

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
Asiagemüse, frischem Thai-Chili mit Kokosnussmilch 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	
Aloo Tikki (2 Stück) mit süß-saurer Tamarindsauce H	9.50
Traditionelle knusprige Kartoffellaibchen gefüllt mit Linsen und Gewürzen	
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	15.80
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 14.50

Ich weiss das

Bio-Pasta A mit Carbonarasauce C,G,O 14.50

Warum

Bio-Pasta nature A,G 12.00

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	17.80
Flammkuchen Indisch scharf 🍴 A,G mit Crème Fraîche, Poulet-Curry, frischem Chili, Zwiebeln und Käse überbacken	17.80
Flammkuchen «Halb-Halb» scharf 🍴 A,G,O ½ Klassisch und ½ Indisch	18.80
Flammkuchen Vegetarisch A,G mit Crème Fraîche, Gemüse, Zwiebeln und Käse überbacken	18.80
Flammkuchen süss A,G mit frischen Apfelscheiben, Caramelsauce und Zimt	18.80

Fitnesssteller

Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse gebraten G,M serviert auf grünen Blattsalaten und Dressing Ihrer Wahl	26.80
Streifen vom Lammrücken mit Gemüse gebraten G,M serviert auf grünen Blattsalaten und Dressing Ihrer Wahl	29.80
Zander-Fischknusperli mit Tartaresauce A,D,G,M serviert mit gemischten Salaten und Dressing Ihrer Wahl	27.80
Mini Samosa (3 Stück) A,H Gebackene Teigtaschen vegetarisch gefüllt, serviert mit gemischten Salaten und Dressing Ihrer Wahl	19.50
Mini Frühlingsrollen (7 Stück) A,H vegetarisch gefüllt, serviert mit gemischten Salaten und Dressing Ihrer Wahl	19.50

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
Mega Cheese Burger mit Pommes Frites A,C,F,G,N,O 100% Rindfleisch (200g) mit Käse im Brötchen, Salat, Tomate, Zwiebeln 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	25.80
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	28.80
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
✓ Vada Sambar E,G Fluffig, pikant gewürzte Füllung aus Linsen, gehüllt in einer knusprig-goldenen Hülle dazu Gemüseintopf	25.80
<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	26.50
Paneer Lavabdar E,G,H,M,O Zarter indischer Frischkäse mit Currysauce, Honig und Rahm	26.80
Paneer Tikka Masala - mittelscharf G,O Zarter indischer Frischkäse in Tomatencurry, Peperoni, Zwiebeln	27.00
Fisch Malabar (Fischfilet nach Tagesangebot) D mit Kokosmilch-Currysauce	29.80
Fisch Tomatencurry 🍴 (Fischfilet nach Tagesangebot) D,M pikant gewürzt mit Kreuzkümmel und Zwiebeln	32.00
Prawn Masala 🍴 B Riesencrevetten nach Indischer Art, gewürzt mit Chili, Tomaten und Zwiebeln	38.00

Mal Indisch

Chicken Curry G,M Klassisches Indisches Pouletcurry	27.80
Butter Chicken G,H Zarte Pouletstücke an cremiger Cashewnuss-Currysauce	32.00
Chicken Tikka Masala 🍲 E,G,H,M Zarte Pouletstücke würzig mariniert an rassigem Tomatencurry mit Peperoni und Zwiebeln	32.50
Chicken Lavabdar G,M,O Pouletragout an Currysauce mit Honig und Rahm	31.00
Beef Cocos Rindfleischragout in milder Kokosmilch-Currysauce	31.50
Beef Pepper Fry 🍲 Pikantes Rindfleischragout mit frischen Curryblättern, Pfeffer, indische Gewürze	32.50
Lamm Palak G Zarte Lammfleischstücke an Spinat-Currysauce	34.80
Lamm Curry Lammragout nach Indischer Art	33.80

oder ... Ihr persönliches Tischbuffet

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



Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

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	45.50
Thali mit 1 Fleisch- oder Fischgericht + 3 vegi Gerichten	47.50
Thali mit 1 Fleisch- und 1 Fischgericht + 2 vegi Gerichten	49.50

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 Chilisauce

24.50

jeden 1. Samstagabend des Monats

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

45.00

Fondue Chalet - Täglich - Regional - Privat

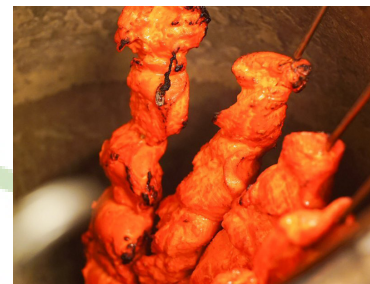
Feuerwehr-Käsefondue der Milchzentrale Bad Ragaz inklusive einer
Vorspeise (wahlweise Ingwer-Zitronengrassuppe oder gemischter
Salat) und einem Marc vom Weingut Thomas Marugg aus Fläsch

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

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 G,M,O

Grillierte, zarte Pouletstücke, mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen 31.50

Chicken Methi Malai Tikka G,H,O

Pouletstücke mariniert mit geraspelter Cashewnuss, Bockshornklee und Rahm 31.80

Jinga Tandoori B,O

Grillierte, indisch marinierte Riesencrevetten 36.80

Lammrücken Tikka 🍴 M,O

Stücke vom Lammrücken indisch mariniert 42.00

Mixed Tandoor B,G,H,M,O

Sie wollen von allem etwas kosten? 46.00
Dann ist das genau das Richtige für Sie.

Süsse Verführungen



Indisches Dessert « Gulab Jamun » A,G Gebackene Milchkugeln im Zuckersirup, serviert mit einer Kugel Vanilleglacé G	9.50
Shrikhand G Joghurtdessert mit Zitrone, Kardamom und Safran	9.50
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	8.50
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