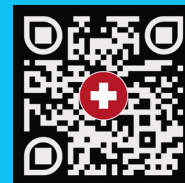


SNACK-KARTE

Diese Speisen sind von 11 Uhr bis 22 Uhr erhältlich, solange Vorrat.



Kalte Speisen / cold dishes

Grüne Blattsalate / green leaf salads	7.00
Bunt gemischter Salat / mixed salads	8.80
Chana Chaat, indisch scharfer Kichererbsensalat.....	7.40
Indian spicy chickpea salad	
Schokoladenkuchen, Cappuccinokuchen pro Stück	5.50
Cake per piece (daily selection), chocolate cake, cappuccino cake	

Warme Speisen / hot dishes

Mulligatawny Suppe / würzig indische Reis- und Linsensuppe	7.80
Spicy Indian Rice and Lentil Soup	
Tomatencremesuppe mit Basilikum.....	7.80
Cream of tomato soup with basil	
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl.....	8.00
Homemade pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil	
Leichte thailändische Currysuppe mit Pouletstückchen Asiagemüse und Kokosmilch.....	12.50
Light Thai curry soup with pieces of chicken, Asian vegetables and coconut milk	
Samosa (1 Stück) mit süss-saurer Tamarindsauce.....	7.80
Samosa (1 piece) - baked and vegetable filled pastry with sweet&sour tamarind sauce	
Gemischte vegetarische Vorspeisen - Je ein Stück Mini Samosa, Paneer Pakora.....	15.80
(gebackener Frischkäse), Mini Frühlingsrollen, Onion Bhaji (gebackene Zwiebel-Küsse) dazu Tamarindsauce / Mixed vegetarian starters - One piece each of mini samosa, paneer pakora (baked cream cheese), mini spring rolls, onion bhaji (baked onion kisses) with tamarind sauce	
Portion Pommes Frites / portion of french fries	6.00
Wienerli (Paar) mit Pommes Frites / Wiener (pair) saussages with French fries.....	10.00
Hamburger (100% Rindfleisch) im Brötchen / Beef burger with bun	7.50
Chicken Nuggets (4 Stück) und Pommes Frites.....	12.00
Chicken nuggets (4 pieces) served with french fries	
St. Galler OLMA-Bratwurst (IGP) mit einem Stück Brot.....	7.80
Traditional sausage with a piece of bread	

SNACK-KARTE

Diese Speisen sind von 11 Uhr bis 22 Uhr erhältlich, solange Vorrat.

Flammkuchen Klassisch.....	17.80
(mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse)	
Classic tarte flambé with crème fraiche, bacon, onion and cheese	
Flammkuchen Indisch mittelscharf.....	17.80
(mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, Chili, Zwiebeln und Käse)	
Indian tarte flambé with crème fraiche, Tandoori chicken, chili, onion and cheese)	
Flammkuchen Vegetarisch.....	18.80
(mit Crème Fraîche, gemischtes Gemüse, Zwiebeln und Käse)	
Tarte flambé vegetarian, with vegetables, onion and cheese	
Flammkuchen „Halb-Halb“.....	18.80
1/2 Klassisch und 1/2 Indisch	
Tarte flambé half classic - half Indian	
Fish and Chips (in der Tüte).....	25.80
Zanderknusperli mit Pommes Frites und Tartaresauce	
Fish & Chips (batter-fried fish) with french fries	
Schni-Po-Sa (Elefantenohr).....	29.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischte Salate	
Breaded pork schnitzel with herb butter, French fries and mixed salads	
Fitnesssteller mit grünen Blattsalaten.....	26.80
Pouletgeschnetzeltem und gebratenem Gemüse	
Sliced grilled chicken & vegetables, served on green leaf salads	
Fitnesssteller mit gemischten Salaten.....	27.80
Fischknusperli mit Tartaresauce	
Batter-fried fish served with tartare sauce and mixed salads	
Fitnesssteller mit grünen Blattsalaten	19.50
3 Stück Samosa (Gebackene Teigtaschen vegetarisch gefüllt) und Tamarindsauce	
3 baked and vegetable filled pastry with sweet&sour tamarind sauce and mixed salads	
Fitnesssteller mit grünen Blattsalaten.....	19.50
7 Stück Frühlingsrollen vegetarisch gefüllt und süsse Chilisauce	
7 pieces vegetarian spring rolls with sweet chili sauce and mixed salads	
Thai Grünes Gemüsecurry.....	26.00
Frisches Gemüse an grüner Thai-Currysauce mit Kokosmilch verfeinert serviert an Basmatireis	
Thai green vegetable curry with coconut milk and basmati rice	
Thai Chickencurry - mittelscharf.....	29.50
Pouletstücke mit asiatischem Gemüse an grüner Thai-Currysauce, serviert an Basmatireis	
Chicken pieces with Asian vegetables in green Thai curry sauce and basmati rice	
Indisches Chicken Curry serviert mit Daal und Basmatireis.....	27.80
Classic Indian chicken curry, served with lentils and basmati rice	