

WILLKOMMEN

UNSERE KÜCHE

Geprägt von einer einzigartigen Fusion europäischer und asiatischer Einflüsse, spiegelt sich unsere kulinarische Philosophie in jedem einzelnen Gericht wider.

Mit viel Feingefühl vereint Dusha-Thusanthi Sinniah in Ihren Rezepturen Aromen, traditionelle Handwerkskunst und kreative Kompositionen zu einer unverwechselbaren Küche, die Genuss auf höchstem Niveau verspricht.

Die hausgemachten Signature-Gewürzmischungen – bekannt und beliebt auch bei den Tibits Restaurants – sind bei vielen der Kreationen ein prägendes Element.

Wir wünschen viel Freude auf der kulinarischen Entdeckungsreise.

A LA CARTE

VORSPEISEN

FRÜHLINGS-SALAT «WALDENBURGERTAL»	14.50
Eisberg und Chicorée Apfel-Minze-Chutney marinierte Rüebli Signature-Sauce 🌿🌿	
LACHSTATAR «SCHLÜSSEL»	16.50
Marinierter Lachs Zitrone, Prosecco und Beeren- oder Früchte der Saison Als Hauptgang	28.50
GEMÜSE-SUPPE «VITAL»	13.–
Fünf Gemüse Mild, mit Koreandersamen, Kurkuma und Kreuzkümmel 🌿🌿 Als Hauptgang	18.50
CHICKEN-KOKOS-SUPPE «ASIA»	16.–
Poulet Gemüse Kokosmilch Als Hauptgang	22.50

ZWISCHENGÄNGE


TUNA-CUTLETS	17.–
Panierter Thunfisch mit Kartoffeln und Karotten Ananas-Salat Apfel-Chutney	
SUSHI-VARIATION	15.–
Wahlweise mit Lachs und Reis oder Gemüse und Reis 🌿🌿	
ENTENTATAR	17.–
Entenbrust Peperoni und Oliven Rande	
AUBERGINENMOUSSE	14.–
Aubergine Randenchutney, Tamarinde warmes, türkisches Brot	
CEYLON CRÊPES «HOPPERS»	16.–
Crêpes mit karamellisiertes Zwiebelchutney (Seeni Sambol), wahlweise mit Kokosmilch, Ei, Ziegenkäse oder Gemüse 🌿🌿	

Vegetarisch 🌿 || Vegan 🌿🌿

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

HAUPTSPEISEN

ZANDERFILET AUF SCHWARZEM GOLD	39.–
Zanderfilet auf schwarzen Linsen Karotte, Weissweinsauce Gelber Reis	
PITTU MIT ROTEM CURRY	
Reis- und Dinkelmehl-Kuchen Gemüse, Kokos Rotes Curry, wahlweise mit	
– Ei-Curry 	24.–
– Paneer-Curry (Indischer Frischkäse) 	29.–
– Poulet-Curry	37.–
AYURVEDISCHE VARIATION «GAMA»	35.–
Vollkorn-Rotreis Drei Gemüsezubereitungen Chanddath-Curry Papadam 	
KALBS-CORDONBLEU	39.–
Kalbsschnitzel, Käse, Schinken Bratkartoffeln mit Gemüse Überraschend gewürzt	
RINDSLEBERLI	32.–
Rindsleber Rösti, Lauch Rahmsauce Überraschend gewürzt	

Vegetarisch  || Vegan 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.

DESSERT

INDISCHE DESSERTSPEZIALITÄT «KESARI»	14.50
Gries, Ghee, Gewürze Ananas-Sauce Obstbrand	
PANNA COTTA	11.50
Panna Cotta Fruchtsalat Zimt, Obstbrand	
MOUSSE AU CHOCOLAT	10.50
Schokolademousse Orange Minze	
TIRAMISU	11.50
Biscuit mit Espresso Mascarpone-Crème	
SORBET MIT FRISCHEM FRUCHTSALAT	9.50
Sorbet nach Angebot Früchte	

Vegetarisch  || Vegan 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST.