in einer cremigen Minz-Koriander-Kokosnuss-Sauce</i> <i>Tandoori barbequed Kingfish in a creamy mint-coriander-coconut sauce</i>	G/L		39.50
Chettinad Prawn Curry <i>Riesenkrevetten in Chili, Ingwer und Kokosnuss Sauce</i> <i>King prawns stir fried in chilli, ginger and coconut sauce</i>	G/L/N		39.50
Madras Prawn Curry <i>Würziges Riesenkrevetten-Curry mit Kokosnuss und Tamarind</i> <i>Aromatic and spicy prawn curry with coconut and tamarind</i>	G/L		39.50
Kerala Prawn Curry <i>Würziges Riesenkrevetten-Curry - eine Spezialität der Südost Küste Indiens</i> <i>Tiger Prawns in an aromatic curry, a speciality from southwest coast of India</i>	G/L		39.50
Karahi Prawns <i>Riesenkrevetten in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung</i> <i>Tiger Prawns in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix</i>	G/L		39.50

FLEISCH DEKLARATION | MEAT DECLARATION

Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Lamm / Lamb	Australien und Neuseeland / Australia and Newzealand
Rind / Beef	Schweiz und Paraguay/Schweizland and Paraguay
Fisch / Fish	Sri Lanka (Indischer Ozean), Australien und Holland / Sri Lanka (Indian Ocean), Australia and Holland
Krevetten / Prawns	Vietnam und Indien / Vietnam and India

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN (serviert mit Reis)**VEGETARIAN SPECIALITIES** (served with rice)

Sambar <i>Gelber Kürbis in einer tamarinde-gelber Straucherbsen-Sauce, gewürzt mit Aesafotida</i> <i>Yellow pumpkin in Tamarind-yellow pigeon peas sauce flavoured with Aesafotida</i>	V/G/L 	29.50
Dal Bukhara <i>Berühmtes nordindisches Gericht mit schwarzen Linsen, langsam gegart im Tandoor-Ofen</i> <i>Famous North Indian dish with black lentils , slowly cooked in the Tandoor oven</i>	G	27.50
Baingan ka Bartha <i>Geröstetes Auberginen-Mark mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i> <i>Roasted aubergine pulp with tomatoes, onions, ginger and garlic</i>	V/G/L 	29.50
Paneer Butter Masala <i>Hausgemachter Mogulkäse in milder, cremiger Curry-Sauce</i> <i>Homemade Mogul Cheese in a mild, creamy curry sauce</i>	G/N	32.50
Paneer Tikka Masala <i>Gegrillte Mogulkäse in würziger Tomaten-Zwiebelsauce</i> <i>Grilled Homemade Mogul Cheese in a spicy tomato-onion sauce</i>	G 	32.50
Saag Paneer <i>Hausgemachter Mogulkäse mit Spinat</i> <i>Homemade Mogul Cheese with spinach</i>	G/N 	32.50
Paneer Badami Korma <i>Speziell zubereiteter Mogulkäse in einer cremigen Cashew-Mandel-Safran-Sauce</i> <i>Specially prepared Mogul Cheese in a creamy cashew-almond-saffron sauce</i>	G/N	32.50
Karahi Paneer <i>Gegrillte Mogulkäse in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung</i> <i>Grilled homemade Mogul Cheese pieces in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix</i>	G 	32.50
Vegetable Badami Korma <i>Gemischtes Gemüse in Cashew-Mandel-Saffransauce</i> <i>Assorted vegetables in cashew-almond-saffron sauce</i>	G/N	29.50
Chettinad Vegetable Curry <i>Gemischtes Gemüse in scharfer Curry-Masala-Sauce</i> <i>Assorted vegetables in spicy masala sauce</i>	V/G/L/N 	29.50
Karahi Vegetable <i>Gemischtes Gemüse in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung</i> <i>Assorted vegetables in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix</i>	G/L 	29.50
Okra Poriyal <i>Würzig gebratene Okra-Schoten</i> <i>Aromatic fried Okra</i>	V/G/L/N 	29.50
Aloo Jeera <i>Gebrautes, würziges Kartoffelgericht mit Kreuzkummel</i> <i>Shallow fried spicy potato dish with cumin seeds</i>	V/G/L 	24.50
Aloo Gobi <i>Kartoffeln- und Blumenkohlgericht in würziger Tomaten-Zwiebelsauce</i> <i>Potatoes and Cauliflower dish in a spicy tomato-onion sauce</i>	V/G/L 	27.50

