



Restaurant & Bar

Golden India





Suppen / Soups

Veg Soup

CHF 7.50

Eine sehr gesunde und nahrhafte Suppe mit verschiedenem Gemüse und Gewürzen.
A very healthy and nutritious soup with the goodness of all the vegetables and spices.

Dal Soup

CHF 7.50

Eine gesunde, vegetarische Suppe, sehr reich an Eiweiss aus halbierten Chana Dal Bohnen und genussvollen Gewürzen.

This is a healthy, vegetarian soup that is very high in protein. It is made with split chana dal and flavoured with spices.

Chicken Soup

CHF 9.50

Für diese Suppe kochen wir zartes Pouletfleisch in einer aromatischen Sauce aus Gewürzen und Kräutern.

Chicken Soup is a comforting spicy soup where tender chicken is cooked in an aromatic sauce made with earthy spices and herbs.





Vorspeisen / Starters

Roasted Papadams (4pcs)

CHF 6.50

Papadam ist ein dünner, knuspriger, tellerförmiger Snack. Hierfür werden schwarze Linsen geschält, zu köstlichem Mehl verarbeitet und anschliessend zusammen mit Kreuzkümmel frittiert.

Papadum is a thin crispy and disc-shaped snack, typically made from a seasoned dough of peeled black gram flour (urad flour).

Veg Samosa

CHF 8.00

Gefüllte indische Gemüsetasche mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen. Serviert mit frischem indischem Chutney.

Samosas are a fried dish with a savoury filling of spiced potatoes, green peas and cashew nut and with a blend of spices and herbs. Served with fresh Indian chutney.

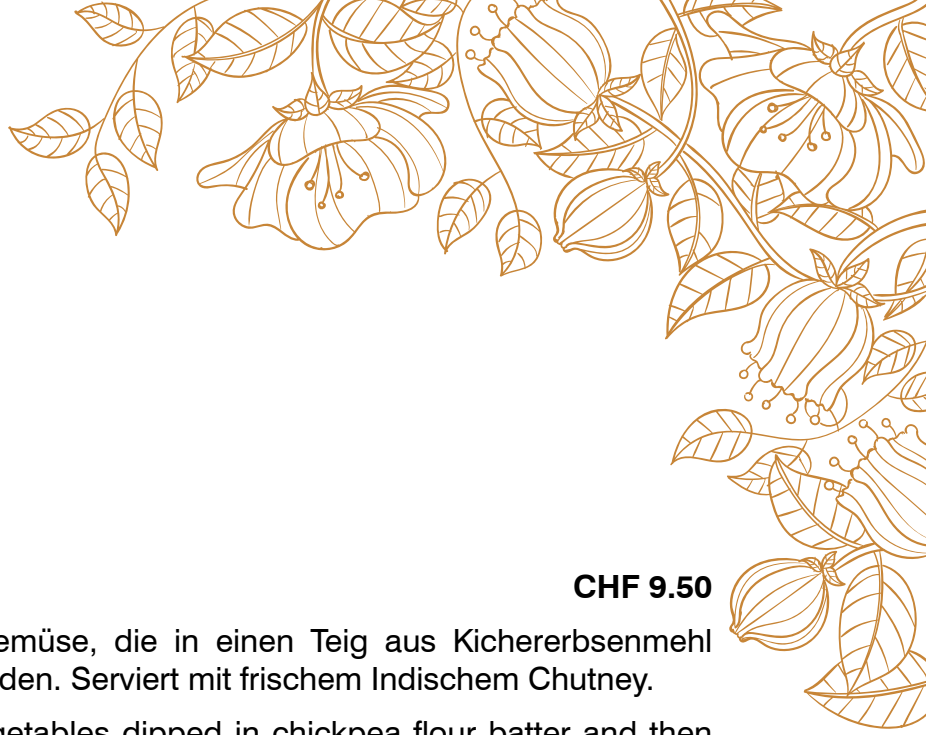
Onion Bhajia

CHF 9.00

Diese Bällchen werden aus Zwiebeln und einem leicht würzigem, wohlriechendem Teig aus Kichererbsenmehl geformt. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

Onion Bhajias are tasty little onion balls with lightly spiced and fragrant chickpea flour batter. Served with fresh Indian chutney.





Veg Pakora

CHF 9.50

Eine Vorspeise aus verschiedenen Gemüse, die in einen Teig aus Kichererbsenmehl getaucht und anschliessend frittiert werden. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

Pakorras are appetizers made from vegetables dipped in chickpea flour batter and then deep-fried. Served with fresh Indian chutney.

