

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Suppen

- | | | |
|----------|--|--------------|
| 1 | Chitwan Tiger Soup ^{l, g}
Hausgemachte nepalesische Suppe mit Garnelen, Gemüse und frischem Koriander | 6,90€ |
| 2 | Soltee Soup (Vegan)
Hausgemachte nepalesische Linsen-Zitronen-Suppe mit frischem Koriander | 5,90€ |
| 3 | Rara Soup ^a
Hausgemachte nepalesische Hühnercremesuppe | 5,90€ |
| 4 | Himchuli Soup ^l (Vegan)
Hausgemachte nepalesische Gemüsesuppe | 5,50€ |
| 5 | Tato Piro Soup ^{h, u}
Hausgemachte nepalesische Sauer-scharf-Suppe mit Hühnerbrust, Gemüse & Ei | 8,50€ |

Tipan-Tapan (Warme Vorspeisen) (Auch vegetarisch & vegan möglich)

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 6 | Jeera – Papad
In Öl ausgebackene hauchdünne gewürzte Linsenfladen mit zwei verschiedenen Dips, vier Stück | 3,90€ |
| 7 | Tarkari ko Paukada ^l
In Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse mit zwei verschiedenen Dips | 6,90€ |
| 8 | Kukhura ko Paukada ^l
In Kichererbsenmehl gebackenes Hähnchenfleisch mit zwei verschiedenen Dips | 7,50€ |
| 9 | Vegetarische Samosa ^{l, p, j}
Zwei Pastetchen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt | 7,90€ |
| 10 | Alu Chop ^l
In Kichererbsenmehl gebackene Kartoffeln und Zwiebeln, Minze Dip | 8,50€ |
| 11 | Mix-Masch Platte Muglin ^{l, p, j}
Gemischte Platte für zwei Personen Mit Samosa, Alu Chop, Kukhura ko Paukada & Tarkari ko Paukada mit zwei verschiedenen Dips | 15,50€ |

Allergene

a-Weizen, b-Roggen, c-Gerste, d-Hafer, e-Dinkel, f-Khorasan Weizen, g-Krebstiere, h-Eier, i-Fische, j-Erdnüsse, k-Sojabohnen, l-Milch, m-Mandeln, n-Haselnüsse, o-Walnüsse, p-Cashewnüsse, r-Paranüsse, s-Pistazien, t-Macadamianüsse, u-Sellerie, v-Senf, w-Schwefeldioxid und Sulphite, x-Lupinen, y-Weichtiere, z-Sesamsamen

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Sittan

Spezielle Vorspeise aus Nepal.

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 12 | Mo:Mo Sahili ^a (Mindestens 10-15 Minuten) | 8,25€ |
| | Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, Lammhackfleisch oder Gemüsefüllung (Gemischte Teigtaschen auch möglich), 5 Stück | |
| 13 | Choila Chiura | |
| | gegrilltes mariniertes Fleischstück gemischt mit scharfer und würziger Tomatensauce, Frühlingszwiebeln, Koriander & Reisflocken | |
| | mit Schweinefleisch | 13,90€ |
| | mit Hähnchenfleisch | 13,50€ |
| 14 | Sukutti Chiura | |
| | Sehr typische kleine Zwischenmahlzeit, getrocknetes Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch in Pfanne gebraten, mit Reisflocken | |
| | mit Schweinefleisch | 13,50€ |
| | mit Hähnchenfleisch | 12,90€ |
| 15 | Sekuwa | |
| | Saftig marinierte fleischstücke gegrillt mit zwei dips (Minze und Würziger Tomaten dip) & Zitronen | |
| | mit Schweinefleisch | 13,50€ |
| | mit Hähnchenfleisch | 12,90€ |
| 16 | Sadeko Badam ^j | 7,50€ |
| | Geröstete Erdnüsse in hausgemachter Gewürzmischung, pikant | |
| 17 | Alu Sadeko ^z | 7,90€ |
| | Nepalischer kartoffeln-salat mit zwiebeln, sesam, frischer Koriander, Gewürzmischung, leicht scharf | |
| 18 | Yak & Yeti Khaja Set ^{k, z} | |
| | Sadeko Bhatmas, Bhuteko Chiura, Alu Sadeko, getrocknetes Hähnchen- oder Schweinefleisch | |
| | mit Schweinefleisch | 15,90€ |
| | mit Hähnchenfleisch | 15,50€ |