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend / Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN *(serviert mit Reis)*

VEGETARIAN SPECIALITIES *(served with rice)*

Saag Aloo <i>Gebratene Kartoffeln mit Spinat</i> <i>Shallow fried potatoes with Spinach</i>	G		29.50
Bombay Aloo Mutter <i>Gebratene Kartoffeln mit Grüne Erbsen in einem cremigen Curry-Sauce</i> <i>Shallow fried potatoes with green peas in a creamy sauce</i>	G		27.50
Channa Masala <i>Scharf und würziges Kirchererbsen gericht</i> <i>Spicy and Tangy chickpeas dish</i>	V/G/L		27.50

REISGERICHTE (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) (Bestellzeiten : 11:30 - 13:00 / 18:00 - 21:00)

RICE DISHES (cooking time approx. 30 minutes) (Order timings : 11:30 - 13:00 / 18:00 - 21:00)

Für die Zubereitung eines ursprünglichen Biryani wird Reis traditionell in Butter angebraten. Das verleiht ihm ein nussiges Aroma. Anschließend wird der Reis mit Gewürzen im Wasser gekocht bis er etwa zur Hälfte gegart ist. Die marinierte Fleischvariation, ursprünglich in Joghurt und diversen Gewürzen, wird vorgegart. Der Reis und das Fleisch werden schichtweise in einen Topf aus Keramik oder Gusseisen umgefüllt, wobei mit einer Schicht Reis begonnen und abgeschlossen wird. Der Topf wird abgedeckt und auf der Kochstelle erhitzt bis das Biryani serviert werden kann. To prepare an original Biryani the rice is seared traditionally in clarified butter, giving it a nutty flavor. Then the rice is cooked with spices in water until it is half cooked. In addition the choice of meat is marinated originally in yoghurt and various spices and pre-cooked. The rice and meat are layered in a pot made of ceramic or cast iron - starting and finishing with a layer of rice. The pot is covered and heated on the cooking surface until the Biryani can be served.

Hyderabadi Mughlai Chicken Biryani - (Boneless) <i>serviert mit Raitha/served with raitha</i> Mariniertes Pouletfleisch in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln, Tomaten, Saffran und Cashewnüssen, nach typischer Hyderabadi-Art Marinated chicken cooked in basmati rice with onions, tomatoes, Saffron and cashewnuts, Hyderabadi style	G/N		34.50
Mysore Chicken Tikka Biryani - (Boneless) <i>serviert mit Raitha/served with raitha</i> Mariniertes Tandoori Pouletfleisch in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln, Tomaten, Chilly und Cashewnüssen, nach typischer Mysore-Art Marinated Tandoori chicken cooked in basmati rice with onions, tomatoes, Chilly and cashewnuts, Mysore style	G/N		34.50
Hyderabadi Mughlai Gosht Biryani - (Boneless) <i>serviert mit Raitha/served with raitha</i> Mariniertes Lamm in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln, Tomaten, Saffran und Cashewnüssen, nach typischer Hyderabadi-Art Marinated lamb cooked in basmati rice with onions, tomatoes, Saffron and cashewnuts, Hyderabadi style	G/N		36.50

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

**KÖSTLICHES DAZU
DELICIOUS TO GO WITH IT**

Pappad Basket	V/G/L	8.00
<i>Würzige Linsen-Reis Crackers mit Minz-Chutney und Pickle</i>		
<i>Aromatic lentil-rice crackers with mint chutney and pickle</i>		
Mixed Raitha	G	7.00
<i>Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln (neutralisiert die Schärfe der Gerichte)</i>		
<i>Yoghurt with cucumber, tomatoes and onions (neutralises the spice level in the dishes)</i>		
Natur-Joghurt / Natural yoghurt	G	5.00
<i>(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)</i>		
<i>(neutralises the spice level in the dishes)</i>		
Onion Slices	V/G/L	5.00
<i>Rohe Zwiebelscheiben, Zitrone</i>		
<i>Raw onion slices, lemon</i>		
Zusätzliches Chutney / Additional chutney	G	5.00
Zusätzliche Pickles / Additional Pickle	V/G/L	5.00
<i>In Öl eingelegtes Gemüse, scharf</i>		
<i>Vegetables pickled in oil, spicy</i>		

INDIAN THALI - eine gastronomische Reise durch Indien (Bestellzeiten/Order timing : 18:00 - 20:30)

Das indische Thali ist eine wundervolle Art, die Indische Küche kennenzulernen. Hier servieren wir Ihnen nach Wahl unseres Küchenchefs eine Auswahl von entweder nur vegetarischen oder einer Kombination aus vegetarischen-, Fleisch- oder Fischgerichten. EinThali beinhaltet neben dem Hauptgericht eine Vorspeise, Reis, Raita, Pickles und Papad.