Paneer Pakora

CHF 12.50

Diese Köstlichkeit wird aus unserem hausgemachten Indischen Frischkäse, Paneer, hergestellt. Wir marinieren den Paneer und frittieren ihn in feinen Teig getaucht. So ist er aussen knusprig und innen weich - der perfekte Snack! Serviert mit frischem Indischem Chutney.

Paneer Pakora is a delicacy! Marinated paneer (Indian Homemade cheese) is dipped in a chickpea batter and fried which makes it mouth-watering crispy on the outside and soft inside - just perfect. Served with fresh Indian chutney.

Chicken Pakora

CHF 11.50

Chicken Pakoras sind zarte Pouletstücke deren Geschmack sich nach dem frittieren perfekt mit der Güte aus vielen feinen Gewürzen und mit Kichererbsenmehl kombiniert. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

Chicken Pakoras are boneless chicken pieces mixed with chickpea flour and fried, bursting with the flavours of a variety of spices. Served with fresh Indian chutney.





Fish Pakora

CHF 10.50

Der beliebte Snack aus Amritsar (Indien): köstlich knusprig frittiertes Fisch im Kichererbsenmantel mit Chaat Masala. Perfekt als Start ins Mehrgängermenu oder für zwischendurch. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

Crispy batter fried fish that is popular food in Amritsar, India. Sprinkled with chaat masala, this fish fry is a tasty starter. Served with fresh Indian chutney.

Prawn Pakora

CHF 13.50

Der perfekte Snack für Liebhaber von Meeresfrüchten: Garnelen im würzigen Kichererbsenteigmantel werden perfekt frittiert. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

Prawn pakora is a crispy, tasty and tempting appetizer for sea-food lovers. Prawns are battered in a spicy masala and chickpea flour mix and deep fried. Served with fresh Indian chutney.

Veg Platter

CHF 23.50

Ein Teller mit Samosa, Paneer Pakora, Veg Pakora und Onion Bhajia serviert auf frischem Blattsalat.

Deluxe combination of Samosa, Paneer Pakora, Veg Pakora, Onion Pakora, served on a bed of chopped salad.

Non-Veg Platter

CHF 26.50

Für Sie zusammengestellt: Fleischplatte bestehend aus Chicken Pakora, Chicken Tikka, Shrimp Pakora und Fish Pakora.

Assorted non-vegetarian platter with Chicken Pakora, Chicken Tikka, Shrimp Pakora, and Fish Pakora.





Tandoori / Tandoori

Preis mit Reis

Auch geeignet als Vorspeise für zwei Personen
Also suitable as a starter for two people

Paneer Tikka

CHF 25.50

Hausgemachter Paneer wird mit Joghurt und vielen Gewürzen mariniert und im Tonofen (Tandoor) gebacken. Eine lohnende Kombination.

Homemade cottage cheese marinated with thick yogurt and spices giving it a delighting flavour. Grilled in the traditional clay oven.

Tandoori Chicken

CHF 25.50

Poulet mit Knochen werden über Nacht in einer reichhaltigen Joghurtmarinade eingelegt und werden frisch aus dem Tandoor-Tonofen zur saftigen Delikatesse.

Chicken on the bone marinated overnight in yogurt with delicious Indian spices grilled in traditional clay oven to succulent perfection.

Chicken Tikka

CHF 26.50

Poulet ohne Knochen mariniert mit Tikka-Masala Joghurt-Mischung und im Tandoor-Ofen gebacken – voller Geschmack!

Boneless chicken is marinated in spices and yogurt and grilled in the traditional clay oven. This method infuses it with lots and lots of flavour.





Garlic Tikka

CHF 27.50

Poulet ohne Knochen eingelegt in Joghurt-Zitrone-Knoblauch-Marinade. Für Liebhaber von Knoblauch und von starkem geschmacklichem Charakter.

Boneless chicken marinated with yogurt, lemon ginger, garlic and grilled in traditional clay oven. You will taste all the goodness of garlic!

Malai Tikka

CHF 27.50

Poulet ohne Knochen mit einer cremigen Marinade mit dem Geschmack von Ingwer, Knoblauch, Joghurt und Chilli. Immer ein Genuss.

Boneless chicken in a creamy marinade with yoghurt, cheese, ginger, garlic and chilli Grilled in traditional clay oven.

Tandoori Tiger Prawns

CH 33.50

Marinierte Garnelen aus dem Tandoor! Geschmackliche Höhenflüge sind bei diesem Gericht programmiert.

Prawns perfectly marinated in yogurt with spices and grilled in traditional clay oven. Absolutely delicious with its earthy, mouth-watering flavours.





Vegetarisch Spezialitäten / Vegetarian Specialities

Preis mit Reis

Dal Makhni

CHF 20.50

Der Stolz aus der Nordindischen Region Punjab: schwarze Linsen und rote Bohnen werden langsam gekocht, bis sie die berühmte samtige Textur erhalten, abgeschmeckt mit Rahm für die extracremige Note.

