



TASHI DELEK & WELCOME

«mögen Sie mit Glück und Frieden gesegnet sein» Wir freuen uns, Sie im Shangrila begrüßen zu dürfen. Wir werden alles tun, damit Sie sich bei uns wohlfühlen.  
In unserer Küche wird alles frisch zubereitet.

## ZUR BEGRÜSSUNG

Bö-Tscha Tibetischer Buttermilchtee .....	5.00
Schwarztee mit Butter & Salz	
Hausgemachter Lemon-Ginger-Honey .....	5.00
Ingwer-Tee mit frischem Ingwer, Zitrone & Honig	
verschiedene Teesorten pro Tasse .....	5.00
Schwarztee, Grüntee, Jasmin Tee	
Tee im Krug .....	8.50
Schwarztee, Grüntee, Jasmin Tee	
Shangrila Gin, 2cl, 41% .....	8.50
Shangrila Gin, 4cl, 41% mit Tonic Water .....	15.50
4 Zutaten von Shangrila Rest. in Zusammenarbeit mit Oli Honegger von Turicum Gin Zürich	

## YAKFLEISCH - SPECIAL

*Bio Yak Fleisch aus Andermatt*

<u>Bio Yak Momo Menu, 10 Stk.</u> .....	39.50
Menu mit Suppe, Gemüsebeilage & Extras Gehacktes Bio Yak Fleisch mit Salz + Pfeffer, Zwiebeln, Sellerie in Weißmehl-Teigtasche nur mit Wasser	
<u>Yaksha Sizi Khatsa (pikant) mit Reis</u> .....	36.50
Fein geschnittenes Yak-Fleisch mit Chili & Ginger Bio Yak Fleisch mit Salz + Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch und mit frischem Ingwer & frischen Chili-Schoten	



**Traditionelle tibetische Wurst mit Fladenbrot**  
mit Rindfleisch & Reis gefüllt



**Gebratener Reis oder Nudeln mit Gemüse,**  
mit CH-Rindfleisch oder CH-Poulet möglich



# Mittags Menu

Auf Wunsch kann man das Essen am Mittag auf die gewünschte Zeit vorbestellen und gleich einen Tisch buchen unter der Telefon-Nr. 044 462 0412, ansonsten max. 15min. Wartezeit für Momo

## Menu 1:

Gebratener Reis od. Nudeln

mit Gemüsebeilage,

CHF. 14.50

mit CH-Poulet oder CH-Rindfleisch

CHF. 17.50

## Menu 2:

Momo Menu, mit vegi Suppe, Shangrila-Gemüse Beilage und-  
ein kl. Gurken / Rettich Salat inklusive

### 6 Sorten zur Auswahl, mix möglich

CH-Rind, Bio Yak Andermatt, CH-Poulet, Vegan, Dinkel Tofu-Lauch &  
Spinat & Frischkäse,

kleine Portion mit 6 Stk. nach Wahl, 2 Sorten wählbar

CHF. 18.00

mittlere Portion mit 9 Stk. nach Wahl, 3 Sorten wählbar

CHF. 25.00

grosse Portion mit Momo à discrétion, 4 Sorten wählbar

CHF. 28.00

## Menu 3:

Pikant gebratenes CH-Poulet & Reis

mit frischem Gemüse

CHF. 24.50

## Menu 4:

Auberginen, vegan

mit Hausgemachter Curry Sauce, mit Reis

CHF. 23.50

## En Guetä

Unser Rind & Pouletfleisch beziehen wir bei:  
Landmetzger Otto Odermatt, 8634 Hombrechtikon

# SOFT DRINKS

Haugemachter Ice Tea mit Lemon Ginger-Honey 30cl .....	5.00
Valsler Mineral mit CO2 50cl .....	5.50
Arkina Mineral ohne CO2 50cl .....	5.50
Rivella Rot 33cl .....	5.00
Rivella Blau 33cl .....	5.00
Gazosa 1883 Limone 35cl .....	5.50
Gazosa 1883 Mandarino 35cl .....	5.50
Adam+ Uva, Traubenschorle rot 35cl .....	5.50
Adam+ Uva, Traubenschorle weiss 35cl .....	5.50
Coca-Cola 33cl .....	5.00
Coca-Cola Zero 33cl .....	5.00
Sprite 33cl .....	5.00
Nestea Lemon Ice Tea 33cl .....	5.00
Schorle Ramseier 33cl .....	5.00