INDIAN THALI - a gastronomical journey through India

The Indian Thali is a wonderful way to get to know the Indian cuisine. Our chef will pick a selection of either vegetarian or a combination of vegetarian, meat or fish dishes for you to try. A menu includes other than the main dishes a starter, rice, raita, pickles and papad

Thali Vegetarisch		47.00
<i>Vorspeise mit 5 vegetarischen Gerichten, Reis, Raitha und Pappad</i>		p.p
Vegetarian Thali		
<i>Starter with 5 vegetarian dishes, rice, raitha and pappad</i>		
Thali mit Fleisch		49.00
<i>Vorspeise, 1 Lamm-, 1 Poulet- und 3 vegetarische Gerichte, Reis, Raitha und Pappad</i>		p.p
Meat Thali		
<i>Starter, 1 lamb, 1 chicken and 3 vegetarian dishes, rice, raitha and pappad</i>		
Thali mit Fisch		49.00
<i>Vorspeise, 1 Fisch-Curry, 1 Krevetten-Gericht und 3 vegetarische Gerichte, Reis, Raitha und Pappad</i>		p.p
Fish Thali		
<i>Starter, 1 Fish-Curry, 1 prawn dish and 3 vegetarian dishes, rice, raitha and Pappad</i>		

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

BEILAGEN SIDE DISHES

Zusätzliches Steamed Basmati Rice <i>Gedämpfter Basmati Reis</i> <i>Steamed basmati rice</i>	V/G/L	5.00
Vegetable Zaffrani Pulao <i>Parfümierter Reis mit Safran und mit saisonalem Gemüse, Cardomon, Cashewnüsse</i> <i>Perfumed rice with saffron and seasonal vegetables, cardomon, cashewnuts</i>	G/N	12.50
Lemon Rice <i>Gedämpfter Basmati Reis mit zironen geschmack und cashewnüsse</i> <i>Lemon flavoured Steamed Basmati rice with cashewnuts</i>	V/G/L/N	9.50

BROTE | BREADS

Fladenbrote werden vom Süden bis in den Norden Indiens gerne als Beilage zu den köstlichen Gerichten gereicht. Unsere weit bekannten Naan-Brote werden alle frisch im Tandoor-Ofen gebacken - das sollten Sie sich nicht entgehen lassen.
Flatbreads are a popular accompaniment to the delicious dishes served across India. Our famous naan bread is baked fresh in the tandoor oven - they're an absolute *must*.

Naan Makhani <i>Fladenbrot mit Butter aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with butter from the Tandoor oven</i>		5.00
Lasuni Naan <i>Fladenbrot mit Knoblauch aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with garlic from the Tandoor oven</i>		6.00
Peshawari Naan <i>Fladenbrot mit Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with cashewnuts, almonds and pistachios from the Tandoor oven</i>	N	9.50
Tandoori-Roti <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Wholemeal flatbread from the Tandoor oven</i>	V/L	5.00
Pudina Lachha Paratha <i>Geschichtetes Fladenbrot mit getrockneten Minzeblättern aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Layered flatbread with dried mint leaves from the Tandoor oven</i>	V/L	8.50
Paneer Kulcha <i>Fladenbrot gefüllt mit geriebenem Frischkäse</i> <i>Flatbread stuffed with grated Paneer</i>		9.50

GEMÜSE | VEGETABLES

Tagesgemüse, kleine Portion / Vegetable of the day, small portion <i>Nur als Beilage erhältlich / Only as a side dish (Dienstag bis Freitag/Tuesday to Friday)</i>	G	15.00
Dal Bukhara, Linsen, kleine Portion / Dal Bukhara, lentils, small portion <i>Nur als Beilage erhältlich / Only as a side dish</i>	G	15.00
Kindermenü / Kids Menu		15.00

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

MITHAI / NACHTISCH DESSERT

Gulab Jamun		10.50
<i>Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup - eine klassische Süss-Speise aus der Indischen Küche</i>		
<i>Fried dough balls in flavoured sugar syrup - a classic sweet dish from the Indian kitchen</i>		
Pista Kesar Kulfi	G/N	12.50
<i>Hausgemachte Indische Glacè mit Pistachien und aromatisiert mit Safran</i>		
<i>Homemade Indian ice cream with Pistachio and flavoured with saffron</i>		
Gajjar Halwa mit Vanille Glacè	G	13.50
<i>Ein süsser Dessertpudding auf Karottenbasis, warm serviert mit Vanille glacè</i>		
<i>A sweet carrot-based dessert pudding, warm served with vanilla ice cream</i>		

