



Reise in die vielfältige und Wunderbare Welt der Gewürze, Kräuter und Öle



Vorspeisen

Indische Orangensuppe	Fr. 9.50
Hausgebeizter Lachs mit Tsatsiki und Fladenbrot	Fr. 14.50
Falafel mit Dip sauce <i>dazu Salat an rassicem Gewürz dressing</i>	Fr. 12.50

Hauptspeisen

Entenbrust mit Honig Ingwermarinade an Orangensauce <i>Hausgemachte Ravioli, Rotkraut und Selleriestroh</i>	Fr. 34.00
Yufka-Törtchen mit Spinat und dazu rosa gebratene Lammrückenstreifen <i>Kurkuma Couscous</i>	klein Fr. 34.80 gross Fr. 39.80
Im Arganoel Gebratener Wolfsbarsch <i>mit Pastinaken Stock und Orangen-Thymian-Jus</i>	klein Fr. 33.50 gross Fr. 38.50
Chili-Vanille -Crevetten auf Zitronen-Prosecco-Risotto und Lauchstreifen	klein Fr. 29.80 gross Fr. 34.80

Dessert

Gefrorenes Glarnergewürzzucker-Soufflé mit Rotweinzwetschgen	Fr. 12.50
Flammierte Orangen-Gewürzcreme	Fr. 9.00
Zimt-Caramelköppli	Fr. 7.00

Dazu Empfehlen wir Ihnen

Gewürztee , Landolt Hauser Glarnertee	Fr. 3.90
---------------------------------------	----------