Salate

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 19 | Salat Deurali ^l | 8,90€ |
| | Gemischter Salat mit gebratenem Hühnerbrustfilet Streifen, frischen Tomaten, Gurken, Kräuter-Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkernen, Pinien und Kürbiskernen | |
| 20 | Salat Himali ^l | 6,90€ |
| | Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken, Mais, dazu hausgemachten Käse und Olivenöl-Essig-Dressing | |

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Nepali Thali oder Daal-Bhat Set

(Nepalesischen-Teller oder Linsen-Reis Set)

Daal Bhat, das Nationalgericht von Nepal, kombiniert Reis, Daal-Linsensuppe, Gemüse und pikante Soßen oder sauer eingelegtes Gemüse. Gemäß der alten ayurvedischen Lehre sollten in einem Mahl die fünf Geschmackselemente vereint werden. Traditionell wird Daal Bhat auf einem runden oder Messingteller serviert.

Alle Curry- und Soßenartikel bestehen aus Cashew & Himalayan Gewürzen.

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 21 | Pokhereli Tarkari Daal-Bhat ^{l, p} (Vegetarisch) | 21,50€ |
| | Serviert mit Gemüse-Curry, ausgedünsteten Blattspinat, Daal, Naturjoghur, Papad und ayurvedischen Achaar | |
| 22 | Chitwane Kukhurako Daal-Bhat ^{l, p} | 22,50€ |
| | Serviert mit einem Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar | |
| 23 | Mustange Bheda ko Daal-Bhat ^{l, p} | 23,50€ |
| | Serviert mit einem Lamm-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad und ayurvedischen Achaar | |
| 24 | Daal-Bhat Thali ^{l, p, a} (für 2 Personen) | 54,90€ |
| | Serviert auf einem typischen Nepali-Teller aus Messing. 4 Stück Mo:Mo als Vorspeise, Hauptgang serviert mit Lamm-Curry, Hähnchen-Curry, Gemüse-Curry, Daal, Naturjoghurt, Papad, ayurvedischen Achaar, und Naan. Mango-Creme als Dessert | |

Zu jedem Gericht wird eine Portion Basmati Reis serviert

Thakali Thali Set

Thakali Thali ist ein traditionelles nepalesisches Gericht der Thakali-Volksgruppe. Es besteht aus Reis, Linsensuppe, Gemüse, würzigen Pickles und oft Fleisch, gewürzt mit HimalayaKräutern wie Jimbu. Es verbindet Geschmack, Ernährung und kulturelle Tradition.

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 25 | Marfa Thakali Thali Set (Vegetarisch) | 23,50€ |
| | Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Gemüse-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten | |
| 26 | Jomsom Thakali Thali Set | 24,50€ |
| | Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Hähnchen-Curry (mit Knochen), Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten | |
| 27 | Tukucho Thakali Thali Set | 25,50€ |
| | Serviert in rundem Messingteller mit Kalo Daal, Lamm-Curry, Saag, Chutney, Gundruk ko Achaar, Gurken und Karotten | |

Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen. Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Hähnchen-Curry (Khukurako Masu Gravy)

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 28 | Kukhurako Masu ^{l,p}
Zartes Hähnchenfleisch mit frischem Koriander zubereitet mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Himalayan-Kräuter-Curry | 16,90€ |
| 29 | Kukhura Nariwal ^{l,p}
Saftiges Hähnchenfleisch in einem sahnigen Kokos-Cashew-Curry mit Erbsen | 17,50€ |
| 30 | Kukhurako Masu Tarkari ^{l,p}
Zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse, Himalayan-Kräuter-Curry, Knoblauch, Ingwer und frischem Koriander | 17,50€ |
| 31 | Chicken-Curry ^{l,p}
Saftiges Hähnchenfleisch mit kräftiger Curry-Soße | 16,90€ |
| 32 | Chicken Saag ^{l,p}
Zartes Hähnchenfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und mildem nepalesischen Curry mit Kräutern | 17,50€ |
| 33 | Chicken Chili ^z
Gebackenes Hähnchenfleisch geschwenkt mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer scharfen Soße | 17,50€ |

Lamm-Curry (Bhedako Masu Gravy)

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 34 | Bheda ko Masu ^{l,p}
Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Himalayan-Kräuter Curry | 17,50€ |
| 35 | Bheda ra Alu ^{l,p}
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln, Ingwer, frischem Koriander und Joghurt-Currysoße, leicht scharf | 17,90€ |
| 36 | Bheda ra Saag ^{l,p}
Zartes Lammfleisch mit Blattspinat, Ingwer, frischem Koriander und mildem nepalesischen Curry mit Kräutern | 17,90€ |
| 37 | Lamm Curry ^{l,p}
Lammfleisch in kräftiger Currysauce | 17,50€ |

Zu jedem Curry-Gericht wird eine Portion Basmati Reis serviert.
Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen. Schärfe nach Wahl
(1, 2, 3, 4)

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Gemüse-Curry (Tarkariko Gravy)

Bei Anfrage ist eine vegane Zubereitung möglich.