GLACE AUSWAHL | CHOICE OF ICE CREAM

Giolito ist ein ursprungsrechtes italienisches Gelato der Extraklasse. Es überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und den einzigartigen Aromen. Giolito stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet "Freude und Genuss". Unsere Produkte werden ausschliesslich aus frischer Milch, frischem Rahm und natürlichen Zutaten hergestellt. Wir verzichten auf künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe. Es werden nur Rohstoffe von höchster Qualität verwendet.

Giolito is an original Italian gelato of the highest quality. It convinces through naturalness, purity of taste and the unique aromas. Giolito comes from the old Italian language and means "joy and pleasure". Our products are made exclusively from fresh milk, fresh cream and natural ingredients. We do not use artificial flavours, Preservatives and colorants. Only raw materials of the highest quality are used.

Vanille / Vanilla
Schokolade / Chocolate
Kokosnuss / Coconut
Joghurt / Yoghurt
Stracciatella
Mango Sorbet
Zitronen Sorbet / Lemon Sorbet

Preis pro Kugel / price per scoop		5.20
Coupe Colonel		11.50
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>		
<i>Lemon sorbet with vodka</i>		
Coupe Dänemark		15.50
<i>Vanilleglace mit Schlagrahm und warmer, dunkler Schokoladensauce</i>		
<i>Vanilla ice cream with whipped cream and warm, dark chocolate sauce</i>		
Mit Schlagrahm / with whipped cream		2.50
Mit Schokoladensauce / with chocolate sauce		2.50

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nussenthalt

Alle preise inkl. 8.1% MwsT und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

BUSINESS LUNCH MENU (Dienstag - Freitag / Tuesday - Friday)

Alle Menü serviert mit Vorspeise | All Menu served with starter

Salat Hausdressing mit Honig Ingwer
Salad house dressing with honey ginger

Täglich wechselnde und frisch zubereitete Gerichte | Daily changing and freshly prepared dishes

Menu 1	22.50
Drei vegetarische Gerichte mit Reis und Raitha Three vegetarian dishes with rice and raitha	
Menu 2	24.50
Pouletgericht mit zwei vegetarischen Beilagen mit Reis und Raitha Chicken dish with two vegetarian accompaniments, rice and raitha	
Menu 3	26.50
Lammgericht mit zwei vegetarischen Beilagen mit Reis und Raitha Lamb dish with two vegetarian accompaniments, rice and raitha	
Menu 4	28.50
Rindgericht mit zwei vegetarischen Beilagen mit Reis und Raitha Beef dish with two vegetarian accompaniments, rice and raitha	
Menu 5	29.50
Fischgericht mit zwei vegetarischen Beilagen mit Reis und Raitha Fish dish with two vegetarian accompaniments, rice and raitha	

Zusätzlich/Additional

Steamed Basmati Reis		5.00
Butter Naan		5.00
Garlic Naan		6.00
Tandoori Roti	V/L	5.00
Pudina Lacha Paratha	V/L	8.50
Peshawari Naan	N	9.50
Mixed Raitha		7.00
Joghurt		5.00
Papadum Basket		8.00
Züriwasser/Tap water pro/per 5dl		3.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Information über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

FLEISCH DEKLARATION | MEAT DECLARATION

Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Lamm / Lamb	Australien und Neuseeland / Australia and Newzealand
Rind / Beef	Schweiz und Paraguay/Schweizland and Paraguay
Fisch / Fish	Sri Lanka (Indischer Ozean), Australien und Holland / Sri Lanka (Indian Ocean), Australia and Holland
Krevetten / Prawns	Vietnam und Indien / Vietnam and India

Alle preise inkl. 8.1% MwsT und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