Dal Makhani is the pride of Punjab, India. It is prepared with black lentils and red beans, slowly cooked to achieve its smooth velvety texture and delicate flavour.

Dal Tadka

CHF 18.50

Der Klassiker in Indien: Gelbe Linsen mit Kurkuma und vielen aromatischen Gewürzen. Immer gut als alleiniger Hauptgang oder als Begleitung von weiteren Gerichten.

Yellow channa lentils cooked with turmeric and tempered with spices - a compliment to any meal!

Sabz-E-Mehfil

CHF 20.50

Gemüse-Curry, ein grossartiger gesunder Mix aus verschiedenem Gemüse, passt immer und zu allem.

Mix vegetable curry prepared in Kadhai. A great health punch with distinctive flavours to treat your taste buds.

Navratan Korma

CHF 22.50

Der Hit: auserlesener Mix aus Gemüse gekocht in intensiver Sauce mit Cashewnüssen und Rahm.

Navratan Korma is an enjoyable assortment of vegetables cooked in intense gravy with cashew paste and cream.





Channa Masala

CHF 21.50

Kichererbsen Curry nach klassischer Punjabi-Art à la Golden India. Die Balance zwischen Würze, Schärfe und Nährstoffreichtum sucht ihres Gleichen.

Punjabi chickpea curry is intensely spiced and has the colour of bright orange. An alluring balance of spices, tangy and nutritionally impeccable.

Punjabi Baingan Bartha

CHF 23.50

Purée aus gerösteten Auberginen gekocht mit der perfekten Auswahl an Gewürzen und verfeinert mit Joghurt. Ein herrlich rauchiges Gedicht.

Roasted mashed eggplant cooked with balanced spices giving it a distinctive smoky flavour. A must on every Punjabi menu.

Aloo Gobi

CHF 22.50

Eine tolle Kombination aus Kartoffeln und Blumenkohl mit aromatischen Gewürzen gekocht bis zur perfekten Konsistenz.

This is a delightful combination of potatoes and cauliflower flavoured with aromatic spices. An amazing companion to every curry.

Aloo Palak

CHF 20.50

Mildes Curry aus Spinat mit Kartoffelstücken und herrlich leichten Gewürzen und Kräutern.

A very delicious and mildly flavoured Indian curry made from potatoes and spinach with light spices and herbs.





Palak Paneer

CHF 22.50

Das klassisch-exotische Gericht aus Punjab: hausgemachter Paneer (Frischkäse) wird sanft in einer würzigen, feinen Spinatsauce geköchelt.

An exotic dish from Punjab made with homemade paneer (cheese) and simmered in a spinach gravy that is smooth, vibrantly green and normally medium spicy.

Matar Paneer

CHF 21.50

Grüne Erbsen und Paneer ergänzen sich perfekt mit der milden Sauce auf Tomatenbasis und verwöhnen damit Ihren Gaumen.

Matar Paneer is a delicious combination of soft homemade paneer and healthy green peas in a mildly spicy tomato based gravy. Always a treat!

Paneer Makhni

CHF 22.50

Paneer wird langsam in der reichhaltigen Tomaten- und Cashewnuss-Sauce gekocht. Die perfekte Kombination aus Würze und Cremigkeit.

Homemade cottage cheese cooked and simmered in rich cashew nut tomato gravy, the perfect combination of spiciness and creaminess.

Chilli Paneer

CHF 26.50

Ein klassisches indo-chinesisches Gericht mit asiatischer Sauce und indischen Zutaten. Perfekt in der Mitte zwischen nicht zu trocken und nicht zu viel Sauce.

A classic Indo-Chinese dish with Asian sauces using Indian ingredients. The perfect balance between dry and gravy, a must-try.





Fleischgerichte / Non Veg Main Course

Preis mit Reis

Chicken Curry

CHF 23.50

Klassisches Gericht der indischen Küche mit Poulet gekocht in aromatischen Gewürzen und einer Zwiebel-Tomaten Sauce. Authentisch-indisch!

Classic Indian dish for which chicken is simmered in aromatic spices along with onion tomato gravy to achieve an authentic Indian curry

Chicken Bhuna

CHF 25.50

Pouletstücke werden in Tomatensauce und einem frischen Mix aus Ingwer, Knoblauch und auserwählten Gewürzen gekocht bis sie den typischen intensiven Geschmack von Chicken Bhuna erhalten.

Boneless chicken pieces are cooked in a tomato based gravy and a fresh fragrance of ginger and garlic. With just the right selection of spice, it gains an intense flavour.