38	Jhaneko Daal ^l Gelbe Linsengericht mit Himalayan-Kräutern, Ingwer, Knoblauch & frischem Koriander	15,50€
39	Alu Curry ^{l, p,} Kartoffeln mit Ingwer, Kreuzkümmel, Kurkuma, ayurvedischer Curry-Soße & frischem Koriander	15,90€
40	Alu Tama Bodi ^{k, l, p} Typisches nepalesisches Gericht aus dem Kathmandu Tal, Kartoffeln, Bambus & weiße Sojabohnen mit pikantem Curry	16,50€
41	Alu ra Saag ^{l, p} Blattspinat mit Kartoffeln in cremigem Curry	16,50€
42	Alu Chana Masala ^{l, p} Kartoffeln, Kichererbsen, Ingwer und Zwiebeln in kräftiger Currysoße	16,50€
43	Mix-Masch Tarkari ^{l, p} Gemischtes Gemüse mit würzigem nepalesischem Curry	16,50€
44	Tarkari ko Jhol Kathmandu ^{l, n, p} Verschiedenes Gemüse mit Haselnüssen und einem cremigen Kokos-Cashew-Curry	16,90€
45	Saag Paneer (Palak Paneer) ^{l, p} Blattspinat mit hausgemachtem Käse (aus Kuhmilch) und Curry Soße	16,90€
46	Paneer Butter Masala ^{l, p} Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit gemahlenden Cashewnüssen in Buttercreme-Tomaten-soße	16,90€
47	Paneer Chili ^{l, z} Hausgemachter Käse (aus Kuhmilch) mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, chili-Soße	16,90€

Zu jedem Curry-Gericht wird eine Portion Basmati Reis serviert.

Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen. Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Knusprige Ente (Tareko Haans)

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 48 | Tareko Haans Meghauri
Knusprige Ente mit Verschiedenes Gemüse in Chili Soße | 18,50€ |
| 49 | Tareko Haans Sauhara ^{m, l, p}
Knusprige Ente mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln | 18,90€ |

Chau-min (Gebratene Nudeln)

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 50 | Kukhurako ko Chau-min ^h
Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern | 15,90€ |
| 51 | Tarkari ko Chau-min ^h (vegetarisch)
Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse, Eiern und Himalaya-Kräutern | 15,50€ |
| 52 | Keema Nudeln ^h
Gekochte Nudeln mit Hähnchenhackfleisch & Ei in einer speziellen Soßenmischung von Chef Koch | 16,50€ |

Bhuteko Bhat (Gebratener Reis)

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 53 | Khukhurako Bhuteko Bhat ^{h, u}
Gebratener Reis zubereitet mit Hähnchenfleisch, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern | 15,90€ |
| 54 | Tarkari ko Bhuteko Bhat ^{h, u} (vegetarisch)
Gebratener Reis zubereitet mit Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Eiern und Himalaya-Kräutern | 15,50€ |

Kinder Menü - Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 55 | Pommes mit Nuggets | 7,90€ |
| 56 | Chicken Korma ^{l, p}
Hähnchenfleisch in sahniger Cashew-Kokos-Curry | 9,50€ |
| 57 | Chicken Vindaloo ^{l, p}
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und Curry | 9,50€ |

Bei allen Gerichten ist es möglich die Schärfe zu bestimmen. Schärfe nach Wahl (1, 2, 3, 4)

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Sekuwa – Grillspezialitäten (Tandoori)

Zarte Fleischstücke werden sorgfältig in einer speziellen ayurvedischen Gewürzmischung eingelegt und für 24 Stunden mariniert. Anschließend wird es im Tandoor-Ofen über offenem Feuer gegrillt, um ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