Spitzenweine im Offenausschank

Weisswein

Heida

Charles Bonvin SA, Wallis, Schweiz



1dl 7dl

9.50 66.50

Pinot grigio attimo

Paladin, Veneto, Italien



8.50 59.50

Verdejo Quivira

Altaencina Global, Rueda, Spanien



7.50 52.50

Roséwein

Séguret rosé

Domaine de Cabasse, Rhône, Frankreich



8.50 59.50

Rotwein

Cabernet Sauvignon

TerraNoble, Valle Central, Chile



8.50 59.50

Primitivo Dalian 168

Principe di San Martino, Apulien, Italien



8.00 56.00

Cabernet/Merlot

Paladin SA, Italien, Veneto



8.00 56.00

Pinot noir Terra Cotta

Charles Bonvin SA, Wallis, Schweiz



9.50 66.50



Prosecco dry

CHF 63.00

Paladin, DOC

Schon der erste optische Eindruck überzeugt mit einer gut haftenden, recht kompakten Mousse und einer ansprechend feinen Perlage. Seine betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine, wird im Geschmack ebenso intensiv wahrgenommen. Die erfrischend angenehme Säure sorgt für die notwendige Balance und beschwingten Trinkgenuss.

Herkunft:	Italien / Veneto
Traubensorte:	Glera
Genussreife:	1 bis 2 Jahre
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
	Vegan



Nicolas Feuillatte Brut Réserve

CHF 95.00

Nicolas Feuillatte, AOC

Die Nase wird von floralen Düften weisser Lilie und Magnolie verzaubert. Dahinter südliche Anklänge an kandierte Orangenzesten, süsse Limetten und Weinbergpflirsich, etwas Mandelgebäck und Karamell. Eine weiche, füllige, feinerlige Mousse umhüllt den Gaumen. Die saftige Säure wird von Mandelgebäck, Vanillekipferl und reifen rotbäckigen Äpfeln und saftigen Pflirsichen begleitet. Eine spannende Herbe, die an Oliven und Bergkräuter erinnert, schwingt mit.

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion



Heida

20... CHF 66.50

Charles Bonvin SA, AOC

Dass der Heida eine Mutation des Traminers bzw. Gewürztraminers ist, zeigt sich in diesem Wein auf eindrückliche Weise. Sein molliger Körper und die feine Restsüsse werden perfekt von einer saftigen Säure ausgeglichen. Orangenblüten, Ananas und reife Mango, Marzipan, weisser Pfeffer und Anis bilden eine Aromapalette von grosser Intensität. Im Abgang endet er aromatisch lang und mit angenehmer mineralischer Herbe.

Herkunft:	Schweiz / Wallis
Traubensorte:	Heida
Genussreife:	1 bis 6 Jahre
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
	Vegan



Pinot grigio attimo

20... CHF 59.50

Paladin, DOC

Er riecht nach sonnengereiften Pfirsichen und Melonen, nach Blumenwiese und Mandeln. Sein herrlich fruchtiger Geschmack, der lange nachklingt, wird von einer erfrischenden Säure und einer feinen mineralischen Herbe begleitet. Viel Genuss und Topqualität zu einem sensationellen Preis!

Herkunft:	Italien / Veneto
Traubensorte:	Pinot Grigio
Genussreife:	1 bis 4 Jahre
Ernte:	Handlese



Verdejo Quivira

20. . . . CHF 52.50

Altaencina Global

In der Nase herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Geschmack konzentriert fruchtig mit einem Hauch von Honig und feiner Herbe. Extraktreicher, lebendiger Weisswein mit schönem Schmelz. Langer, frisch-fruchtiger Nachhall.

Herkunft:	Spanien / Castilla y León / Rueda
Traubensorte:	Verdejo
Genussreife:	1 bis 3 Jahre
Ernte:	Handlese
	Vegan



Bianco Rovere

20. . . . CHF 82.00

(Bianco di Merlot) Guido Brivio, DOC

Die reiche Nase besticht zuerst durch Aromen, die den Holz- ausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von würziger Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Nach einiger Belüftung erscheinen die fruchtigen und blumigen Noten wie Banane, Dörrbirne, Jasmin und Magnolie. Im Mund folgt dann die Fruchtexplosion mit herrlich saftiger Säure, spürbarer Mineralität und schöner Länge. Ein superber Schweizer Weisswein!

Herkunft:	Schweiz / Tessin / Sottoceneri
Traubensorte:	Merlot
Genussreife:	1 bis 4 Jahre
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	in neuen Barriques, dauer 8 Monate
	Vegan



Oeil de Perdrix

20... CHF 68.00

Château d'Auvernier, AOC

Blassrosa, intensives, fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Ein sehr harmonischer und süffiger Rosé, frisch und lebendig im Gaumen, bei dem die wunderschönen, feinen Terroirnoten zur Geltung kommen.

Herkunft:	Schweiz / Neuenburg
Traubensorte:	Pinot Noir
Genussreife:	1 bis 3 Jahre
Ernte:	Im Stahltank
i	Bio zertifiziert



Séguret rosé

20... CHF 59.50

Domaine de Cabasse, AC

Der Geschmack ist intensiv und geprägt von würzig unterlegten Aromen roter Früchte, die das Duftbild widerspiegeln: Anis, weisser Pfeffer, Ingwer und Wacholder begleitet von Blutorange, Himbeere und roter Stachelbeere. Am Gaumen wirkt dieser Rosé kräftig, durch saftige Säure und angenehme Tanninherbe strukturiert und mit guter Länge im Abgang ausgestattet.

Herkunft:	Frankreich / Rhône / Côtes du Rhône Villages
Traubensorte:	Grenache, Syrah, Cunoise, Clairette blanche
Genussreife:	1 bis 4 Jahre
Ernte:	Stahltank



Cabernet Sauvignon 20... CHF 59.50 Reserva

TerraNoble

Ein Cabernet Sauvignon aus dem Valle de Colchagua, der in der Nase und am Gaumen an Johannisbeeren, Zwetschge und feinbitterer Schokolade erinnert. Sehr ausgewogene Struktur mit feinen Tanninen und angenehm weichem, fruchtigem Abgang..

Herkunft: Chile / Valle Central / Colchagua
Traubensorte: Cabernet Sauvignon
Genussreife: 1 bis 5 Jahre



Primitivo Dalian 168 20... CHF 56.00

Principe di San Martino, IGT

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von reifen Himbeeren, Kirsche und heller Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich extrem fruchtig, beerig und mit einem süsslichen Auftakt. Der Wein ist vollmundig und rund, mit sanften Tanninen und milder Säure ausgestattet. Ein Wein der auf Anhieb viele begeistert.

Herkunft: Italien / Puglia / Brindisi
Traubensorte: Primitivo
Genussreife: 2 bis 3 Jahre
Vinifikation: Vollständig entrappt, lange Maischegärung



Cabernet/Merlot

20... CHF 56.00

Paladin SA, IGT

Die sehr trinkfreudige Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon ist ein toller Alltagswein zum vergleichsweise kleinen Preis. Sie duftet nach reifen Waldbeeren, etwas Pfeffer und Kirsche. Am Gaumen präsentiert sich der Rotwein rund und beschwingt, erneut mit roten Fruchtaromen.

Herkunft:	Italien / Veneto
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Genussreife:	1 bis 3 Jahre
Ernte:	Handlese, m grossen Holzfass/Foudre, einige Monate Flaschenlagerung



Pinot Noir Terra Cotta

20... CHF 66.50

Charles Bonvin SA, AOC

Ehrlich, bodenständig, offen - ein unprätentiöser Pinot noir mit einem reinen, klaren Fruchtbouquet, der nach reifen Kirschen duftet. Am Gaumen erfreut er mit einer angenehmen Fülle und nur schwach belegenden Gerbstoffen, die ihm jedoch genügend Halt und Struktur verleihen.

Herkunft:	Schweiz / Wallis
Traubensorte:	Pinot noir
Genussreife:	1 bis 6 Jahre
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
	Vegan





Merlot Baiocco

20... CHF 67.00

Guido Brivio, DOC

Der Holzausbau (obwohl moderat) drückt sich in Duft und Geschmack deutlich aus: Aromen von Mokka und Karamell nebst gebrannten Mandeln, Dörripflaume und Kirschenmarmelade sind auszumachen. Auch die blumigen Komponenten in Form von Veilchen- und Magnolienduft kommen schön zur Geltung. Im Gaumenauftakt wirkt er weich und fruchtig, zum Schluss klingt er angenehm lange nach.

Herkunft:	Schweiz / Tessin / Sottoceneri
Traubensorte:	Merlot
Genussreife:	2 bis 6 Jahre
Ernte:	Strenge Selektion



Viñas Elias Mora

20... CHF 66.00

Bodega Elias Mora, DO

Intensive Aromen von roten Beeren und Lakritze, gepaart mit leicht rauchigen und würzigen Aromen und einem Hauch Kaffee und Vanille. Am Gaumen kräftig, mit robusten Tanninen saftigem Brombeeraroma. Ein charaktvoller Wein zu währschaften Speisen.

