



Kanchi Luzern ist ein traditionelles indisches Restaurant mit authentischen Rezepten verfeinert über die Jahre in Richtung Perfektion.

Unter der Führung von Küchenchef Shivakumar Balakrishnan und Team geht es nicht nur um's Essen, nein, es geht um eine Erfahrung, die für sich spricht.





SPEZIALITÄTEN DES HAUSES - DER CHEF EMPFIEHLT 🍴

MENU 1

Vegetarisch: (Minimum 2 Person)

Vorspeisen

Hara Bara Kebab

Ein reichhaltiges grünes Gemüse- und Nussküchlein serviert mit süsser Chilisauce.

Onion Bhajis

Geschnittene Zwiebeln, umhüllt mit gewürztem Kichererbsenmehl, geformt in unregelmässige Bällchen und frittiert.

Hauptgang

Palak Paneer

Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Rahm verfeinert.

Vegetable Jalfrezi

Eine aromatische Mischung aus frischem Gemüse in Tomatencreme mit Bockshornkleepulver versetzt.

Tadka Dal

Rote und gelbe Linsen, mit gebratenem Knoblauch und Gewürzen.

Biryani Rice

Butter Naan

Frisches Naan-Brot mit gehacktem Knoblauch.

Dessert

Mango Rasgulla

42.00 CHF pro Person

Spezialität des Hauses 🍴

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES - DER CHEF EMPIEHLT 🍷

MENU 2

MIT FLEISCH: (Minimum 2 Person)

Vorspeisen

Chicken Samosa

Knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus gehacktem Pouletfleisch und grünen Erbsen serviert mit süss-saurer Tamarindsauce.

Hara Bara Kebab

Ein reichhaltiges Gemüse- und Nussküchlein serviert mit süsser Chilisauce.

Hauptgang

Chicken Makhni

Grilliertes Poulet in einer cremigen Tomatensauce mit Bockshornkleeblättern.

Bara Kebab

Zartes Lammfleisch mit frischem Ingwer, grilliert im Tandoori-Ofen, serviert mit Mintsauce.

Palak Paneer

Hausgemachter Frischkäse in einer milden Spinatrahmsauce.

Biryani Rice

Butter Naan

Frisches Naan-Brot mit frisch gehacktem Knoblauch.

Dessert

Mango Rasgulla

47.00 CHF pro Person

Spezialität des Hauses 🍷

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



NEW

MENU 3 (Ayurvedic)

Soup:

Pineapple Rasam

(Eine leichte Suppe mit frischem Tamarindensaft und Ananas)

Starter Plate:

Sweet Potato Cutlets & Mango Cucumber Chat

(Saisonale Süsskartoffel-Croquettes gebraten mit frischem Salat)

Main Courses : (Serviert in traditioneller Thaliplatte)

Moong Dal Kichdi

(Kombination von Reis und grünen Linsen gewürzt mit frischem Ingwer und Curryblättern.)

Okra Thoran

(Okra gekocht mit frischer Kokosnuss und Kümelsamen)

Vegetable Coconut Stew

(Gemischtes Gemüse in milder Kokosnuss-Kurkumasauce)

Cabbage Broccoli Koottu

(Kabis und Broccoli gedämpft, abgeschmeckt mit indischen Gewürzen)

Beetroot Pachadi

(Randen in leicht gewärmter Yoghurtsauce)

Spiced Iddlies with Chutney

(Gedämpfte Linsen-Küchlein mit Tomaten Chutney)

Dessert

Vermicilli Payasam

(Dünne Nudeln in Kardamom und Honig, garniert mit Datteln.)

42.00 CHF pro Person

Spezialität des Hauses

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Vorspeisen – Vegetarisch

CHF

Meduwada

Schwarze Gramlinsenkroketten, frische Curryblätter, Zwiebeln serviert mit Sambar und Kokosnuss-Chutney.

9.70

Pakora

Gemüstückchen in einem Linsenteig, frittiert, serviert mit Tamarindsauce.

8.70

Vegetable Samosa

Knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit süss-saurer Tamarindsauce.

9.70

Onion Bhajis

Geschnittene Zwiebeln, umhüllt mit gewürztem Kichererbsen mehl, geformt in unregelmässige Bällchen und frittiert.

9.70

Veg Spring Rolls

Aromatisch frische Gemüse- und Kräutermischung, eingewickelt in Teigblätter, frittiert, serviert mit süsser Chilisauce.

8.70

Bhel Puri

Eine beliebte indische Street food Speise
Puffreis mit süss/saurer Sauce

8.70

Hara Bara Kebab 🇮🇳

Ein reichhaltiges grünes Gemüse- und Nussküchlein serviert mit süsser Chilisauce.