Chicken Saag

CHF 25.50

Eine wundervolle Kombination aus Poulet und Spinat, zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten gekocht. Eine Berühmtheit unter den indischen Gerichten.

A wonderful blend of chicken and spinach, cooked together with onion, garlic and tomatoes until it's as soft and tender as can be.





Chicken Achari

CHF 23.50

Für dieses Pouletgericht verwenden wir die gleichen Gewürze wie für die Herstellung von indischem Pickle, daher ist es sehr würzig und "gluschtig"!

A dish made with all the spices as in an Indian pickle, an extremely aromatic and delicious choice.

Butter Chicken

CHF 26.50

Der Star der indischen Küche: grilliertes Poulet in samtiger Tomatensauce nach indischer Art. Es gibt nichts besseres!

The star of Indian Cuisine, grilled chicken cooked with mild spices in a tomato gravy. It doesn't get better than this.

Chicken Tikka Masala

CHF 26.50

Mit Joghurt mariniertes und grilliertes Poulet wird in einer rahmigen und würzigen Tomatensauce gekocht. Ein herrlich-orangefarbenes Gericht.

Grilled chicken marinated in yogurt and spices and then cooked in a creamy, spiced and orange-coloured tomato cream sauce.





Chillie Chicken 

CHF 27.50

Ein klassisches indo-chinesisches Pouletgericht mit asiatischer Sauce und indischen Zutaten. Perfekt in der Mitte zwischen nicht zu trocken und nicht zu viel Sauce.

Boneless chicken pieces cooked semi-dry, an Indo-Chinese combination of Asian sauces and Indian spices and vegetables.

Chicken Madras  

CHF 26.50

Pouletstücke ohne Knochen gekocht in einer scharfen Currysauce. Die rote Farbe stammt von rotem Chilli und das Orange von Kurkuma - perfekt für Fans von scharfen Gerichten.

Boneless chicken pieces cooked in a hot curry sauce with strong spices. It gets its red colour from chilli and the orange from turmeric. Perfect for spice-lovers.

Chicken Vindaloo  

CHF 26.50

Eine Kombination aus Pouletstücken ohne Knochen und Kartoffeln, gekocht in einer reichhaltigen Tomatensauce mit starken Gewürzen. Scharf und geschmackvoll.

A combination of boneless chicken and potatoes cooked in a rich hot tomato gravy with strong spices. A tangy, hot flavour for those who can handle it.





Lamm / Lamb

Preis mit Reis

Lamb Curry

CHF 28.50

Ein klassisches Gericht aus zarten Lammstücken ohne Knochen mit dem vollen Aroma von frischem Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen.

A classic dish also known as mutton curry cooked with tender boneless lamb pieces in an aromatic mix of fresh ginger, onion and spices.

Lamb Saag

CHF 29.50

Eine wundervolle Kombination aus vollwertigem Spinat und Lamm, langsam und perfekt gekocht mit auserlesenen Kräutern und Gewürzen.

A wonderful combination of nutrient-rich spinach and lamb, cooked slowly to perfection and seasoned with mixed herbs and spices

Lamb Bhuna

CHF 29.50

Lammstücke werden in Tomatensauce und einem frischen Mix aus Ingwer, Knoblauch und auserwählten Gewürzen gekocht bis sie den typischen intensiven Geschmack von Lamb Bhuna erhalten.

Lamb pieces are cooked in a tomato based gravy and a fresh fragrance of ginger and garlic. With just the right selection of spice, it gains an intense flavour.





Lamb Rogan Josh

CHF 29.50

Ein feiner kulinarischer Gruss aus Kashmir: Lammstücke werden langsam mit Joghurt und traditionellen warmen Gewürzen gekocht.

A delicious greeting from Kashmir: Lamb pieces slowly cooked with yogurt and traditional warm spices.

Lamb Kadahi

CHF 29.50

Lammstücke mit Knoblauch und Ingwer, langsam geköchelt in Tomatensauce. Auf jeden Fall eine gute Wahl!

Lamb pieces with garlic and ginger, slowly simmered in a tomato gravy. Always a good choice.

GÄSTE KÖNNEN AUCH LAMM MADRAS UND LAMM VINDALOO BESTELLEN.

GUEST CAN ALSO ASK FOR LAMB MADRAS AND FOR LAMB VINDALOO. 🌶️





Fish und Garnelen / Fish and Prawns

Preis mit Reis

Fish Curry

CHF 25.50

Fischstücke in einer reichhaltigen Sauce mit magischem Aroma. Perfekt für Fischliebhaber.
Fish chunks tossed in a rich gravy with the spark of spices and a truly magical aroma.
Perfect for fish lovers.

Fish Garlic

CHF 26.50

Eine exotische Köstlichkeit aus der Kombination von Zitrone, Knoblauch-Marinade und Fisch. Himmlisch!
A flavourful delicacy with an exotic combination of spices, lemon, garlic and fish.