Herkunft:	Spanien / Castilla y León / Toro
Traubensorte:	Tinta de Toro
Genussreife:	2 bis 5 Jahre
Ernte:	Handlese



Valpolicella Ripasso 20... CHF 69.00

Casa Lupo by Paladin DOC

In der Nase duftet dieser Ripasso etwas nach Heu, Amarenakirschen und getrockneten Cranberrys. Am Gaumen schmeichelt er mit charakter-süssen Ripasso-Zügen, die an Kakao, Schwarzkirschen, mediterranen Kräutern und Nelke erinnern.

Herkunft:	Italien / Veneto
Traubensorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella
Genussreife:	2 bis 5 Jahre
Ausbau:	im grossen Holzfass
Ernte:	Handlese



Figuero 12 (Crianza) 20... CHF 73.00

García Figuero, DO

Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörripflaumen, Orangeneste und gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Minze, Zimt und Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthen-duft. Mit seiner Saftigkeit und den stoffigen Tanninen bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten.

Herkunft:	Spanien / Ribera del Duero
Traubensorte:	Tempranillo
Genussreife:	2 bis 8 Jahre
Ernte:	Handlese mit gleichzeitig Traubenselektion



Magari Ca' Marcanda

20. . . . CHF 130.00

Angelo Gaja, IGT

Tiefgründiger, eleganter Spitzenwein aus der Maremma. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Eukalyptus und Zedernholz. Am Gaumen besticht er durch seine dichte weiche Fülle und einem langen Abgang..

Herkunft:	Italien / Toscana
Traubensorte:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Genussreife:	3 bis 8 Jahre
Ausbau:	in gebrauchten Barriques, einige Monate Flaschenlagerung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion

Getränkekarte

Apéritif

Speziell Apéritif mit und ohne Alkohol
 (Bitte fragen Sie unsere Service Crew nach aktuellen Angeboten)
 (Please check with our Service Crew for current offers)

	Einheit	Vol	CHF
Aperol Spritz			14.50
Hugo			14.50
Cüpli Prosecco	10 cl		9.00
Gespritzter Weisswein			9.50
Martini weiss / rot	4 cl	15.0%	7.00
Cynar	4 cl	16.5%	8.50
Cynar Orange/Soda			11.50
Campari	4 cl	23.0%	8.50
Campari Orange/Soda			11.50

Long Drinks mit Alkohol

Bombay Gin Tonic			14.50
Hendrick`s Gin Tonic			16.50
Whisky & Ginger ale			14.50
Screw Driver (Absolut Vodka & Orangensaft)			14.50
Bloody Mary (Absolut Wodka & Tomatensaft)			14.50

Joghurt-Getränke

Lassi süss	30 cl		7.50
Lassi salzig	30 cl		7.50
Mango Lassi	30 cl		9.50

Tafelwasser / Mineralwasser

Passugger mit Kohlensäure / Sparkling	47 cl	6.50
Passugger mit Kohlensäure / Sparkling	77 cl	9.50
Allegra ohne Kohlensäure / Still	47 cl	6.50
Allegra ohne Kohlensäure / Still	77 cl	9.50
Sprite	33 cl	4.90
Sprite	50 cl	6.50
Rivella Rot/Blau	33 cl	4.90
Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon	20 cl	4.90
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.90
Fanta	33 cl	4.90
Apfel Shorley	33 cl	4.90
San Bitter	10 cl	4.90
Eistee	30 cl	4.90
Eistee	50 cl	6.50
Hausgemachte Eistee	45 cl	8.00
Fresh Lime Soda (Süss oder Salzig)	30 cl	7.00
Züriwasser/Tap water	50 cl	3.50

Fruchtsäfte

Mango	20 cl	5.00
Tomatensaft	20 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	5.00

Bier

Appenzeller von Fass	50 cl	4.8%	6.50
Appenzeller von Fass	30 cl	4.8%	4.90
Panache	50 cl		6.50
Panache	30 cl		4.90
Appenzeller Ginger Bier	33 cl	2.4%	6.90
Sonnwendlig Alkoholfrei Bier	33 cl		4.90
Kingfisher (Indisches Bier)	33 cl	4.8%	7.20
Cobra (Indisches Bier)	33 cl	4.8%	7.20
Appenzeller Weizenbier	50 cl	4.8%	8.50

Tee im Glas (CHF 4.90 / Tasse) L'art du thé

Indian Chai Tee (Milchtee mit Ingwer & Kardomon)

Darjeeling GFOP Supérieur Bio

Mischung von Qualitätstees der zweiten Ernte (second flush, Sommer), ergibt eine sehr schöne Farbe im Aufguss. Wird ohne Milch getrunken.