## Tee

Bö Tscha Tibetischer Buttertee .....	5.00
Lemon-Ginger-Honey-Tee pro Tasse .....	5.00
verschiedene Teesorten pro Tasse .....	5.00
Schwarztee, Grüntee, Jasmin	
Tee im Krug .....	8.50



## PÖ-TSCHANG

Hausgemachter Reiswein 1 dl 9% ..... 7.50

## BIER

King-Fisher Premium Lager 33cl ..... 7.00

Feldschlösschen Alkoholfrei 33cl ..... 5.00

Feldschlösschen Hopfenperle 33cl 5.2% ..... 5.50

Schneider Weisse „Original“ 55cl 5.4% ..... 7.50

## APÉRITIV & COCKTAILS

Shangrila Gin 2cl 41% ..... 8.50

Shangrila Gin 4cl 41% mit Tonic Water ..... 15.50

Prosecco 1 dl 11% ..... 7.50

Gespritzter Weisser ein Glas ..... 7.50

Hugo Prosecco, Minze & Holundersirup ..... 10.50

Aperol Spritz Prosecco, Mineral & Aperol ..... 10.50

Martini Bianco 4cl 15% ..... 7.00

Campari 4cl 23% ..... 7.50

Jack Daniels Whisky 4cl 40% ..... 14.50

Grappa Amarone Riserva 2cl 43% ..... 11.00



**Momo-Menu**  
mit Vorspeise & Shangrila Gemüse Beilagen



**Shabalep Menu**  
mit Vorspeise & Shangrila Gemüse Beilage

## Momo Special's

- **kleine Portion mit 6 Stk.**, 2 Sorten wählbar **ab** CHF. 18.00  
mit kl. Gurkensalat + 3 Saucen,  
**Menu**, mit Shangrila Gemüse & vegetarische Suppe + CHF. 4.50
  - **mittlere Portion 9 Stk.**, 3 Sorten wählbar **ab** CHF. 27.00  
mit kl. Gurkensalat + 3 Sauce  
**Menu**, mit Shangrila Gemüse & vegetarische Suppe + CHF. 4.50
  - **grosse Portion 12 Stk.**, 4 Sorten wählbar **ab** CHF. 36.00  
mit kl. Gurkensalat + 3 Sauce  
**Menu**, mit Shangrila Gemüse & vegetarische Suppe inklusive
- Aus 6 Sorten wählbar**
- Momo Classic mit CH-Rindfleisch,
  - Momo Vegan mit Gemüse u.a. Kartoffeln, etc.
  - Momo CH-Poulet pro Stk. CHF. 3.00
  - **Momo mit Bio Yak-Fleisch aus Andermatt**
  - **Momo Spinat & Frischkäse**
  - **Momo mit Dinkel, Tofu & Asia Lauch** pro Stk. **CHF. 3.50**
  - **Momo Suppe – «Mokthug»**, kleine Momos mit Gemüse CHF. 32.50
  - Shangrila Gemüse-Beilage CHF. 4.50
  - Vegetarische Suppe offeriert

## Shabalep & Tsebalep

- **Shabalep Classic Menu** mit CH-Rindfleisch, 6 Stk. CHF. 36.00  
Frittierte Teigtaschen mit CH-Rindfleisch, Salz & Pfeffer  
mit Shangrila Gemüse & vegetarische Suppe inklusive
- Shabalep pro. Stk. CHF. 6.00
- **Tsebalep** mit Kartoffel, Karotten, Spinat & Champignon, 7 Stk. CHF. 35.00  
Frittierte Teigtaschen mit Kartoffel, Erbsen, Salz & Pfeffer,  
Tsebalep pro. Stk. CHF. 5.00

# Vorspeisen und Beilagen

- **Traditionelle tibetische Wurst mit Fladenbrot,** mit gehacktem CH-Rindfleisch und Reis, Salz + Pfeffer CHF. 12.00
- **Shetsel Gondril,** Knuspriges Gemüse mit pikanten Saucen, Saison Gemüse paniert mit Kichererbsen-Teig und mit Wasser CHF. 10.50
- **Leichter Glasnudelsalat,** Glasnudeln aus Wasser + Stärke, mit Knoblauch, Soja- Asia Essig Sauce CHF. 8.50
- **Tibetisches Fladenbrot,** Halbweissbrot CHF. 4.50
- **Reis Portion** CHF. 3.50