Chilli Fish

CHF 27.50

Ein klassisches indo-chinesisches Fischgericht mit asiatischer Sauce und indischen Zutaten. Perfekt in der Mitte zwischen nicht zu trocken und nicht zu viel Sauce.
Fish pieces cooked semi-dry, an Indo-Chinese combination of Asian sauces and Indian spices and vegetables.





Prawn Masala

CHF 30.50

Eine Delikatesse die mit traditionellen Gewürzen und ihrer gewissen Schärfe überzeugt.
A coastal delicacy that delights with a traditional masala full of tangy flavour.

Garlic Prawn

CHF 31.50

Der volle Geschmack der Garnele wird hier perfekt mit Zitrone und Knoblauch kombiniert.
A flavourful delicacy with an exotic combination of spices, lemon garlic marinade and prawns

Chillie Prawn 

CHF 33.50

Ein klassisches indo-chinesisches Garnelengericht mit asiatischer Sauce und indischen Zutaten. Perfekt in der Mitte zwischen nicht zu trocken und nicht zu viel Sauce.
Prawns cooked semi-dry, an Indo-Chinese combination of Asian sauces and Indian spices and vegetables.





Biryani

Ein klassisches Gericht der indischen Küche: Je nach Auswahl Fleisch oder Gemüse gekocht mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, Kümmel, Tomaten, Joghurt, Minze und Cashewnüsse. Einfach herrlich. Serviert mit Raita (Joghurtsauce).

A classic Indian dish. Simmered tender pieces of meat or vegetables in a spicy blend of onion, garlic, ginger, turmeric, cumin, tomatoes, yogurt, mint, cashew nut. Served with raita, it's simply delicious.

Veg Biryani **CHF 23.50**

Chicken Biryani **CHF 27.50**

Lamb Biryani **CHF 29.50**

Fish Biryani **CHF 28.50**

Prawns Biryani **CHF 32.50**





Beilagen / Side Orders

Jeera Rice

CHF 6.00

Ein mild-würziges Reisgericht mit Kümmel.

A mildly spiced rice dish flavoured with cumin.

Matar Pulao

CHF 7.50

Aromatisch-wohlriechender Reis mit grünen Erbsen, Kümmel und milden Gewürzen.

Aromatic and fragrant rice flavoured with green peas with mild spices and cumin.

Plain Curd

CHF 5.00

Schweizer Naturejoghurt.

Natural Swiss yogurt

Cucumber Raita

CHF 6.50

Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen und Kräutern.

Yogurt with cucumber and mild spices and herbs.





Brot / Bread

Frisch gebackenen im Tonofen / Baked fresh in clay oven

Tandoori Roti

CHF 3.50

Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Tandoor.

Whole-wheat flat bread which is made in tandoori oven.

Naan

CHF 4.50

Fladenbrot aus Weissmehl im Tandoor gebacken. White flour flat bread baked in the tandoori oven.

White flour flat bread baked in the tandoori oven.

Garlic Naan

CHF 5.50

Fladenbrot aus Weissmehl voll mit frischem Knoblauch und im Tandoor gebacken.

White flour flat bread infused with fresh chopped garlic and baked in the tandoori oven.

Peshawari Naan

CHF 7.50

Traditionelles Fladenbrot gefüllt mit Trockenfrüchten, Nüssen und Kokosnuss und gebacken im Tandoor-Ofen.

Traditional bread filled with a mixture of dried fruit, nuts and coconut and baked in the tandoori oven.

Bread Basket

CHF 12.00

Tandoori roti, naan and garlic naan assortiert.

Assortment of tandoori roti, naan and garlic naan.





Desserts

Fruit Cream

CHF 6.50

Typisch indisches Dessert: Die feine Mischung aus Fruchtstücken zusammen mit geschlagenem Rahm, Sauerrahm und Zucker.

A dessert that's made by mixing fruit pieces with whipped cream, sour cream, and sugar.

Mango Creme

CHF 7.50

Mangopurée kombiniert mit Honig und Rahm.

Pureed mangos combined with honey and cream.

Gajjar Halwa

CHF 8.50

Traditionelles Dessert aus Punjab aus Karotten und Milch. Wird heiss serviert.

A traditional Punjabi dish made from with carrots and milk. Served Hot.