60	Kukhura ko Sekuwa ^l Gegrilltes, saftiges Hähnchenbrustfilet mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	19,90€
61	Chicken Tikka Tandoori ^l Hähnchenfleischstücke mariniert in Joghurt, Zwiebeln, Weißkraut Salat, Zitronenscheiben, frischem Koriander, in einer Gusseisenpfanne serviert, dazu würzigen Curry und Reis	20,90€
62	Sungur ko Sekuwa ^l Gegrillte, saftige Schweinefleischstücke mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	21,90€
63	Jhenga ko Sekuwa ^l Riesengarnelen mariniert nach Art des Hauses, mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	22,90€
64	Bheda Ko Sekuwa ^l Gegrillte, saftige Lammfleischstücke mit ayurvedischen Tamatar Achaar, Salat, Zitronenscheiben und Reis	23,90€
65	Mixed Grill ^l Zusammenstellung aus verschiedenen Grillgerichten mit Zwiebeln, Weißkohl, Salat, Zitronenscheiben, serviert in einer Gusseisenpfanne, würzigem Curry und Reis	24,90€

Mix – Masch Gerichte

66	Lokal Chicken Curry Hausgemachtes Chicken Curry mit Knochen nach Art des Chefkochs	16,90€
67	Sungur ko Jhol Masu Hausgemachtes Schweinefleisch Curry nach Art des Chefkochs	17,50€
68	Chicken Mango ^{l, m} Hähnchenbrustfilet mit Mango-Cashew-Curry und Mandeln	16,90€
69	Butter Chicken ^l Gegrilltes Hähnchenfleisch in buttrigen und cremigen Curry auf Tomatenbasis	17,50€

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Himalayan Mo:Mo Bazaar

Nach Rezepten aus den Hochtälern zubereitet: mit Gemüse oder Hackfleisch gefüllte Teigtaschen. Der Teig sowie die Füllungen sind komplett handgemacht und handgerollt. Sie werden kunstvoll zu Hörnchen oder zu einem runden Säckchen geformt und anschließend im Wasserkessel gedämpft.

(Beachten Sie bitte eine Dämpfzeit von mindestens 15 min.)

71	Everest Mo:Mo ^a Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	16,50€
72	Gorkhali Mo:Mo ^a Gedämpfte Teigtaschen mit Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	16,70€
73	Darjeeling Mo:Mo ^a Gedämpfte Teigtaschen mit Schweine-Rindhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	16,70€
74	Anapurna Mo:Mo ^a (Vegetarisch, Vegan) Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	15,90€
75	Mix - Masch Mo:Mo Thamel ^a Gedämpfte Hähnchen Mo:Mo und gedämpfte Gemüse Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	16,50€
76	Tareko Mo:Mo Kanchi ^a Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen- oder Gemüsefüllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	16,90€
77	Lasha Chili Mo:Mo ^{a, g} Gebratene Teigtaschen mit Hähnchenhackfleischfüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk	18,50€
78	Kasha Chili Mo:Mo ^{a, g} (Vegetarisch, Vegan) Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung, gebratenen Zwiebeln, Paprika, Tomaten, geschwenkt in einer scharfen Soße, 10 Stk	17,90€
79	Khote Mo:Mo Kathmandu ^a In Butter angebratene Teigtaschen mit Hähnchen- oder Lammhackfleisch-Füllung, dazu Achaar (Sesam-Chili-Tomaten-Dip), 10 Stk	Hähnchen 17,50€ Lamm 17,70€
80	Jhol Achar Mo:Mo ^a Hausgemachter Jhol Achar mit gedämpften Teigtaschen und Frischem Koriander, 10 Stk	Hähnchen 17,50€ Lamm 17,70€

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Himalayan Mo:Mo Bazaar

(Beachten Sie bitte eine Dämpfzeit von mindestens 15 min.)

- 81 Mo:Mo Chau-Tari ^a (für 2 Personen) 44,90€**
Zusammenstellung aus verschiedenen Mo:Mo: z.B. Hähnchen Mo:Mo, Lamm Mo:Mo, Gemüse Mo:Mo, frittierte Mo:Mo, dazu Achaar (Sesam-Chili-TomatenDip), 20 Stk
- 82 Fewa Jhol Mo:Mo ^a**
Hausgemachter ayurvedischer Jhol (Suppe) mit gedämpften Teigtaschen und frischem Koriander, 8 Stk
- mit Hähnchenhackfleisch 15,50€**
mit Lammhackfleisch 15,50€
mit Gemüse 14,90€

Thukpa

Kräftiger Nudelsuppen-Eintopf aus hausgemachtem Gemüse- bzw. Fleischbrühe. Wird gerne in den hohen Regionen des Himalayas gegessen, z.b. von den Sherpa.

- 83 Thukpa Namche vegetarisch ^a 15,90€**
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Gemüsebrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Gemüsefüllung, 5 Stk
- 84 Thukpa Solu mit Fleisch ^a 16,50€**
Nudelsuppen-Eintopf (hausgemachte Fleischbrühe) mit Spitzkohl, Karotten und Mo:Mo mit Hähnchenfleisch, 5 Stk

Biryani

Bei einer Bestellung von Biryani servieren wir Ihnen eine kleine Schüssel Joghurt.

- 85 Lamm Biryani ^m 18,50€**
Lammfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln
- 86 Chicken Biryani ^m 17,90€**
Hühnerfleisch mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln
- 87 Vegetable Biryani ^m 16,90€**
Gemischtes Gemüse mit Mandeln, Rosinen und Röstzwiebeln

Beilagen

- 88 Naan ^{l, a} 3,50€**
- 89 Butter Naan ^{l, a} 3,90€**
- 90 Knoblauch Naan ^{l, a} 4,50€**

Extra Dips

- 91 Reis 2,50€**
- 92 Dips: Minze ^l, Momo Achaar oder Kakroo ko Achaar 1,50€**

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Nachspeisen

200	Mango Creme ^{l, m} Köstliche Creme mit Mango Mus, Cahew, Mandeln, Rosinen und Sahne	5,90€
300	Shikarni ^{l, m} Nepalesische Joghurtspezialität mit Zimt, Kardamom, Mandeln, Kokosraspeln & Cashew	5,90€
400	Gulab Jamun ^l Milch-Quark-Bällchen in Honig gebacken, in Zucker Sirup	4,90€
500	Mango Creme mit Eis ^l Köstliche Creme mit Mango Mus und Vanille Eis	7,90€

Heiße Getränke

Kaffee ⁷ (ohne Milch)	3,50€
Cappuccino ⁷	4,50€
Espresso ⁷	2,90€
Double Espresso ⁷	3,50€
Espresso Macchiatto ^{7, l}	3,50€
Latte Macchiatto ^{7, l}	4,50€
Tee Schwarzer Tee, Früchte Tee, Ingwer-Zitronen Tee, Kamillen Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee, Kräuter-Mix	3,50€
Kännchen Tee - Jasmin, Schwarz, Grün oder Ingwer-Zitronen Tee	4,50€
Himalayan Chiya (Nepali Tee) 7 Gilt als Nationalgetränk in Nepal. Schwarzer Tee, mit Milch aufgekocht, gewürzt mit Ingwer, Kardamom, Nelken, Zimt und etwas Zucker	
Tasse	4,50€
In Kanne (800 ml)	14,90€
Bhote Chiya (Tibetischer Butter-Tee) 7 Wird im Hochland des Himalayas und bei den tibetischen Nomaden getrunken. Bildet mit Tsampa häufig die Grundnahrung. Spezieller schwarzer Tee mit Milch, Ghee (geklärter Butterschmalz), Salz	5,50€

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4l	3,90€
	0,3l	2,90€
Mineralwasser Adelholzener, Naturell	0,25l	2,90€
Mineralwasser Adelholzener, Naturell, Spritzig	0,75l	7,50€
Afri Cola ^{1,4,6,7} / Afri Cola Light, Spezi ^{1,2,3,4,5,6,7}		
Limonade Zitrone/Orange	0,4l	4,50€
	0,3l	3,90€
Säfte		
Apfel ⁹ , Orange ⁹ , Mango ⁹ , Maracuja ⁹ , Ananas ⁹ , Johannesbeere ^{2,9} , Rhabarber ⁹	0,4l	5,50€
	0,2l	2,75€
Schorle		
Apfel ⁹ , Orange ⁹ , Mango ⁹ , Maracuja ⁹ , Ananas ⁹ , Johannesbeere ^{2,9} , Rhabarber ⁹	0,4l	4,90€
	0,3l	4,50€

Joghurtgetränk

Mango Lassi	0,4l	5,90€
Bananen Lassi	0,4l	5,90€
Salzige Lassi	0,4l	5,50€
Süßes Lassi	0,4l	4,90€
Alle kleine Lassi	0,2l	2,90€

