

Suppen & Vorspeisen

09_11

Suppen

Tagessuppe	4.00
Tibetische Reissuppe mit Peperoni	6.00
Tibetische Käsesuppe mit Blauschimmelkäse	6.00
Tibetische 'Gute Nacht' Suppe mit Ei, Erbsen und Gemüsebouillon	5.00
Gemüsesuppe nach tibetischer Art	5.50

Vorspeisen

Tagessalat	4.50
Grüner Salat an Hausdressing	4.50
Gemischter Salat an Hausdressing	5.00
Streifen vom gegrillten Rinds-Entrecôte (100 g), mit Sesam und Salat an Hausdressing	12.00
Zwei knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Gemüse) und Salat an Hausdressing	5.50
Panierte Crevetten mit Salat an Hausdressing	7.00
Blattsalat mit knusprig gebratenem, gehacktem Rindfleisch und Sesam	7.00

Momos

09_11

Tibetische Teigtaschen, genannt Momos
(umgangssprachlich, eigentlich heißen sie Shemos)

Mit Fleisch

Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), mit Salat an Hausdressing 8.00

Gedämpfte Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), in Bambusbox 6.00

Vegetarisch

Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit Salat an Hausdressing 7.50

Gedämpfte Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), in Bambusbox 6.00

Hauptspeisen

Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), mit gebratenem Gemüse mit Salat an Hausdressing 23.00
21.00

Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit gebratenem Gemüse mit Salat an Hausdressing 20.00
18.00


Fisch & Meeresfrüchte

09_11

Crevetten

Gebratene Black Tiger Crevetten mit Gemüse	27.00
Gebackene Black Tiger Crevetten mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce	27.00
Gebratene Black Tiger Crevetten mit frischem Gemüse an Red Thai Curry-Sauce	27.00 
Gebratene Black Tiger Crevetten mit frischem Gemüse nach Lhasa Art	27.00 

Fisch


Gebackene Pangasiusfilets mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce	24.00
Gebratene Pangasiusfilets mit Knoblauch, Ingwer und Sesam (ohne Sauce)	24.00
Gedämpfte Pangasiusfilets an Thai Red Curry-Sauce mit frischem Gemüse	25.00 

Goldener Ochsen


Rind & Poulet

09_11

Rindfleisch

Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse	26.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch an japanischer Teriyaki Sauce, serviert auf einer heissen Platte	27.50
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit Zwiebeln und Lauch an Hoisin-Sauce	26.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse nach tibetischer Art	26.00
Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit Zwiebeln, Peperoni, Sojasprossen und frischem Gemüse nach GO-Art 	26.00

Poulet

Gebratene Pouletbruststreifen mit Zwiebeln und Gurken an Kokos-Erdnuss-Sauce	23.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashew-Nüssen, Zwiebeln und Peperoni	23.00
Gebackene Pouletbrustwürfel mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce	23.00
Gebratene geschnetzelte Pouletbrust mit frischem Gemüse an Red Thai Curry-Sauce 	23.00
Gebratene geschnetzelte Pouletbrust an Bananen Curry-Sauce nach tibetischer Art	23.00

Schwein, Nudeln, Reis & Beilagen

09_11

Schweinefleisch

Gebackene Schweinefleischwürfel mit Zwiebeln und Peperoni an süss-saurer Sauce 22.00

Gebratenes geschnetzeltes Schweinefleisch mit frischem Gemüse 22.00

Nudel- und Reisgerichte

Gebratene Nudeln mit Pouletbruststreifen und frisches Gemüse 18.00

Gebratene Nudeln mit Rindfleischstreifen und frisches Gemüse 20.00

Gebratener Reis mit Ei und Erbsen 12.00

Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Ei 12.00

Beilagen

Gebratener Reis mit Ei und Erbsen 6.00

Gedämpfter Reis 2.00

Goldener Ochsen

Vorspeisen

Grüner Salat an Hausdressing	4.50
Gemischter Salat an Hausdressing	5.00
Gemüsesuppe nach tibetischer Art	5.50
Tibetische Reissuppe mit Peperoni	6.00
Tibetische Käsesuppe mit Blauschimmelkäse	6.00
Zwei knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Gemüse) und Salat an Hausdressing	5.50
Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit Salat an Hausdressing	7.50
Gedämpfte Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), in Bambusbox	6.00