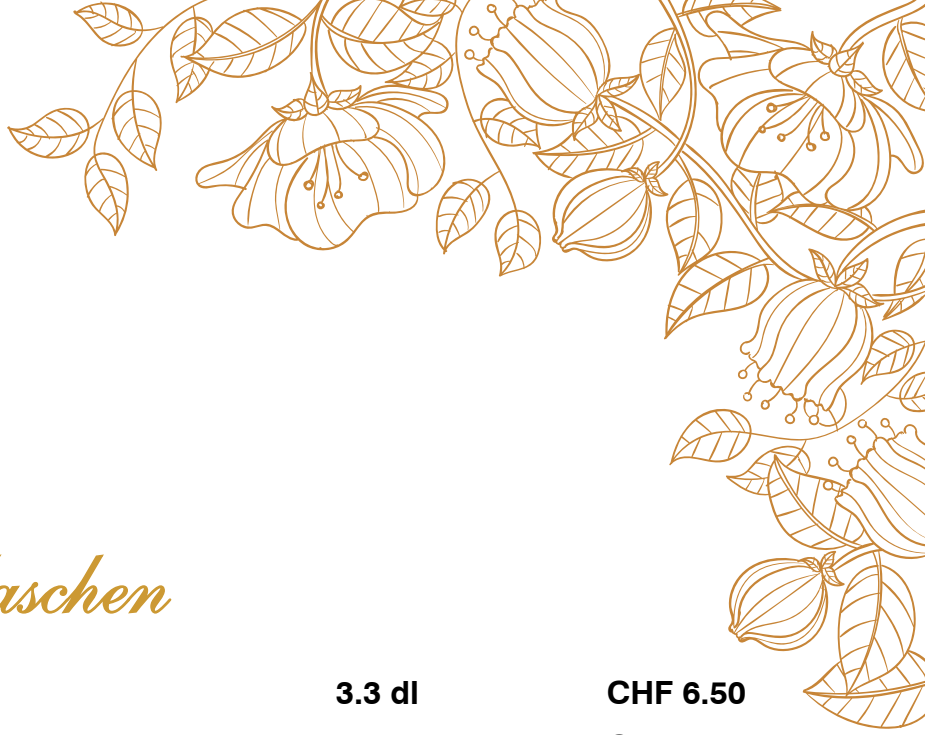
Gulab Jamun

CHF 8.00

Der indische Dessert-Hit: traditionelles luftiges Milchbällchen im Sirup das im Mund zergeht.

A soft spongy ball made from milk solid and drenched in syrup. It just melts in the mouth.





Mineral in Flaschen

Mango Lassi	3.3 dl	CHF 6.50
Sweet Lassi	3.3 dl	CHF 5.50
Salty Lassi	3.3 dl	CHF 5.50
Frisch gepresst Orangesaft	3.3 dl	CHF 8.00
Valser Classic, Mineralwasser mit Kohlensäure	5 dl	CHF 6.50
Valser Classic	1 ltr	CHF 9.00
Valser Classic, Mineralwasser mit Kohlensäure	3.3 dl	CHF 4.20
Valser Silence, Stilles Mineralwasser	5 dl	CHF 6.50
Valser Silence	1 ltr	CHF 9.00
Valser Silence	3.3 dl	CHF 4.20
Coca Cola	3.3 dl	CHF 4.20
Coca Cola Zero	3.3 dl	CHF 4.20
Ice Tea	3 dl	CHF 4.20
Fanta	3.3 dl	CHF 4.20
Sprite	2 dl	CHF 4.00
Schweppes Tonic	2 dl	CHF 4.00
Schweppes Bitter Lemon	3.3 dl	CHF 4.20
Rivella Rot	3.3 dl	CHF 4.20
Ramseier Süssmost	3.3 dl	CHF 4.20
Ramseier Apfelschorle	2.5 dl	CHF 4.00
Oragensaft	3 dl	CHF 7.00





Bier / Beer

OFFENAUSSCHANK

Rugenbräu Lager	3 dl	CHF 4.20
Rugenbräu Lager	5 dl	CHF 6.00
Panaché	3 dl	CHF 4.20
Panaché	5 dl	CHF 6.00
Rugenbräu alkoholfrei	3.3 dl	CHF 4.20
HB Weissbier	5 dl	CHF 7.00
Kingfisher (Indian)	3.3 dl	CHF 5.00
Cobra	3.3 dl	CHF 5.00





Wein (White Wine)

Weissweine	1 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
Johannisberg du Valais AOC	5.00	15.00	24.00	
Adrian Mathier, Salgesch				
Yvorne AOC Chablais "L'Arlequin"	5.00	15.00	24.00	
Eric Walvogen & Fils, Aigle				
Gewürztraminer d'Aubonne AOC La Côte	5.50	16.50	26.00	
Association Viticole d'Aubonne				
Chardonnay du Pays d'Oc (Perle d'Oc)	4.80	14.40	23.00	
Cépages de France				
Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	4.80	14.40	23.00	
Cà Livenza				
Viognier Dindori Reserve	5.50	16.50	26.00	39.00
Sula Vineyards, Nashik, India				

