

FUSION FOODS

Unsere Rezepte, tief verwurzelt in die Völker der Welt, verfeinert durch die Phantasie der Köche von Heute.

Wir möchten unsere Kreationen mit Ihnen teilen und Ihnen ein neues Geschmackserlebnis vermitteln....

Fusion Foods.

Chef: **Nikk Vaughan**

SEHR GEEHRTE GÄSTE:

Für Reservationen von Gruppen und grösseren Tischen von mehr als 8 Pers.

bieten wir Ihnen Themenbuffets, Tapas mit Weindegustation oder Gruppenmenüs.

Gerichte für Kinder auf Anfrage.

Wir bitten Sie 24 Std im Vorraus zu reservieren.

GRUPPENMENU «Chefs Curry Buffet»

Mindesten 8 Personen Maximal 30

58,- pro Person. Reservation erforderlich

Vorspeise

Samosa, Popadom, Chutney, Joghurt Raita

Hauptgänge - Buffetstyle serviert

Tamarind Tikka

Vegetable Dahl (Gemüsecurry)

Cashmir Reis

Cape Malay- scharfes Springbok Curry

Jumbo Shrimp mit Ingwer und Kokosnuss

Dessert

Kaffee und hausgemachter Caramel Vodka
oder

Sorbet oder Eiscreme

alle Preise incl. 7.6% Mwst

VORSPEISEN

«SRI-LANKA KORMA SOUP» (V) 11.-
Eine medium-scharfe Gemüsecurrysuppe verfeinert mit Erdnusspaste und Kokosmilch, serviert mit warmem Masalabrot.

«SPRINGBOK CARPACCIO» 23-
Zartes Springbokentrecote (Antilope) mit schwarzem Pfeffer und Gewürzen, kurz und scharf angebraten. Gefächert auf warmen Curryzwiebeln und Peppadews. (Von Hand geschnitten - Zart wie nie!)

«VEGETABLE SAMOSA»(V) 13-
Klassische indische Teigwaren, gefüllt mit Currygemüse, dazu ein Minz-Joghurt Krautsalat und Hausgemachtes Fruchtchutney (auch für 2 Pers erhältlich)

«PERI-PERI LIVERS» 17-
Zarte Poulet Leber mit Peri-Peri gewürzt, mit Pilzen und Chillies gebraten, serviert auf einem Bett von Blattsalaten und Limette.

«ARABIC MEZZE» (V) 25-
Einfache Vorspeise für zwei:
Mezze - Gemischte Platte mit Humus, Oliven, süssen Chillies und Falafel-von getrockneten Tomaten und Oliven.
Auch für mehrere Personen erhältlich.

«TIKKA JUMBO SHRIMP» 23-
Riesencrevetten, gebraten mit Ingwer, Knoblauch, Koriander und gemahlene Gewürzen. Serviert auf indischem Salat mit pikantem Limetten-Dip und Papad

«CAPE TOWN BLEND» (V) 16-
Geröstete Auberginen und Ziegenkäse serviert auf frischem Blattsalat mit Pinienkernen und einem Honig und Balsamicodressing.
(Auch als Hauptgang erhältlich)

HAUPTGÄNGE

«AFRICAN FILLET STEAK» 39.-
Filetsteak vom Strauss, mariniert mit Pfeffer und Thymian. Gegrillt medium-rare serviert mit Saison Gemüse und einer Sauce von Chillies, Kirschen und Schokolade (mild-medium)

«CAPE MALAY CURRY» 38.-
Ein scharfes südafrikanisches Curry vom Springbok. Gebraten mit Chillies und roten Zwiebeln, vollendet mit einer fruchtigen Currysauce. Serviert mit Reis und Hausgemachtem Chutney.

«BOMBAY KING PRAWNS» 36.-
Ein scharf-süssliches Curry mit Riesencrevetten, verfeinert mit süssen chillies, Spinat und pikanter Limette. Serviert mit Gewürzreis und Papad.
(Auch etwas milder oder vegetarisch erhältlich) (v)

«CHAKRA CHICKEN» 35.-
Pouletstücke mit Ingwer und Knoblauch in der Pfanne geschwenkt und in einer Currysauce mit Kurkuma und Senf gegart. Vollendet mit Mandeln, Erbsen und Joghurt. Im Brotkorb serviert dazu Gewürzreis. (Mild-medium / scharf)

«SPRINGBOK BIRIYANI» 38.⁵⁰
Zartes Springbokentrecote marinert mit indischen Gewürzen, gebraten mit Ghee, roten Zwiebeln, Paprika und Reis, verfeinert mit Mandeln und Sultaninen. Serviert mit Gemüsedahl und Masalabrot. (Hausspezialität medium / scharf)

Das (V) Symbol steht für Vegetarische Gerichte. Nicht alle Zutaten sind aufgelistet, darum bitten wir Sie uns über Allergien zu informieren.

SPICE UP YOUR LIFE

«MOMBASA PRAWNS» 36-
Riesencrevetten gegart mit Ingwer und Knoblauch, Cashewnüsse und scharfen Chillies. Verfeinert mit einer Sauce von Tomaten, Bananen und Kokosnuss. Dazu Zimtreis.
(medium-scharf bis scharf)

«KAROO STYLE LAMB» 38-
Lamm Steak, mariniert mit afrikanischen Gewürzen, gebraten. medium-rare. Serviert mit einem Aprikosen-Mint-Chutney, Saison-Gemüse und Kartoffeln.

«TAMARIND TIKKA» 35-
Zartes Poulet, mariniert mit Tamarind und Tikkagewürzen. Gebacken in einem Clayofen, serviert mit Reis, Gemüsedahl und Joghurt Raita
(mild-medium)

«TANDOORI FISH» 35-
Filet vom Lachs, gefüllt mit einem Flusscrebsmousse, gewürzt mit Fenchelsamen und Tandoorigewürzen. Im Ofen gegart, dazu frisches Gemüse und eingelegter Ingwer.

«METHI LAMB CURRY» 37.⁵⁰
Zartes Lamm, mariniert mit Minze und indischen Gewürzen. Mit Chillies und gerösteten Auberginen gebraten, gegart in einer medium scharfen Currysauce. Serviert mit Reis und Papad.

«VEGETABLE BIRIYANI» (V) 33-
Biryani - indische Reispfanne mit frischem Gemüse, Reis und medium scharfen Gewürzen. Verfeinert mit Sultaninen, Mandeln und Koriander. Dazu Masalabrot und Gemüsecurry.
(Auch mild-medium od. scharf erhältlich)