Hauptspeisen

Frisches gemischtes Gemüse nach tibetischer Art	12.00
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Ei	12.00
Gebratener Reis mit Ei und Erbsen	12.00
Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit gebratenem Gemüse	20.00
mit Salat an Hausdressing	18.00

Tibetische Spezialitäten

09_11

Suppen

Tibetische Reissuppe mit Peperoni	6.00
Tibetische Käsesuppe mit Blauschimmelkäse	6.00
Tibetische 'Gute Nacht' Suppe mit Ei, Erbsen und Gemüsebouillon	5.00
Gemüsesuppe nach tibetischer Art	5.50

Vorspeisen

Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), mit Salat an Hausdressing	8.00
Gedämpfte Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), in Bambusbox	6.00
Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit Salat an Hausdressing	7.50
Gedämpfte Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), in Bambusbox	6.00

Tibetische Spezialitäten

09_11

Hauptspeisen

Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit frischem Gemüse nach tibetischer Art	26.00
Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch und frischem Gemüse nach tibetischer Art), mit gebratenem Gemüse	23.00
mit Salat an Hausdressing	21.00
Gebratene Momos (gefüllt mit frischem Gemüse und Spinat nach tibetischer Art), mit gebratenem Gemüse	20.00
mit Salat an Hausdressing	18.00
Gebratene Black Tiger Crevetten mit frischem Gemüse nach Lhasa Art	27.00
Gebratene geschnetzelte Pouletbrust an Bananen Curry-Sauce nach tibetischer Art	23.00

Desserts

Milchreis mit frischen Fruchtwürfeln	5.00
---	------

Goldener Ochsen

Menu Yalung 37.00

Grüner Salat an Hausdressing

Tibetische Käsesuppe mit Blauschimmelkäse

**Gebackene Black Tiger Crevetten mit Zwiebeln, Peperoni
an süß-saurer Sauce und gedämpfter Reis**

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Menu Scha Me (vegetarisch) 30.00

Tibetische 'Gute Nacht' Suppe mit Ei, Erbsen und Gemüsebouillon

**Zwei knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Gemüse)
und Salat an Hausdressing**

**8 vegetarische Momos (gefüllt mit frischem Gemüse
und Spinat nach tibetischer Art), mit frischem Gemüse**

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Menu-Änderungen
einen Aufpreis von 5.00 verrechnen müssen.

Menu Khampa 39.00

**Gebratene Momos (gefüllt mit gehacktem Rindfleisch
und frischem Gemüse nach tibetischer Art)**

Gemüsesuppe nach tibetischer Art

**Gebratenes geschnetzeltes Rindfleisch mit
frischem Gemüse und gedämpfter Reis**

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Menu Namu 35.00

Tagessalat

Zwei knusprige Frühlingsrollen (gefüllt mit Gemüse)