Roséwein

	1 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
CEil-de-Perdrix du Valais AOC				
Adrian Matheir, Salgesch	5.00	15.00	24.00	





Rotweine (Red Wine)

	1 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
Pinot Noir du Valais AOC Adrian Mathier, Salgesch	5.00	15.00	24.00	
Merlot del Ticino Rosso DOC Eric Walvogen & Fils, Aigle	4.80	14.40	23.00	
Ripasso della Valpolicella DOC (Terre di monteforte) Cantine di Monteforte d'Alpone	5.50	16.50	26.00	
Rioja Crianza DOCa (Capitosa) Bodegas Altanza SA, Fuenmayor	5.50	16.50	26.00	
Shiraz Sula Vineyards, Nashik, India	5.50	16.50	26.00	39.00

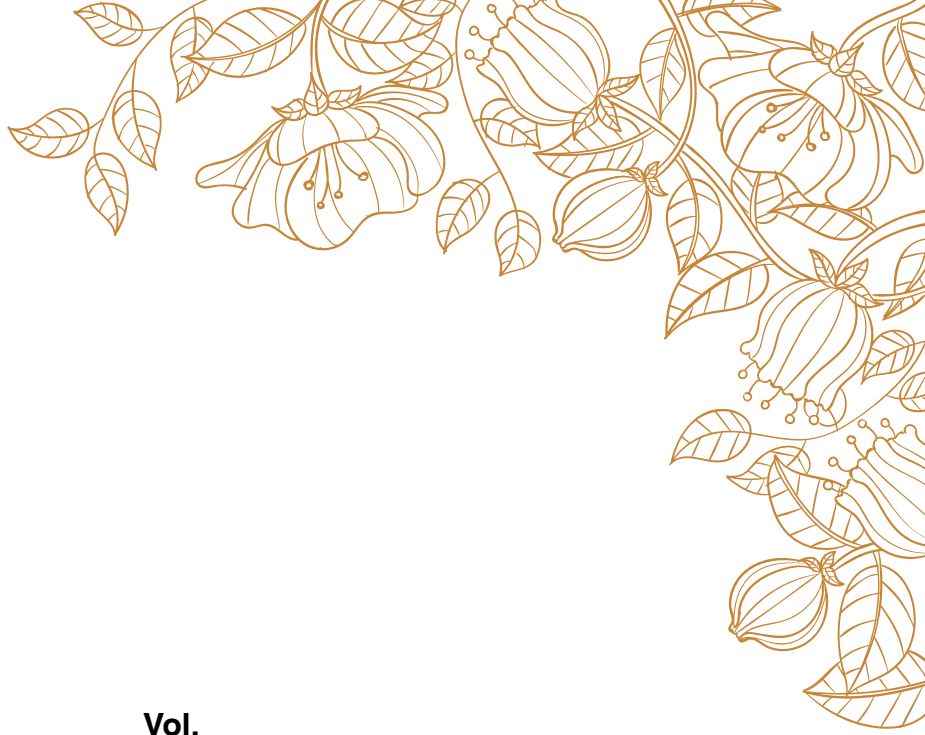




Golden Aperitifs

Prosecco	CHF 7.00
.....	
Aperolspritz	CHF 8.00
Prosecco, Aperol, sprite	
.....	
Gespritzter Weisswein süss/sauer	CHF 7.50
.....	
Martini Bianco	CHF 6.50
.....	
Pastis	CHF 6.50
.....	
Cynar	CHF 7.00
.....	
Ramazotti	CHF 7.50





Golden Whiskey

	Vol.		
Johnnie Walker Red Label Scotch	40%	4 cl	CHF 8.00
Johnnie Walker Black Label Scotch	40%	4 cl	CHF 10.50
Jack Daniels Bourbon	40%	4 cl	CHF 10.50
Lagavulin Single Malt 16 Years	40%	4 cl	CHF 15.00

