

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	7.00
Gemischter Salat	8.80
<u>Auswahl an Salatsaucen:</u>	
Italienisch F,L,M (gluten- und laktosefrei)	
Französisch C,F,L,M (gluten- und laktosefrei)	
Mango-Chili Dressing	
Mulligatawny Suppe 🍲 o	7.80
Würzige, indische Reis- und Linsensuppe	
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum A,C,G,L	7.80
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe A,C,G,L	8.00
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Leichte thailändische Currysuppe mit Pouletstückchen	12.50
Thainudeln, Asiagemüse, frischem Thai-Chili und Kokosmilch verfeinert A,B,C,D,G	
Papadums mit süßem Mango Chutney A,E,H,M,O	5.50
Knuspriges aus Kichererbsen- und Linsenmehl	
Chana Chaat	7.40
Indisch scharfer Kichererbsensalat, kalt serviert	
Samosa (1 Stück) mit süß-saurer Tamarindsauce A,H	7.80
Gebackene Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen und indischen Gewürzen	
Gemüse Mini-Frühlingsrollen (4 Stück)	8.40
süsse Chilisaucen A,B,D,F,M	
Onion Bhaji A	8.60
Im Kichererbsenteig gebackene "Zwiebel-Küsse" serviert mit süß-saurer Tamarindsauce	
Chicken Pakora mit Minzsauce O,G	12.50
Kross gebackene Pouletstücke, mit indischen Gewürzen verfeinert	
Gemischte vegetarische Vorspeisen A,C,F,G,M	15.80
Je ein Stück Mini Samosa, Paneer Pakora (gebackener Frischkäse), Mini Frühlingsrolle, Onion Bhaji dazu süß-saure Tamarindsauce	
Riesencrevetten Indische Art (3 Stück) B,M;O	14.80
mit süßem Mango Chutney	

Für unsere kleinen Gäste

Ist mir egal

Pommes Frites A (Kann Spuren von Gluten enthalten) 6.00

Ich bin satt

Ein Paar Wienerli mit Pommes Frites A,L,M,O 10.00

Hab keinen Hunger

Hamburger (100% Rindfleisch) im Brötchen A,L,N,M 7.50

Ich kann das schon

Bio-Pasta A mit Tomatensauce O,L 13.50

Ich weiss das

Bio-Pasta A mit Carbonarasauce C,G,O 13.50

Warum

Bio-Pasta nature A,G 10.00

Ich weiss nicht

4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites A,C 12.00

Das will ich nicht

Kinderportion frisches Gemüse 4.50

Vielleicht

Kinderportion Basmatireis 4.00

Ich bin nicht müde

Kinder-Schatztruhe c,g 4.50

Vanille- und Schokoladenglacé

Flammkuchen-Variationen

Flammkuchen Klassisch A,G,O mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	16.80
Flammkuchen Indisch scharf 🍴 A,G mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, frischem Chili, Zwiebeln und Käse überbacken	16.80
Flammkuchen «Halb-Halb» scharf 🍴 A,G,O ½ Klassisch und ½ Indisch	17.80
Flammkuchen Vegetarisch A,G mit Crème Fraîche, Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken	17.80
Flammkuchen süss A,G mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt	17.80

Fitnesssteller

Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse gebraten G,M serviert auf gemischtem Blattsalat und Dressing Ihrer Wahl	26.40
Zander-Fischknusperli mit Tartaresauce A,D,G,M serviert mit gemischtem Salat und Dressing Ihrer Wahl	26.50

Auswahl an Salatsaucen:

Italienisch F,L,M (gluten- und laktosefrei)
Französisch C,F,L,M (gluten- und laktosefrei)
Mango-Chili Dressing
Olivenöl-Balsamico

