

Herzlich Willkommen

im Restaurant Giessenpark

Erleben Namaste freundlich QUALITÄT

THOMAS MARUGG WEINE Events *hausgemacht*

GENUSS bodenständig **farbig**

Tagesmenu *authentisch* Geschmack

Indisch abwechslungsreich *Aktuell*

Gaumenfreude *fein* Frischprodukte

Tandoor **KREATIV** Liebe

regional Appenzeller Bier europäisch

persönlich wohlfühlen Familie

Guten Appetit

Salat – Suppe – Zwischendurch

Grüner Blattsalat	6.80
Gemischter Salat	8.80
<i>Auswahl an Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Mango-Chili Dressing und Olivenöl-Balsamico (zum selber dosieren)</i>	
Tomatencrèmesuppe	7.80
Mulligatawny Suppe 	7.80
Würzige, indische Reis- und Linsensuppe	
Papadums, mit süssem Mango Chutney	5.50
Knuspriges aus Kichererbsen- und Linsenmehl	
Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce	7.80
Gebackene, vegetarisch gefüllte Teigtaschen serviert mit indischem Salat von Gurken, Tomaten, Zwiebeln	
Gemüse Mini-Frühlingsrollen (4 Stück), süsse Chilisauce	8.00
Gemischte vegetarische Vorspeisen	11.80
Je ein Stück Mini Samosa, Paneer Pakora (gebackener Frischkäse), Mini Frühlingsrolle, dazu süss-saure Tamarindsauce	
Wurst-Käsesalat, einfach	14.50
Wurst-Käsesalat, garniert mit gemischten Salaten	18.80
Birchermüesli	6.80

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Flammkuchen-Variationen

Flammkuchen Klassisch	16.50
mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	
Flammkuchen Indisch scharf 	16.50
mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, frischen Chili, Zwiebeln und Käse überbacken	
Flammkuchen „Halb-Halb“ scharf 	17.50
1/2 Klassisch und 1/2 Indisch	
Flammkuchen Vegetarisch	17.50
mit Crème Fraîche, frischem Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken	
Flammkuchen süss	17.50
mit Quark, frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt	

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Pouletgeschnetzeltem	24.50
und gebratenem Gemüse, auf Blattsalaten	
Fitnesssteller mit Streifen vom Lammrücken	29.80
und gebratenes Gemüse, auf Blattsalaten	
Fitnesssteller mit Zanderknusperli und Tartare Sauce	26.50
dazu gemischte Salate	

Auswahl an Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Mango-Chili Dressing und Olivenöl-Balsamico (zum selber dosieren)

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Feines aus aller Welt—mit lokalen Produkten

Bio-Pasta produziert von Bonetti, Bad Ragaz

Bio-Pasta	18.80
mit wahlweise Tomaten- oder Carbonara-Sauce	
St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP) mit einem Stück Brot.....	7.80
St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP)	15.50
an Zwiebelsauce mit Pommes Frites	
Fish and Chips in der Tüte	23.80
Zanderknusperli mit Pommes Frites und Tartaresauce	
Giessenpark Tikka Ravioli mittelscharf 	24.80
Unsere Bio Ravioli gefüllt mit Chicken Tikka Tandoori und Frischkäse an einer cremig aber rassigen Masala Sauce	
Mega Cheese Burger mit Pommes Frites.....	24.50
100% Rindfleischburger (200g) mit Käse im Mais-Chili-Brötchen Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln und Haussauce	
Mega Fleischloser Burger mit Pommes Frites.....	23.50
100% Pflanzenbasiert (210g) mit würziger Masala Sauce im Sesambrötchen mit Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln	
Thai Grünes Gemüsecurry	25.00
Frisches Gemüse an grüner Thai-Currysauce mit Kokosmilch verfeinert serviert mit Basmatireis	
Sweet and Sour Poulet oder Fisch , serviert mit Basmatireis.....	25.80
Pouletknusperli im Tempurateig oder Zanderknusperli im Bierteig, süss-saure Sauce mit Peperoni, Ananas und Zwiebeln	
„Schni-Po-Sa“ (Elefantenohr)	29.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und gemischte Salate	

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Indische Spezialitäten

1 Stück Paratha (indisches Fladenbrot).....	3.80
1 Portion Daal (Linsengericht).....	8.50
Veg Sambar	24.80
Südindisches Gemüse-Linsengericht, serviert an Basmatireis	
<u>Folgende Gerichte werden mit Basmatireis und Daal (Linsengericht) serviert:</u>	
Indisches Gemüsecurry	25.20
Palak Paneer	25.20
Zarter indischer Frischkäse an cremiger Spinat-Currysauce	
Paneer Lavabdar	25.80
Zarter indischer Frischkäse mit Currysauce, Honig und Rahm	
Fisch Malabar (Fischfilet nach Tagesangebot).....	28.80
mit Kokosmilch-Currysauce	
Prawn Masala 	37.00
Riesencrevetten nach Indischer Art, gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln	
Chicken Curry	26.80
Klassisches Indisches Pouletcurry	
Butter Chicken	29.00
Zarte Pouletstücke an cremiger Cashewnuss-Currysauce	
Chicken Tikka Masala 	29.50
Zarte Pouletstücke würzig mariniert an rassicem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln	
Chicken Lavabdar	29.20
Pouletragout an Currysauce mit Honig und Rahm	

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Indische Spezialitäten

Folgende Gerichte werden mit Basmatireis und Daal (Linsengericht) serviert:

Beef Cocos	30.00
Rindfleisch in milder Kokosmilch-Currysauce	
Beef Pepper Fry 🌶️	31.60
Rindfleisch mit frischen Curryblättern, Pfeffer, indische Gewürze	
Lamm Palak	33.60
Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce	
Lamm Vindaloo 🌶️	32.80
Lammragout nach Indischer Art, pikante Sauce	

Freitag, Samstag und Sonntag
ab 18.00 Uhr für 2 Gäste und mehr

Maharaja Menü

Indisches Überraschungs Tischbuffet

Wir überraschen Sie mit einer servierten Vorspeise,
einem Tischbuffet à discrétion mit zwei Fleischgerichten,
einem Fischgericht, zwei vegetarischen Gerichten, Basmatireis, Saucen,
Papadums, Nature Joghurt und ein serviertes Dessert

Menüpreis pro Person.....64.00

Jeden Freitag, Samstag und Sonntag
ab 18.00 Uhr

Tandoor Spezialitäten -Der original indische Lehm-Ofen

Fladenbrote

Naanbrot nature..... 4.50

Garlic Naan (mit Knoblauch)..... 5.50

Tandoor Gerichte

Die folgenden Gerichte werden im heissen Sizzler-Teller serviert
auf einem Gemüsebeet aus Kabis, Karotten und Zucchetti,
Dazu erfrischende Pfefferminz Sauce und knuspriges Naanbrot nature

Chicken Tikka Tandoori.....28.50

Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt
und indischen Gewürzen

Chicken Methi Malai Tikka..... 28.80

Pouletstücke mariniert mit geraspelter Cashewnuss,
Bockshornklee und Rahm

Jinga Tandoori.....34.80

Grillierte, indisch marinierte Riesencrevetten

Lammrücken Tikka 37.00

Stücke vom Lammrücken Indisch mariniert

Mixed Tandoor.....39.00

Sie wollen von allem etwas kosten?

Dann ist das, das Richtige für Sie.

Für unsere kleinen Gäste



Pommes Frites.....	6.00
Hot Dog.....	5.50
Wienerli (Paar) mit einem Stück Brot.....	7.00
Hamburger (100% Rindfleisch).....	7.00
Chicken Nuggets (7 Stück).....	9.50
Chicken Nuggets (4 Stück) mit Pommes Frites.....	11.00
Schnitzelbrot (Pouletfleisch).....	8.80
Kinderportion Reis.....	3.50
<u>Bio-Pasta produziert von Bio Pasta Bonetti, Bad Ragaz</u>	
Bio-Pasta nature (Kinderportion).....	10.00
Bio-Pasta mit Tomaten- oder Carbonara-Sauce (Kinderportion).....	13.00
Schatztruhe (Vanille-Schokoladen Glacè).....	4.50

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Süsse Verführungen täglich ab 18.00 Uhr

Indisches Dessert „Gulab Jamun“	8.50
Gebackenen Milchkügelchen im Zuckersirup serviert mit einer Kugel Vanilleglacé	
Schokoladenkuchen oder Cappuccinokuchen / pro Stück	4.50
„Kuchen Kombi“	9.80
Warmer Schokoladenkuchen (oder Cappuccinokuchen) serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm	
Flammkuchen Süss	17.50
mit Quark, frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt	
Unsere Glacésorten / pro Kugel	3.50
Aroma Vanille, Erdbeer, Schoko und Café	
Sorbet: Zitrone oder Mango / pro Kugel	3.50
Portion Schlagrahm	1.00
1 Kugel Sorbet mit Schaumwein oder Vodka	10.80

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt

Über uns

Öffnungszeiten täglich 09.00 bis 22.00 Uhr / durchgehend warme Küche

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Für die indische Küche werden Zutaten und Gewürze teilweise importiert.

Unsere regionalen und Schweizer Partner

Früchte, Gemüse, Salate, Glacé

Ecco-Jäger Früchte+Gemüse
Bad Ragaz

Milchprodukte

Milchzentrale, Bad Ragaz

Fleisch und Fleischprodukte

Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz
Metzgerei Kalberer, Wangs

Frischfisch und Fischprodukte

Seinet, Luzern

Bio Pasta

Bonetti, Bad Ragaz

Weine, Öle

Weingut Thomas Marugg, Fläsch

Appenzeller Bier

Brauerei Locher, Appenzell

Kaffeebohnen

Café Don George, Untervaz

Schweizer Qualitäts-Salatsaucen

Bruno's Best, Sarnen

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz, Australien, Paraguay

Pouletfleisch

Schweiz, Ungarn, Brasilien

Lammfleisch

Neuseeland, Australien, Irland

Kalbfleisch

Schweiz

Fisch und Meeresfrüchte

Schweiz, Deutschland, Vietnam,
Indonesien