8.70

Spezialität des Hauses 🇮🇳

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Vorspeisen – mit Fleisch

CHF

Tangri Kebab (Boneless)

Poulet-mariniert mit Joghurt und Safran, gegrillt, serviert mit Mint-Sauce.

13.00

Chicken Tikka

Zarte Pouletstücke mit Paprika, getrockneten Mango und gemahlene Gewürzen
Mariniert, grilliert, serviert mit Mint-Chutney

13.00

Chicken Spring Rolls

Frittierte Frühlingsrollen mit gehacktem Pouletfleisch an Chilisauce.

12.00

Chicken Samosa

Knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus gehacktem Poulet Fleisch
und grünen Erbsen serviert mit süss-sauer Tamarindsauce.

12.00

Bara Kebab

Lammfleisch, mariniert und grilliert, serviert mit Mint-Chutney.

15.00

Rawa Fried Fish

Fischstückchen mit Kräutergriess überzogen und gebraten.

12.00

Spezialität des Hauses

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Suppen

CHF

Rasam

Südindische, scharf gewürzte Suppe mit Tamarinde, Tomaten, abgeschmeckt mit Knoblauch.

8.70

Tomato Shorba

Tomatensuppe mit frischem Koriander und Gewürzen.

8.70

Dal Shorba

cremige Linsensuppe mit kraftigen Aromen Linsen, Flaschenkürbis Kreuzkümmel und Zitronensaft.

8.70,

Green Salad

Gurken, Karotten, Tomaten, Zwiebeln

6.50

Gurken Raitha

Grated Cucumber with yogurt and himalayan salt.

6.50

Joghurt Nature

Spezialität des Hauses

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Hauptspeisen – Vegetarisch

CHF

Vegetable Thali 🇮🇳

Variationen von Gemüse curries, mit Reis, einem Gurkenrelish, indischem Brot und Dessert, serviert in einer traditionellen Kupferplatte.

32.00

Vegetable Jalfrezi

Eine aromatische Mischung aus frischem Gemüse in Tomatencreme mit Bockshornklee-pulver versetzt.

25.50

Aloo Mutter

Eine Kombination aus Kartoffeln und Erbsen in einer milden nussigen Sauce.

24.50

Jeera Aloo

Eine beliebte indische Kartoffelspeise mit Kreuzkümmel.

23.50

Paneer Butter Masala

Unser hausgemachter Frischkäse (Paneer) gegart in Tomatensauce, mit Basmati Reis serviert.

27.50

Shahi Paneer

Ein reichhaltiges Gericht mit Paneer, Gewürzen und Rahm, schmeckt cremig und würzig.

27.50

Kadai Paneer

Kombination mit Paneer, Zwiebeln und buntem Paprika, in scharfer Tomatensauce, aromatischen Gewürzen und Kräutern.

27.50

Palak Paneer

Hausgemachter Frischkäse mit Spinat in einer milden Rahmsauce, serviert mit gedämpftem Reis

27.50

Spezialität des Hauses 🇮🇳

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Bhindi Masala

Okra in Tomatensauce und frischen Kräutern

27.50

Ennai Kathrikai 🍴

Gebratene Baby-Auberginen mit gerösteten Kokosnusss Raspeln und Tomaten, serviert mit gedämpftem Reis.

27.50

Sambar

Lange Bohnen, Auberginen und Gemüsebananen mit zarten Linsen, in Tamarindensaft gekocht, serviert mit Basmati Reis.

24.00

Channa Masala 🌶️

Kichererbsencurry gewürzt mit Kreuzkümmel und Mangopulver.

24.00

Tadka Dal

Variationen von gelben Linsen, Zwiebeln und Tomaten, mit Korianderblättern gewürzt mit Basmati Reis.

20.00

Dal Makhni

Bohnen und schwarze Linsen.

24.00

Spezialität des Hauses 🍴

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Hauptspeisen – mit Fleisch

CHF

Non-Veg Thali 🇮🇳

Platte mit 6 Töpfchen: Lamm- und Pouletcurry, inkl. Reis, Raitha, 2 Gemüsecurry und ein indisches Fladenbrot (Naan).

35.00

Chicken Makhni

Pouletfleisch gegart in milder Tomatensauce, gewürzt mit frischen Kräutern, serviert mit Basmati Reis.

34.50

Chicken Masala

Pouletwürfel mariniert, in Gewürzen und Joghurt, im Tandooriofen gegrillt Und mit einer Masala-Sauce serviert.

34.00

Madras Chicken Curry

Eine südindische Delikatesse. Poulet mit gerösteter Kokosnuss und Kräutern, serviert mit Basmati Reis.

34.50

Chicken Vindaloo

Reichhaltig und würzig ist das, was dieses Pouletcurry ausmacht, ein sehr aromatisches Gericht, das den Geschmack aus der Region Goa widerspiegelt.