## weitere Highlight's vom Shangrila

- **Gebratener Reis oder Nudeln** mit Gemüse, CHF. 14.50  
mit CH-Rindfleisch oder CH-Poulet CHF. 17.50
- **Thenkthug,** traditionelle Nudelsuppe mit Gemüse CHF. 26.50  
mit CH-Rind + CHF. 3.00
- **Auberginen - Mönsen Dumpo,** vegan, mit Reis CHF. 25.50  
Frittierte Auberginen mit Haus-Curry Sauce, Zwiebeln, Knoblauch an Tomaten...
- **Bio-Yaksha Sizi Khatsa,** mit Reis, pikant, Yak aus Andermatt CHF. 36.50  
Bio Yak Fleisch mit Salz + Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Ingwer + Chili Schoten
- **CH-Rind Khatsa,** mit Reis, pikant CHF. 31.50  
CH-Rind vom Landmetzg Zwiebeln, Knoblauch und frischem Ingwer + Chili Schoten
- **CH-Poulet Khatsa,** mit Reis, pikant CHF. 26.50  
CH-Poulet mit Salz + Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Ingwer + Chili Schoten
- **Tofu Khatsa,** mit Reis, pikant CHF. 24.50  
Tofu mit Zwiebeln, Knoblauch und frischem Ingwer + Chili Schoten
- **Schrimps «Black Tiger» mit Curry und Gemüse,** mit Reis CHF. 35.50  
Crevetten aus Thailand mit Ingwer Salz + Pfeffer und Saison-Gemüse
- **Tsiptrak - Brustspitz,** CH-Schweinefleisch frittiert CHF. 25.50  
Schweinefleisch-Rippen mit Salz + Pfeffer mariniert

## Dessert

- **Hausgemachte Tsampa Glacé klein,** CHF. 5.50  
Tibetischer Gerstenmehl/Süsswurzeln, mit Vanille, Pfirsich und Goji-Beeren und Rahm
- **Hausgemachte Tsampa Glacé gross** CHF. 9.50  
Tibetischer Gerstenmehl mit Vanille, Pfirsich und Goji-Beeren und Rahm



# FLASCHENWEINE OFFEN

## Weissweine

**Chardonnay** – Alto Adige doc 1dl 7.00  
Flasche 0.75cl 52.00

**Pinot Grigio** Friuli Grave DOC 1dl 7.00  
Flasche 0.75cl 49.00

## Rotweine

**Primitivo** Donna Marzia Conti Zecca, Puglia 1dl 7.00  
Flasche 52.00

**Cannonau** di Sardegna Riserva Sella & Mosca, Sardegna 1dl 8.00  
Flasche 0.75cl 56.00

## nur ganze Flasche

**Malbec Ojo de agua, Dieter Meyer's**  
Flasche 0.75cl 56.50

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia** – Bolgheri doc  
Ornellaia, Toscana  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot*  
Flasche 0.75cl 93.00

## Roséwein

**Oeil de Perdrix AOC**, Chateau d'Auvernier, 1dl 7.00  
Der bekannteste Oeil de Perdrix der Schweiz, zu 100% aus  
Pinot noir (Blauburgunder) gekeltert. Ausgeprägte Beerenfrucht.  
Kräftiger, sortenreiner Charakter mit markanter Rasse.  
Flasche 0.75cl 54.00

**Calafuria** – Salento igt, 1 dl. 7.00  
Flasche 0.75cl 52.00



## SHAMBALA-MENU

- Vorspeise: Vegetarische Gemüsesuppe  
Vorspeise: Shetsel – Gondril, frittierte Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, etc.  
Vorspeise: Glasnudel Salat, mit Knoblauch und Soja & Essig Sauce  
Vorspeise: Homemade Reiswurst mit CH-Rind, tib. Gewürze und mit Fladenbrot
- Hauptgang: Shabalep, frittierte Teigtaschen mit CH-Rind & Tsebalep, mit veganer Füllung  
Hauptgang: Frittierte Auberginen mit homemade Curry-Sauce & Basmati Reis  
Hauptgang: Tshiptrak, Brustspitz, Schweinefleisch  
Hauptgang: 6 Momo Sorten zur Auswahl, **CH-Rind** / **Spinat** mit Frischkäse / **Vegan** mit Kartoffeln & Erbsen / **CH-Poulet** / **Bio Yak** aus Andermatt oder **Dinkel Momo** mit asiatischem Lauch und Tofu
- Beilagen: Shangrila Gemüse, mit Chabis, Pack-choi, etc., Reis & Fladenbrot
- Dessert: Homemade Tsampa Glacé, Gerstenmehl mit Vanille und Pflirsich