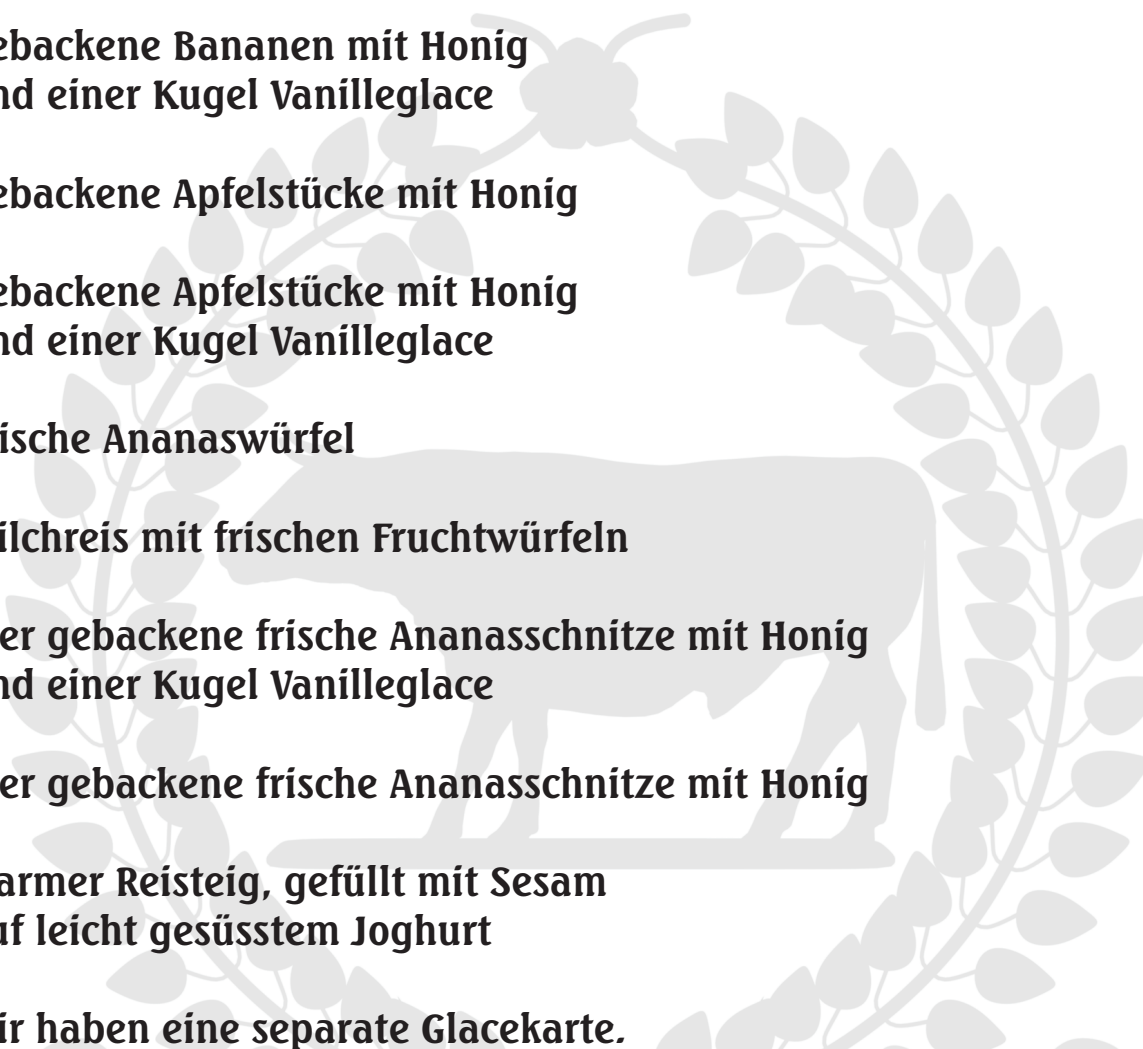
**Gebackene Pouletbruststücke mit Zwiebeln und
Peperoni an süß-saurer Sauce und gedämpfter Reis**

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Menu-Änderungen
einen Aufpreis von 5.00 verrechnen müssen.

Desserts

09_11



Gebackene Bananen mit Honig	4.50
Gebackene Bananen mit Honig und einer Kugel Vanilleglace	6.50
Gebackene Apfelstücke mit Honig	4.50
Gebackene Apfelstücke mit Honig und einer Kugel Vanilleglace	6.50
Frische Ananaswürfel	7.00
Milchreis mit frischen Fruchtwürfeln	5.00
Vier gebackene frische Ananasschnitze mit Honig und einer Kugel Vanilleglace	6.50
Vier gebackene frische Ananasschnitze mit Honig	4.50
Warmer Reisteig, gefüllt mit Sesam auf leicht gesüsstem Joghurt	6.50
Wir haben eine separate Glacekarte.	

Weissweine im Offenausschank

2009	Don Roberto Blanco	Bodegas Piqueras	Almansa	pro dl 5.00
------	---------------------------	------------------	---------	----------------

Roséweine im Offenausschank

2009	Don Roberto Rosado	Bodegas Piqueras	Almansa	pro dl 4.80
------	---------------------------	------------------	---------	----------------

Schweizer Weissweine

2008	Riesling x Sylvaner	Markus Stäger	Graubünden	7.5 dl 45.00
2009	Féchy AOC	Raymond Paccot	Waadt/La Côte	40.00
2009	Château Lichten Blanc	Rouvinez Sierre	Wallis	50.00

Französischer Weisswein

2008	Sancerre AC	Jean-Max Roger	Loire	7.5 dl 45.00
------	--------------------	----------------	-------	-----------------