Feines aus aller Welt – mit lokalen Produkten

**Bio-Pasta produziert von BONETTI, Gourmet Pasta
Manufaktur Bad Ragaz**

Bio-Pasta A,C,G mit aromatischer Tomaten-Basilikum-Sauce O,L	19.80
Bio-Pasta A,C,G mit Carbonara-Sauce C,G,O	19.80
Giessenpark Tikka Ravioli 🍴 A,C,G,M,O Unsere Bio Ravioli gefüllt mit Chicken Tikka Tandoori und Frischkäse an einer cremigen sowie rassigen Masala Sauce	25.80
St.Galler OLMA-Bratwurst (IGP) C,F,G,L,M,O mit einem Stück Brot A	7.80
St.Galler OLMA-Bratwurst (IGP) C,F,G,L,M,O an Zwiebelsauce mit Pommes Frites A,C,G,O	15.50
Homemade Mega Cheese Burger mit Pommes Frites A,C,F,G,N,O 100% Rindfleisch (200g) mit Bergkäse und Zwiebeln gemischt im Sesam-Brötchen, Salat, Tomate und Haussauce M,O	24.50
«Schni-Po-Sa» (Elefantenohr) A,C Paniertes Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und gemischte Salate	29.00
Fish and Chips A,C,D Zanderknusperli mit Pommes Frites und Tartaresauce C,M	24.50
Sweet and Sour Poulet A oder Fisch A,D Pouletknusperli im Tempurateig oder Zanderknusperli im Bierteig, süss-saure Sauce mit Peperoni, Ananas und Zwiebeln dazu Basmatireis	27.80
Thai Grünes Gemüsecurry B,D,F,M,N Asiatisches Gemüse an grüner Thai-Currysauce mit Kokos- milch verfeinert, dazu Basmatireis	26.00
Thai Chickencurry mittelscharf B,D,F,M,N Pouletstücke mit asiatischem Gemüse an grüner Thai-Curry- sauce mit Kokosmilch verfeinert, dazu Basmatireis	29.50

Indische Spezialitäten

1 Stück Paratha (indisches Fladenbrot) A,C,G	4.00
✓ 1 Portion Daal (Linsengericht) M	8.50
✓ Veg Sambar M Südindisches Gericht mit Linsen, Kartoffeln, Tomaten serviert an Basmatireis	24.80
<u>Folgende Gerichte werden mit Basmatireis und Daal serviert:</u>	
✓ Indisches Gemüsecurry	25.80
✓ Bindi Masala (Okragemüse)	26.00
Palak Paneer G,O Zarter indischer Frischkäse an cremiger Spinat-Currysauce	26.00
Paneer Lavabdar E,G,H,M,O Zarter indischer Frischkäse mit Currysauce, Honig und Rahm	26.80
✓ Aloo Aubergine Kartoffel-Auberginen Gericht mit feinen Gewürzen	23.30
Fisch Malabar (Fischfilet nach Tagesangebot) D mit Kokosmilch-Currysauce	29.80
Kerala Fischcurry (Fischfilet nach Tagesangebot) D,M gewürzt mit Senfkörnern, frischem Ingwer und Tamarind Kukum	32.00
Prawn Masala 🍤 B Riesencrevetten nach Indischer Art, gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln	38.00
✓ Veganes Gericht	

Mal Indisch

Chicken Curry G,M Klassisches Indisches Pouletcurry	27.80
Butter Chicken G,H Zarte Pouletstücke an cremiger Cashewnuss-Currysauce	30.00
Chicken Tikka Masala 🍲 E,G,H,M Zarte Pouletstücke würzig mariniert an rassigem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln	31.00
Chicken Lavabdar G,M,O Pouletragout an Currysauce mit Honig und Rahm	29.80
Beef Cocos Rindfleischragout in milder Kokosmilch-Currysauce	31.00
Beef Pepper Fry 🍲 Pikantes Rindfleischragout mit frischen Curryblättern, Pfeffer, indische Gewürze	32.50
Lamm Palak G Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce	33.80
Lamm Curry Lammragout nach Indischer Art	32.80
Schweins Vindaloo M,O Schweinebauch Kerala Style mit Essig, Chili und indischen Gewürzen	30.50

oder ... Ihr persönliches Tischbuffet

**Kombinieren Sie mehrere Gerichte, die wir in indischen Töpfchen servieren.
Aufpreis pro Gericht CHF 5.00**

Jeden Dienstag und Mittwoch 18 Uhr ab 2 Personen

Indian Thali - alles auf einem Teller

Vorspeise, indische Gerichte, Basmatireis, Nature Joghurt, Fladenbrot und ein Menüdessert

Thali mit 4 vegetarischen Gerichten	43.50
Thali mit 1 Fleisch- oder Fischgericht + 3 vegi Gerichten	45.50
Thali mit 1 Fleisch- und 1 Fischgericht + 2 vegi Gerichten	48.50

Jeden Freitag, Samstag und Sonntag 18 Uhr tischweise und ab 2 Personen

Maharaja Menü - Indisches Überraschungs Tischbuffet

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

pro Person 66.00

Indische Buffets

jeden Mittwoch Mittag

mit Salatbuffet, Fleisch-, Fisch- und Vegetarische Gerichte, Basmatireis, Chutney und Chilisaucen

