



**SURESH**  
RESTAURANT & BAR

FRISCH, FAIR UND GUT SEIT 1999

## ZUM APERITIF

Knoblauch-Baguettebrötli, mit Oliven garniert	9.80
Falafel-Kugeln serviert mit Minze-Joghurt	9.50
Mini-Meatballs à la Suresh	12.90
«Plättli» <i>Rohschinken, Salami, Sbrinz-Würfel, Oliven und Pomodori secchi</i>	21.-

## SALATE & SUPPEN

Knackiger grüner Blattsalat	7.90
Kleiner oder grosser Gemischter Salatteller	9.50 /18.-
Suppe der Woche mit Knoblauchbrot	9.90

## SURESH'S SPECIAL CURRY

Suresh's special Curry serviert mit Basmatireis, mit:	
Chicken <i>(CH-Pouletbrust)</i>	29.-
Black Tiger Shrimps <i>(ASC aquaculture)</i>	33.-
Tilapia Fish <i>(ASC aquaculture)</i>	31.-

## FLEISCH & FISCH

«Matte-Burger» vom  
Niederrieder Bio-Angusrind  
an Curry-Apfelsauce, dazu  
Pommes Frites und knackige  
Gemüestäbli  
25.-

«Fischknusperli im Körbli»  
Merlanfilets im Bierteig  
gebacken, dazu Saisonsalat  
und Tartarsauce  
29.-

Black Tiger Crevettenspiess  
*(ASC aquaculture)*  
an pikanter Currysauce mit  
Pommes Frites  
33.-

Rindsgeschnetzeltes  
von Baumann's Hof Ober-  
wangen an Apfel-Calvados-  
rahmsauce nach Ivo's Art,  
serviert mit Röschi  
34.-

Entrecôte *(Schweiz)*  
an Kräuterbutter oder pikanter  
Currysauce, serviert  
mit Rosmarin-Bratkartoffeln  
und Gemüse  
39.-

## LUST & LAUNE

Das Gericht nach  
«Lust & Laune» -  
*was der Tag uns bringt...* 33.-

## PASTA

Penne «quattro pi» 25.-  
à la Kamal  
*Poulet, Pomodori,  
Peperoncini, Prezzemolo*

## VEGETARISCH & VEGAN

Hausgemachte 25.-  
Gemüse-Tätschli,  
serviert mit Saisonsalat  
und Minze-Joghurt

Knusprige Kartoffel- 23.-  
Gemüse-Röschi,  
mit Mango-Chutney

Indisches Gemüse-Curry, 22.-  
mit Basmatireis, Minze-  
Joghurt und Pappadam

Penne mit Saisonpesto 19.-

Röschi mit Spiegeleier 18.-  
nach Otto's Art

## DESSERT

Verschiedene Glacébecher 4.50  
vom Baumannhof

«Kamasutra» 9.90  
*Kokosglacé mit roten Beeren  
und Ingwer an Perlwein*

Mousse au chocolat auf 10.90  
Beerencoulis

Lauwarmer 10.90  
Schokoladenkuchen

**OFFENWEINE WEISS & ROT**

**ROTWEIN**

**WEISSWEIN**

**1dl**

**Schweiz - Waadtland**

Yvorne AOC, Grand vin Vaudoise  
*Mineralisches Bukett, dezente Fruchtigkeit, gute Fülle*

5.50

**Spanien - Rueda**

Bellorí Verdejo DO, Bodegas Bellorí  
*Frisch, elegant, lang andauernd, Aromen mit exotischen Früchten, Aprikosen und Pfirsich*

5.90

**PROSECCO**

**Italien - Veneto**

Prosecco Extra Dry Treviso DOC,  
Borgo Molino  
*Exklusive Auslese von Glera-Trauben, reif und intensiv im Bukett*

9.-

**ROTWEIN**

**Italien - Piave**

Merlot del Piave DOC, Cave de Moine  
*Weich, frisch und fruchtig, gut strukturiert.  
Ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang*

5.50

**Spanien - Carinena**

Carinena DO, Bodegas Cutio  
*Elegante reinsortige Grenache, fruchtig, lieblich und ausgewogen, mit leichter Lakritznote*

6.-

**WEISSWEIN**

**Schweiz - Wallis**

Heida AOC, Primus Classicus,  
Domaine Orsat, 2016  
*Feinfruchtig und elegant, feiner Nachhall*

**7,5 dl**

55.-

Preise CHF inkl. 7.7 % MwSt

**Schweiz - Tessin**

**7,5 dl**

Prà Rosso, Merlot Ticino, Guido Brivio, 2016  
*Dezent würziger, ursprünglicher Merlot, harmonische südliche Noten von den Sonnenhängen des Mendrisiotto*

48.-

**Italien - Veneto**

Valpolicella classico sup. Ripasso-  
La Casetta DOC, Domini Veneti, 2015  
*Intensives Bukett mit Kirsch- und Gewürznoten, am Gaumen vollmundig, samtig, mit einer Note von getrockneten Früchten*

51.-

**Italien - Puglien**

Primitivo di Manduria DOC, Contessa  
Carola, 2015  
*Eleganter Primitivo, lieblicher Abgang mit würzigen Noten*

42.-

**Italien - Piemont**

Barbera d'Alba DOC, Azienda Enzo Boglietti,  
La Morra, 2016  
*Fleischiger, abgerundeter Barbera, feine Tanninstruktur, jung und schön elegant*

55.-

**Portugal - Alentejo**

Julian Reynolds Reserva, VR Alentejo, 2011  
*Fruchtige Aromen, im Mund umfassend, zarte und elegante Tannine mit bleibendem Abgang*

59.-

**Spanien - Ribera del Duero**

Lynus, DO Ribera del Duero, Bodegas y  
Viñedos Lynus, 2014  
*Hervorragender Wein, vielfältige Aromen nach roten und schwarzen Waldbeeren, saftig am Gaumen, frisch, ausgewogen und sehr elegant*

79.-

**Spanien - Priorat**

Mas Sinen Negre, DOCa Priorat, Bodegas  
Burgos Porta, 2009 (BIO)  
*Exklusiver Priorat, nur 6'500 Flaschen, Schieferboden hebt ab, reife Früchte, umfassend, langandauernd*

89.-

Die „Monatsweine“ sind interessante Rot- und Weissweine, die wir im Offenausschank anbieten.  
Erkundigen Sie sich nach dem aktuellen Angebot.

1dl/6.90