
Déclaration | Provenance

FLEISCH | VIANDE

FISCH | POISSON

Fideco, Murten | Morat

Fischerei Martin, Ligerz

Bianchi, Zuffikon

GEMÜSE | LÉGUMES

GROUPE, Kerzers

Herkunft Fleisch / Origine viande

Rindfleisch - Schweiz

Kalbfleisch - Schweiz

Pferdefleisch - Kanada/USA

Pouletfleisch - Schweiz

Maispoularde - Frankreich

Lammfleisch - Irland/Schweiz

LIEBE GÄSTE

Mit der „Fusion-Kitchen“ verbindet das SAMAWAT Esskulturen verschiedenster Länder und kreiert sorgfältig neue, raffinierte Gerichte. Fundament und Vorbilder unserer „Fusion-Kitchen“ sind: Schweiz, Südeuropa und im Zusammenhang mit unseren ayurvedischen Zubereitungsarten, die Länder Indien und Sri Lanka. Unsere Lebensmittel beschaffen wir aus ökologischen Überlegungen in erster Linie und wenn immer möglich, regional. Verständlicher Weise gibt es natürlich Gewürze, Kräuter und Gemüse, welche nur aus den entsprechenden Ursprungsländern, authentisch erhältlich sind.

Das SAMAWAT-Team lebt die „Fusion-Kitchen“-Idee mit Begeisterung und stellt dabei Qualität und Geschmacksnuancen in den Vordergrund.

Lassen Sie sich überraschen und verführen.....

Subramaniam



CHERS HOTES

La cuisine fusion du SAMAWAT est influencée par différentes cultures culinaires provenant de pays tels que l'Île de Ceylan, de l'Inde (façon ayurvédique), de l'Europe méridionale et de l'Asie ; en s'inspirant de ces sources, il en résulte des plats totalement nouveaux. Mes créations se composent d'épices, d'herbes et de légumes importés directement, dans la mesure du possible, des pays d'origine et confectionnées selon la tradition.

Avec mon équipe, je suis là pour vous, jour après jour, en action. Mes spécialités culinaires se concoctent principalement avec le wok et le grill, et à la minute ; pour satisfaire vos papilles, je nuance volontiers l'apport des épices, sans en altérer le goût d'origine.

Laissez-vous surprendre par notre cuisine fusion!

Subramaniam

SOUPS & STARTERS

*SUPPEN & VORSPEISEN
POTAGES & PETITS PLATS*

LENTILE SOUP

Indische Linsensuppe mit Curry

Soupe indienne de lentilles au curry

7.00

★

SAMOSA

Hausgemachte frittierte Teigtasche «Ceylon Samosa» gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, Mango-Chutney – Dip

Chausson farci frit et fait à la maison «Ceylon Samosa» avec pommes de terre et pois, chutney de manque

5.00

★

LAMB ROLL

Hausgemachte frittierte Teigrolle gefüllt mit Lammfleisch und Kartoffeln, Sweet Chili Sauce-Dip

Rouleau à pâtisserie frit et fait à la maison avec agneau et pomme de terre, sauce au chili doux

5.00

★

SATAY SKEWER

Pouletspiessli «Satay Gai» an Erdnuss-Kokos-Curry-Sauce

Brochettes de poulet en sauce de cacahuètes, lait de coco et curry

12.50

★

EXTRA BEILAGEN

Parotta (Naan) - Fladenbrot

Parotta (Naan) - galette

2.50

★

Pommes Frites

7.50

★

SAMAWAT CURRIES

LAMB CURRY

*Lammfleischwürfeln an Curry-Masala-Sauce,
Gemüse und Basmatireis*

*Emincé d'agneau en sauce du curry de masala,
légumes et riz basmati*

23.00



LAMB & SPINACH CURRY

*Lammfleischwürfeln mit Spinat an Curry-Sauce
und Basmatireis*

*Cubes d'agneau avec épinards en sauce de
curry et riz basmati*

23.00



BEEF MASALA CURRY

*Rindsgeschnetzeltes an Masala Curry-
sauce, Gemüse und Basmatireis*

*Emincé de boeuf en sauce de curry
masala, légumes et riz bamati*

25.00



SALADS

MIX GREEN SALAD

*Gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten
an Hausdressing*

*Salade verte mélangée avec tomates cerises
en sauce fait à la maison*

7.50



SALADS & CHICKEN

*Gemischter Blattsalat mit Avocado,
Cherrytomaten, Croutons und Pouletwürfel
im Tempurateig an Haus-Dressing*

*Salade verte mélangée avec de l'avocat, les croûtons
et les cubes de poulet dans tempura en sauce
maison*

15.00



CHICKEN WINGS

*Poulet flügli mit Pommes Frits Oder
Gemischter Blattsalat an Hausdressing
*(Ohne Beilage 12 :50)**

15.00



AYURVEDIC-VEGETARIAN

AYURVEDISCH-VEGETARISCH

Ayurvédique-végétarien

SPINACH & LENTILE

*Spinat mit Linsen an Kurkuma-Kokos-milchsauce,
Basmatireis und Raita-Dip*

*Epinards avec lentilles en sauce curcuma et lait de
coco, riz basmati et dip raita*

15.00

★

JAFFNA VEGI

*Linsen, Spinat und Auberginen an Kurkuma-
Kokos-milchsauce, Basmatireis
und Raita-Dip*

*Lentilles, épinards et aubergines en sauce curcuma
et lait de coco, riz basmati et dip raita*

17.00

★

ALOO PALAK GOBI

*Frischer Blattspinat, Kartoffeln, Blumenkohl und
Linsen an Kurkuma-Kokosmilch-Sauce,
Basmatireis und Raita-Dip*

*Feuilles d'épinards frais, patates, choux-fleur aux
lentilles à la sauce curcuma et lait de coco, riz
basmati et dip raita*

16.00

★

VEGETABLE CURRY

*Linsen und Gemüsevariation an Curry- Sauce,
Basmatireis und Raita-Dip*

*Lentilles et variation de légumes en sauce curry,
riz basmati et dip raita*

15.00

★

SAMAWAT CURRIES

JAFFNA CHICKEN CURRY

*Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Gemüse
und Basmatireis*

*Emincé de poulet en sauce curry, légumes
et riz basmati*

17.00

★

TANDOORI CHICKEN

*Pouletfleisch an Tandoori-Masala-Sauce,
Gemüse, Basmatireis und Raita-Dip*

*Poulet en sauce tandoori masala, légumes,
riz basmati et dip raita*

22.00

★

SATAY CHICKEN CURRY

*Pouletgeschnetzeltes an Erdnuss-Kokos-Curry-
Sauce, Wok-Gemüse und Basmatireis*

*Emincé de poulet en sauce de cacahuètes, lait de
coco et curry, légumes de Wok et riz Basmati*

21.00

★

THAI CHICKEN CURRY

*Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse an rotem
Thai-Curry-Sauce und Basmatireis*

*Emincé de poulet avec légumes en sauce
curry du Thaï et riz basmati*

21.00

★