

★ ★ ★ ★ ★  
CAFÉ & BISTRO  
**SAMAWAT**

---

***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*“-Ideologie mit Begeisterung und stellt dabei Qualität und Geschmacksnuancen in den Vordergrund.

Lassen Sie sich überraschen und verführen.....

*Kelly 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!

*Kelly Subramaniam*

## **SAMOSA & SALAD**

**Samosa** mit Gemischter Blattsalat, Cherry-Tomaten, Avocados, Ananas, Papaya und Mango an Honig-Limetten Dressing

*Samosa avec salade mixte, tomates cerises, avocats, ananas, papaye et mangue à un dressing de miel et de citron vert*

21.90

## **SALADS & CHICKEN**

Gemischter Blattsalat mit Avocado, Cherrytomaten, Croutons und Pouletwürfel im Tempurateig an Honig-Limetten Dressing

*Salade verte mélangée avec avocat, tomates cerises, croûtons et dés de poulet en pâte à tempura avec vinaigrette au miel et au citron vert*

21.90

## **OCTOPUS SALAD**

Pulpo mit Saison Gemüse, Zitrusfrüchte -Vinaigrette und Parmaschinken

Poulpe avec des légumes du saisons, vinaigrette d'agrumes et jambon de parme

24.90

## **SALMON TATAR**

Frisch zubereitetes Lachstatar mit Avocado-Crème,  
Mangostreifen, serviert mit Brot und Butter

*Tar Tartare de saumon fraîchement préparé avec crème d'avocat,  
lamelles de mangue, servi avec pain et beurre*

26.90

## **BEEF STEAK TATAR**

Fein geschnittenes Rindfleisch an einer Sauce nach Ihrem  
Wunsch abgeschmeckt, Toast und Butter

*Viande de bœuf finement coupée avec une sauce à votre goût,  
toast et beurre*

90 gr/180 gr 24/28.00

## **ROASTBEEF PLATE**

Roastbeef Teller garniert mit Tartar Sauce, Salat Garnitur und  
Pommes Frites

*Assiette de roastbeef garnie de sauce tartare, garniture de salade  
et pommes frites*

25.90

## **EXTRA BEILAGEN**

Parotta (Naan) - Fladenbrot  
*Parotta (Naan) - galette*

3.00

Pommes Frites

8.90

### **Allergene**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

### **Allergènes**

*Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez-vous adresser à notre personnel*