Golden Vodka

	Vol.		
Smirnoff	40%	4 cl	CHF 8.50
Absolut	40%	4 cl	CHF 9.50

Golden Gin

	Vol.		
Gordons Dry	37.5%	4 cl	CHF 8.50
Bombay Sapphire	40%	4 cl	CHF 9.50





Golden Cocktails mit Alkohol

Classic Margarita **CHF 13.50**

Weisser Tequila, Curaçao, Limettensaft, Zuckersirup

Tequila Sunrise **CHF 12.50**

Weisser Tequila, Limettensaft, Grenadinesirup, Orangensaft

Kamikaze **CHF 13.00**

Vodka, Curaçao, Limettensaft, Zuckersirup

Blue Lagoon **CHF 13.00**

Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft

White Russian **CHF 12.00**

Vodka, Kahlua, Rahm

White Lady **CHF 12.00**

Gin, Curaçao, Limettensaft

Gin Fizz **CHF 12.00**

Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Soda

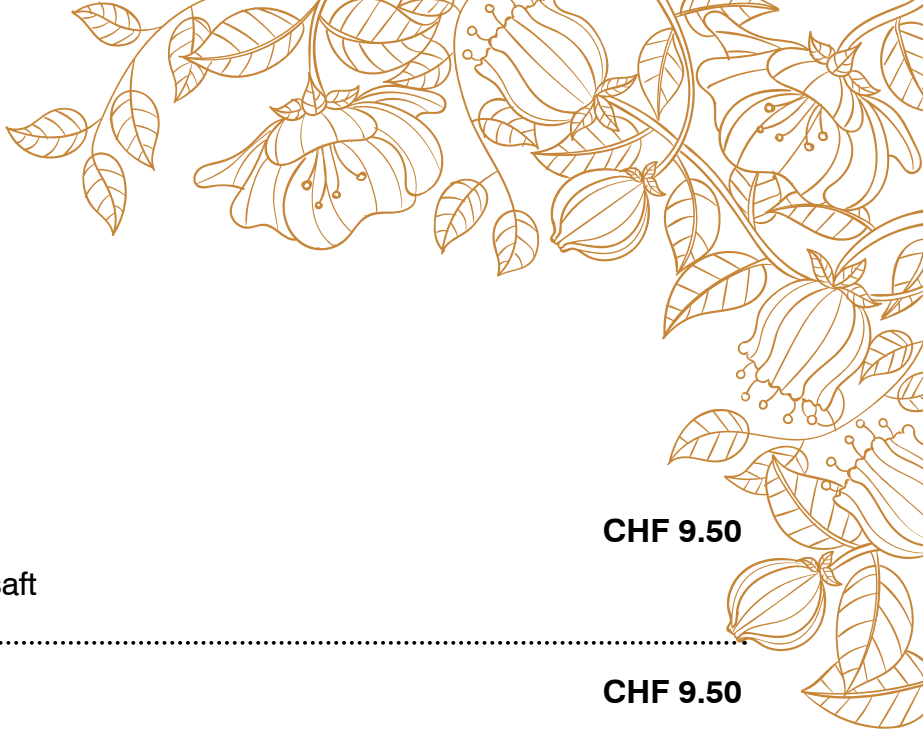
Blue Hawaii **CHF 13.00**

Malibu, Blue Curaçao, Ananassaft

Sour Drinks **CHF 13.50**

Amaretto Sour, Whiskey Sour, Rum Sour, Gin Sour oder Tequila Sour
mit Limettensaft, Zuckersirup und Orangensaft





Long Drinks

Cuba Libre Rum, Cola mit Limettenschnitz und -saft	CHF 9.50
Campari Orange Campari und Orangensaft	CHF 9.50
Bacardi Cola Bacardi Rum und Cola	CHF 9.50
Gin Tonic Gin und Tonic Water	CHF 9.50
Vodka Lemon Vodka und Bitter Lemon	CHF 9.50
Screw Driver Vodka und Orangensaft	CHF 9.50
Malibu Ananas Malibu Rum und Ananassaft	CHF 9.50
Malibu Orange Malibu Rum und Orangensaft	CHF 9.50





Cognac

Cognac Courvoisier

Vol.

40%

CHF 9.50

Digestif

Williamine

Grappa Brunnello

Vol.

43%

CHF 6.50

43%

CHF 6.50

Golden Rum

Havanna Club Silver

Havanna Club Anejo

Bacardi Superior

Bacardi Black

Vol.

3.50%

CHF 8.00

40%

CHF 10.50

3.50%

CHF 8.00

3.50%

CHF 10.50





Warme Getränke

Chai	CHF 5.50
Kaffee / Espresso / Tee	CHF 4.00
Doppelter Espresso	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 4.80
Milchkaffee	CHF 4.50
Ovo	CHF 4.50
Heissi Schoggi Schlagrahm + Fr. -.50	CHF 4.50
Heissi Punch Apfel, Orange, Rum (Apfel, Orange, Rum)	CHF 4.50
Kaffee Baileys	CHF 6.50
Coretto Grappa	CHF 6.50
Kaffee mit Grappa	CHF 6.50



Services...



FOOD



DRINKS



**TAKE AWAY, HOME DELIVERY &
CATERING SERVICE**



FREE Wi-Fi



**PAID PARKING
OPPOSITE RESTAURANT**

Dorfstrasse 193, 3818
Grindelwald, Switzerland.
Ph No: +41 33 853 55 55
Email: info@goldenindia.ch
www.goldenindia.ch