Grüntee Mystique Bio

Die Harmonie von Ringelblumenblüten, Randen und Orangenschalen vermischt mit Aromen der Passionsfrucht verleihen diesem grünen Tee eine ausgewogene, frische Note. Der Aufguss ist von unterschiedlicher Farbe, von sattem Gelb bis zu Zartrosa – un thé mystique!

Medina (marokkanische Minzmischung)

Original marokkanische Pfefferminz-Teemischung: Nanah Minze gemischt mit Gunpowder, wird vor allem in Nordafrika getrunken. Sehr erfrischend.

Verveine Bio

Eisenkraut. Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt das Herz.

Ideales Getränk für Gestresste.

Rooibos Bourbon

Rooibos aus Südafrika mit reinem Bourbon-Vanille-Aroma, delikates im Geschmack,

Tee für angenehme Momente, ohne Teein mit natürlichem Vitamin C-Gehalt.

Grüntee Jasmin „1319“ Bio

Ein „grand cru“ unter den Jasmintees. Nur zartgerollte Teeblätter werden mit ausgewählten Jasminblüten vermischt. Exquisites Parfum.

Kamille Bio

Dieses wohlriechende Kraut ist bekannt für seine entzündungshemmende und beruhigende Wirkung. Ideal als Ausklang eines schönen Abends.

AlpenChic (Kräuter-Aufguss)

Trendiger Kräuter-Aufguss mit Walderdbeerenblätter, Zitronenmelisse, Salbei, Johannisbeerblätter, Orangenblüten, Sonnenblumenblüten, Heidekrautblüten, Lavendelblüten, Zitronenverveine und FeldThymian. Eine harmonische Verbindung von Genuss und Gesundheit!

Ginger Lemon Bio

Interessante Mischung in Bio Qualität aus frischem Zitronengras und scharfen Ingwerstücken. Im Winter heiss getrunken wirkt der Aufguss wärmend. Als Eistee im Sommer ist er die pure Erfrischung.

Kaffee Jilly

Kaffee natur / crème	4.90
Espresso natur / crème	4.90
Doppelter Espresso	5.50
Cappucino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	7.50

Kaffee mit Alkohol

Baileys Kaffee	9.50
Irish Kaffee	10.50
Coretto Grappa	8.00
Kaffee Luz im Glas	8.50
Schümli Pflümli im Glas	9.50

Wodka/Gin

Absolut Vodka	4 cl	40.0%	9.00
Bombay Sapphire	4 cl	40.0%	11.00
Hendrick's Gin	4 cl	41.4%	14.00
Chai Gin	4 cl	45.0%	16.50

Grappa

Grappa Nardini Reserva	2 cl	50.0%	10.50
Grappa Elisi Berta 10 anni	2 cl	43.0%	13.00
Grappa Brunello di Montalcino Barrique Bellavite Castagner	2 cl	41.0%	8.00
Grappa Costa Russi Gaja	2 cl	45.0%	10.00

Likör/Bitter

Gingerliq	2 cl	23.0%	12.50
Arrack (Kokkosschnaps)	2 cl	40.0%	9.00
Williamine Morand	2 cl	43.0%	8.50
Rigi-Kirsch Fassbind Selection	2 cl	41.0%	12.00
Etter Vielle Prune Barrique	2 cl	41.0%	11.50
Baileys Original Irish Cream	4 cl	17.0%	8.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29.0%	8.00
Fernet Branca	2 cl	39.0%	7.00
Pastis 51	4 cl	45.0%	8.00
Amaretto di Sarrano	4 cl	28.0%	8.00
Calvados Calvaclub A.C Pays d` Auge	2 cl	42.0%	8.00

Armagnac/Cognac/Brandy

Armagnac Gensac 15ans (Château Gensac)	2 cl	43.0%	16.50
Cognac Hine Rare V.S.O.P	2 cl	40.0%	9.50
Vecchia Romagna Reserva 10y	2 cl	40.0%	7.00

Whisky

Ballantine`s Finest	4 cl	40.0%	9.00
Johnie Walker Red Label	4 cl	40.0%	9.00
Johnie Walker Black Label	4 cl	40.0%	13.00
Jameson Irish Whisky	4 cl	40.0%	10.00
Chivas Regal 18years	4 cl	40.0%	18.00

Single Malt Whisky

Talisker 10 years	4 cl	45.8%	14.00
Glenmorangie 10 years	4 cl	40.0%	14.00
Cragganmore Distillers Edition	4 cl	40.0%	16.00
Oban, 14 years	4 cl	43.0%	16.00
Lagavulin, 16 years	4 cl	43.0%	17.00