Spanischer Weisswein

2009	Don Roberto Blanco	Bodegas Piqueras	Almansa	7.5 dl 33.00
------	---------------------------	------------------	---------	-----------------

Chilenischer Weisswein

2009	Santa Rita Chardonnay	Gran Hacienda	Chile	7.5 dl 37.00
------	------------------------------	---------------	-------	-----------------

Schweizer Roséwein

2009	Oeil de Perdrix AOC	Cave de la Ville	Neuchâtel	7.5 dl 40.00
------	----------------------------	------------------	-----------	-----------------

Spanischer Roséwein

2009	Don Roberto Rosado	Bodegas Piqueras	Almansa	7.5 dl 29.00
------	---------------------------	------------------	---------	-----------------

Rotweinkarte

09_11

Offenauschenk

			pro dl	
2007	Gran Vño Crianza	Bodegas Piqueras	Almansa	5.00
2008	Santa Rita Cabernet Sauvignon	Gran Hacienda	Chile	5.50
2008	Rípaso Valpolicella	Zonin	Veneto	6.00

Schweiz und Österreich

			7.5 dl	
2009	Maienfelder Blauburgunder	Paul Komminoth	Graubünden	45.00
2009	Zweigelt vom Berg	Heidi Schröck	Neusiedlersee	48.00

Frankreich

			7.5 dl	
2005	Château de Cérons	Giorgio Cayanna	Bordeaux	55.00

Italien

			7.5 dl	
2005	Amarone DOC	Le Tobele	Veneto	65.00
2007	Chianti Classico DOCG	Castello La Leccia	Toscana	45.00
2007	Primitivo di Manduria DOC	Vigne & Vini	Apulien	40.00
2008	Rípaso Valpolicella	Zonin	Veneto	40.00

Spanien

			7.5 dl	
2005	Don Roberto Gran Seleccin	Bodegas Piqueras	Almansa	45.00
2007	Gran Vño Crianza	Bodegas Piqueras	Almansa	34.00
2005	Enate Crianza	Enate Viñedos del Altro Aragon	Somontano	41.00

Neue Welt

			7.5 dl	
2008	Santa Rita Cabernet Sauvignon	Gran Hacienda	Chile	36.00
2005	'Basket Press' Shiraz	Rockford Wines	Barossa Valley	65.00
2009	Lancatay Malbec	Bodegas y Viñedos Huarpe	Mendoza	35.50

Getränkekarte

09_11

Kalte Getränke

	dl	
Rivella rot, blau oder grün	3.3	3.90
Elmer Cítro	3.3	3.90
Shorley	3.3	3.90
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3.3	3.90
Valser (Flasche)	3	3.90
Valser (Flasche)	5	5.00
Nestea (Flasche)	3.3	3.90
Nestea	5	5.50

Warme Getränke

Jasmin Tee (Kännchen)		5.00
Grüner Tee (Kännchen)		5.00
Bö Tscha - Tibetischer Salzbutterttee (Kännchen)		5.50
Diverse Tees		3.70
Café		3.90
Espresso		3.90
Capuccino		4.50
Latte Macchiato		5.20
Milchkaffee (Schale)		4.00

Bier

	dl	
Panaché	3	4.40
Panaché	5	5.50
Stange (Klosterbräu oder Edelspez)	3	4.40
Kübel (Klosterbräu oder Edelspez)	5	5.50
Tsingtao / Singha	3.3	4.50
Alkoholfrei (Schützengold)	3	4.20
Weisser Engel (Weizen)	5	6.00

Getränkekarte

09_11

Aperitif

	cl	%	
Martini Bianco	4	15	6.00
Campari	4	23	6.00
Cynar	4	16.5	6.00

Liqueur

Baileys	4	15	6.00
---------	---	----	------

Digestif

Grappa di Moscato / Barolo	2	43	8.50
Grappa di Chardonnay	2	43	8.50
Grappa Maestri	2	38	8.50
Appenzeller	2	40	6.00
Williams	4	29	7.00
Brandy Carlos I	2	38	8.50

Single Malt Whisky

Macallan Fine Oak	4	40	8.50
-------------------	---	----	------

Schaumwein

Crede Prosecco brut (Bisol) - Cüpli	10		7.00
Crede Prosecco brut (Bisol)	75		45.00