24.50

jeden 1. Samstagabend des Monats

Salate und indische Vorspeisen, Fleisch-, Fisch- und Vegetarische Gerichte, Basmatireis, Chutney, Chilisaucen, serviertes Menüdessert

45.00

Fondue Chalet - Täglich - Regional - Privat

Feuerwehr-Käsefondue der Milchzentrale Bad Ragaz inklusive einer Vorspeise und einem Marc vom Weingut Thomas Marugg aus Fläsch

pro Person 36.00

Jeden Freitag, Samstag und Sonntag ab 18 Uhr

Tandoor Spezialitäten

– Der original indische Lehmofen

Fladenbrote

Naanbrot nature A,C,G	5.00
Garlic Naan (mit Knoblauch) A,C,G	5.80
Cheese Naan (mit Käse) A,C,G	5.80
Masala Naan (mit Zwiebeln und Chili) A,C,G	6.00

Tandoor Gerichte

<u>Lammracks mit Jeera Aloo</u> - mittelscharf M,O Indisch mariniert, auf einem Gemüsebeet serviert dazu Kümmelkartoffeln und Pfefferminsauc	39.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

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.

<u>Chicken Tikka Tandoori</u> G,M,O Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen	29.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

<u>Chicken Methi Malai Tikka</u> G,H,O Pouletstücke mariniert mit geraspelter Cashewnuss, Bockshornklee und Rahm	29.80
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

<u>Jinga Tandoori</u> B,O Grillierte, indisch marinierte Riesencrevetten	34.80
------------------------------------------------------------------------------------	-------

<u>Mixed Tandoor</u> B,G,H,M,O Sie wollen von allem etwas kosten? Dann ist das genau das Richtige für Sie.	44.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Süsse Verführungen



Indisches Dessert « Gulab Jamun » A,G Gebackene Milchkugeln im Zuckersirup, serviert mit einer Kugel Vanilleglacé G	9.50
Schokoladenmousse G mit Zwetschgenkompott o,P	8.50
Vermicelles E,F und Meringues C garniert mit Apfel und Schlagrahm G	9.50
Kaiserschmarrn A,C,E,G,O dazu Zwetschgenkompott o,P	13.50
Apfelstrudel A,C,G mit warmer Vanillesauce G	7.50
Ein Stück Schokoladen- oder Cappuccinokuchen A,C,E	5.50
« Kuchen Kombi » A,C,E,G Warmer Schokoladenkuchen oder Cappuccinokuchen serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm	9.80
Mini Coupe Heisse Liebe C,G Heisse Waldbeeren mit einer Kugel Vanilleglacé und Schlagrahm	8.50
Unsere Glacésorten C,G Aroma Vanille, Erdbeer, Schoko und Café	Kugel 3.50
Sorbet Zitrone oder Mango	Kugel 3.50
Portion Schlagrahm G	1.00

Weine

**Unsere gesamte Wein- und
Getränkekarte können Sie
bequem mit Ihrem
Smartphone durch scannen
des QR-Codes ansehen**



Weinkarte

Unsere regionalen und Schweizer Partner

Früchte, Gemüse, Salate, Glacé
Milchprodukte
Fleisch und Fleischprodukte
Frischfisch und Fischprodukte
Bio Pasta
Kaffeebohnen
Schweizer Qualitäts-Salatsaucen
Wein, Öle
Appenzeller Bier
GOBA-Softgetränkne und Aperitiv

Ecco-Jäger Früchte+Gemüse, Bad Ragaz
Milchzentrale, Bad Ragaz
Metzgerei Kellenberger, Bad Ragaz, Metzgerei Kalberer, Wangs
Rageth, Landquart
Bonetti, Bad Ragaz
Werth Kaffee, Bad Ragaz
Bruno's Best, Sarnen
Weingut Thomas Marugg, Fläsch
Brauerei Locher, Appenzell
GOBA, Gontenbad

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Australien, Paraguay
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland, Australien, Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Fisch und Meeresfrüchte	Schweiz, Deutschland, Vietnam, Indonesien

Die 14 Allergene

A GLUTEN	H SCHALENFRÜCHTE
B KREBSTIERE	L SELLERIE
C EIER	M SENF
D FISCH	N SESAM
E ERDNÜSSE	O SULFITE
F SOJA	P LUPINEN
G MILCH	R WEICHTIERE

Giessenpark

**Bleiben Sie informiert.
Buchungen online.
Newsletter.**



Scan me