Bier

Spaten Hell vom Fass ^c	0,5l	4,90€
Spaten Hell (alkoholfrei) ^c (Flasche)	0,5l	4,70€
Radler ^{a, c, 2}	0,5l	4,70€
Löwenbräu Dunkel ^c (Flasche)	0,5l	4,70€
Franziskaner Weißbier vom Fass ^{a, c}	0,5l	5,50€
Franziskaner Weißbier Dunkel (Flasche) ^{a, c}	0,5l	5,20€
Franziskaner Leichtes Weißbier (Flasche)	0,5l	5,20€
Franziskaner Kellerbier (Flasche)	0,5l	5,20€
Franziskaner Weißbier (alkoholfrei) ^{a, c}	0,5l	5,20€
Russen oder Cola Weizen ^{1,4,6,7}	0,5l	5,20€
Becks Pils ^c	0,5l	4,90€
Corona Extra	0,3l	4,50€

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Offener Rotwein

Chianti, DOCG aus Italien, trocken ⁸	0,2l	5,70€
	0,1l	3,50€
Merlot, aus dem Trentino, DOC, trocken ⁸	0,2l	5,90€
	0,1l	3,90€
Lambrusco DELL'Emilia, lieblich, Italien	0,2l	5,70€
Rosé Veneto Italien, IGT, trocken ⁸	0,2l	5,50€

Offener Weißwein

Chardonnay, aus dem Trentino, DOC, trocken ⁸	0,2l	5,70€
	0,1l	3,50€
Pinot Grigio, aus dem Trentino, DOC, trocken ⁸	0,2l	5,90€
	0,1l	3,90€

Riesling

Clebronn & Güglingen, aus Württemberg ⁸	0,2l	5,90€
--	------	-------

Rotweinflasche

Mezzacorona Lagrein Trent. DOC, Italien ⁸	0,75l	19,90€
Trapiche Oak Cask, trocken, aus Argentinien ⁸	0,75l	18,90€

Rosé Weinflasche

La Tourelle de Pigoudet, trocken, Frankreich ⁸	0,75l	23,90€
---	-------	--------

Weißweinflasche

Sauvignon Blanc Tren. DOC, trocken, aus Italien ⁸	0,75l	19,90€
Bourgogne Chardonnay, trocken, Frankreich ⁸	0,75l	21,90€

Riesling Weinflasche

Pfaffmann Riesling, trocken, aus Walsheim ⁸	1,0l	19,90€
Weinschorle rot oder weiß ⁸	0,5l	6,90€
klein	0,25l	3,90€

Prosecco

Prosecco, Vino Frizzante, DOC, trocken ⁸	0,1l	3,50€
Valdobbiadene Prosecco Superiore, trocken ⁸	0,75l	19,90€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco	0,3l	6,50€
------------------	------	-------

Yak & Yeti

Spezialitäten nach traditionellen nepalesischen Rezepten

Spirituosen

Baileys ^{1,1}	4cl	3,90€
Grappa	2cl	3,50€
Tequila silver	4cl	3,90€
Ramazotti	4cl	3,90€
Averna	4cl	3,90€
Sambuca	2cl	2,90€
Ouzo	2cl	2,90€
Jägermeister	2cl	2,90€

Whisky, Vodka und Rum

Vodka Absolut	4cl	4,50€
Jack Daniel´s	4cl (inkl. Cola od. Eiswürfel)	5,50€
Johnny Walker red	4cl (inkl. Cola od. Eiswürfel)	4,90€
Ballantine´s	4cl (inkl. Cola od. Eiswürfel)	5,50€
Nepali Whisky Old Durbar	4cl (inkl. Cola od. Eiswürfel)	5,50€
Nepali Khukuri Rum	2cl	3,50€
Havana Club	4cl	3,90€
Bacardi	4cl	3,90€

Allergene

a-Weizen, b-Roggen, c-Gerste, d-Hafer, e-Dinkel, f-Khorasan Weizen, g-Krebstiere, h-Eier, i-Fische, j-Erdnüsse, k-Sojabohnen, l-Milch, m-Mandeln, n-Haselnüsse, o-Walnüsse, p-Kaschunüsse, r-Paranüsse, s-Pistazien, t-Macadamianüsse, u-Sellerie, v-Senf, w-Schwefeldioxid und Sulphite, x-Lupinen, y-Weichtiere, z-Sesamsamen

Zusatzstoffe

1= mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Sulphite, 9 = aus Nektar