Ab 4 Personen, pro Person CHF. 55.00  
Ab 6 Personen, pro Person CHF. 45.00

## Momo Specials

**small portion with 6 pieces**, 2 types to choose

small side dishes with cucumber and radish, + 3 sauces from CHF. 18.00  
Menu, incl. Shangrila Vegetable-side dishes & Veg. Soup + CHF. 4.50

**medium portion 9 pieces**, 3 types to choose

small side dishes with cucumber and radish, + 3 sauces from CHF. 27.00  
Menu, incl. Shangrila Vegetable-side dishes & Veg. Soup + CHF. 4.50

**large portion 12 pieces**, 3 types to choose

small side dishes with cucumber and radish, + 3 sauces from CHF. 36.00  
Menu, incl. Shangrila Vegetable-side dishes & Veg. Soup

- Momo Classic with CH-Beef
- Momo Vegan with Potatoes, Peas, Spinach, Carrots
- Momo CH-Chicken per piece CHF. 3.00
- Momo with Bio Yak-meat from Andermatt per piece CHF. 3.50
- Momo with Tofu & Asia leek with Spelled
- Momo Spinach & Creamchees
- **Shangrila Vegetable-side dishes,**  
white cabbage, carrots, zucchini, pepperoni **CHF. 4.50**

## Shabalep & Tsebalep

- **Shabalep Classic Menu** with CH-Beef, 6 pieces  
Fried Momo's with Swiss beef, salt & pepper CHF. 36.00
- Per Piece CHF. 6.00
- **Tsebalep**, with potatoes, carrots, spinach and mushrooms, 7 pieces  
Fried Momo's with potatoes, peas, salt & pepper, CHF. 35.00  
Per Piece CHF. 5.00

# Additional Highlight's from Shangrila

- **Fried Rice or Noodles with vegetables** CHF. 14.50  
with CH-Beef or CH-Chicken CHF. 17.50
- **Mokthug**, Traditional Tibetan Soup  
with small Momo's with vegetable inside CHF. 32.50
- **Thenktug**, Traditional Tibetan Soup, vegan CHF. 26.50  
with CH-Beef + CHF. 3.00
- **Eggplant** - Mönsen Dumpo, vegan  
Fried eggplant with house made-Curry Sauce, Onions, garlic on tomatoes ... CHF. 23.50
- **Yaksha Sizi Khatsa, Bio Yak**, with Basmati Rice CHF. 36.50  
Bio Yak meet with salt & pepper, onion, Garlic and fresh ginger + chili pods
- **CH-Beef Khatsa**, with Basmati Rice CHF. 31.50  
CH-Rind vom Landmetzg Zwiebeln, Knoblauch und frischem Ingwer + Chili Schoten
- **CH-Chicken Khatsa**, with Basmati Rice CHF. 26.50  
CH-Chicken with salt & pepper, onion, Garlic and fresh ginger + chili pods
- **Tofu Khatsa**, with Basmati Rice CHF. 24.50  
Tofu with salt & pepper, onion, Garlic and fresh ginger + chili pods
- **Shrimps** with Curry & Vegetable & Basmati Rice CHF. 35.50  
Shrimps from Thailand with ginger, salt + pepper and seasonal vegetables
- **Tsiptrak – Spareribs**, Tibetan style, CH-Pork CHF. 25.50  
Pork ribs marinated with salt + pepper

## Appetizers and Side Disches

- **Traditional Tibetan Sausage “Lhasa style” with Tibetan bread** CHF. 12.00  
with chopped Swiss beef, less blood and white rice, salt + pepper
- **Shetsel Gondril**, crispy vegetables with spicy sauces, CHF. 10.50  
Seasonal vegetables breaded with chickpea batter and water
- **Light Glass noodle Salat**, made from, Glass noodle, water starch CHF. 8.50  
Seasonal salad with garlic, soy-Asia vinegar sauce
- **Tibetan flatbread**, semi-white bread CHF. 4.00
- **Rice Portion**, Basmati-rice CHF. 3.50

## Dessert

- **Tsampa Glacé small** CHF. 5.50  
Tibetan barley flour with vanilla, peach and goji berries and cream
- **Tsampa Glacé big** CHF. 9.50  
Tibetan barley flour with vanilla, peach and goji berries and cream