34.00

Chicken Chetnad

Poulet in einer scharfen Mischung aus schwarzem Pfeffer, Kokosnuss und Ingwer, abgeschmeckt mit Anisaroma, serviert mit Reis.

34.00

Lamb Masala

Traditionales Lammcurry, in einer reichhaltigen Tomatensauce abgeschmeckt mit roten Zwiebelsamen.

39.00

Lamb Vindaloo

Scharf gewürztes Lammfleisch, garniert mit gebratenen Kartoffeln, serviert mit Basmati Reis. Delikatesse aus Goa.

39.00

Spezialität des Hauses 🇮🇳

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Prawn Moilee

Kurkuma und Kokosnusscurry mit gebratenen Crevetten, abgeschmeckt mit Senfsamen.

38.00

Prawn Masala

Crevetten in Tomaten und roten Zwiebeln, serviert mit Reis

38.00

Kanchi Fish Curry 🇮🇳

Seer Fisch gekocht nach Chefs Art.

34.00

Tandoori Spezialitäten

CHF

Tandoori Chicken

Pouletteile mariniert mit Joghurt und Chili, im Tandoori Ofen gegrillt, serviert mit indischem Brot.

37.00

Murgh Nawabi

Pouletbrust (ohne Knochen) in Safran-Joghurtmarinade, gegrillt im Tandooriofen, serviert mit Naan.

38.00

Lamb Hara Bara

Zarte Lammfleischstücke, mariniert in grünen Kräutern, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen, gegrillt in Tandoori und serviert mit Naan.

38.00

Tandoori Jhinga

Marinierte Riesencrevetten gegrillt im Tandooriofen, serviert mit Kartoffeln, Naan.

39.00

Spezialität des Hauses 🇮🇳

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Südindische Spezialitäten

Masala Dosa Knuspriger Reispfannkuchen gerollt mit Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Kokosnuss Chutney	22.50
Plain Dosa Knuspriger Reispfannkuchen mit Sambar und Kokosnuss-Chutney	20.00
Uthapam Reisomelette mit Tomaten und Zwiebeln, Serviert mit Sambar und Chutney	20.00
Iddlies Gedämpfte Reispfannkuchen – eine Weight-Watcher Delikatesse mit Sambar und Chutney. (Portion mit 5 Stück)	20.00
Meduwada Schwarze Gramlinsenkroketten, frische Curryblätter, Zwiebeln serviert mit Sambar und Kokosnuss-Chutney	9.70

Birayani Specialties

Langkörniger Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, frischen Kräutern und Safran, kombiniert mit Poulet, Lamm, oder Crevetten- begleitet von Gurken-Joghurt-Relish

Vegetable Biryani mit Gemüse	28.50
Chicken Biryani mit Poulet	35.00
Lamm Biryani mit Lamm	37.00
Prawn Biryani mit Crevetten	37.00

Spezialität des Hauses

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*



Indian Breads and Additional Order

CHF

Naan

Fladenbrot aus unserem Tandoori-Ofen.

4.00

Butter Naan

Butterfladenbrot.

5.00

Garlic Naan

Knoblauch-Fladenbrot.

5.00

Tandoori Roti

Vollkornfladenbrot vom Tandoori-Ofen.

4.50

Butter Tandoori Roti

Butter-Vollkornfladenbrot.

5.50

Papadam

Knusprige Linsenchips im Grossformat, frittiert, pro Portion.

4.50

Jeera Rice (Portion)

Reis mit Kümmel

4.50

White Rice

Weisser Reis

4.50

Spezialität des Hauses

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



Desserts

CHF

Gulab Jamun

Milchbällchen frittiert, in Zuckersirup serviert.

6.70

Rasgulla mit Mangocreme

Hüttenkäse-mit Mangocreme

7.70

Kulfi (Auswahl; Saffron oder Rose)

Traditionelles indisches Milcheis mit frischer Milch und Rahm und Rosenduft.
Ein Muss

8.70

Eis / Ice Creams

(Vanille, Kokosnuss, Schokolade, Pistazien, Mangosorbet)

3.50

Lassi Sweet

Erfrischendes süsses Joghurtgetränk.

6.20

Mango Lassi

Erfrischendes Joghurtgetränk mit Mango

8.20

Lassi Salted

Erfrischendes Joghurtgetränk, salzig.

6.20

Butter Milk

Ist ein kaltes und erfrischendes Getränk.

6.20

Carrot Halwa

Rüebli-Dessert mit Nüssen und Sultaninen.

7.70

Spezialität des Hauses

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam



MITTAGS-Buffer

MONTAG BIS FREITAG

11:30-14:00

**All you can eat
Papadam und Chutney/Raitha
Reis/ Fladenbrot
2 vegetarische Menu
2 Fleischgerichte
1 kleines Dessert
19.50 CHF**

Spezialität des Hauses 

**Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.*

• Poulet; Schweiz

• Lammfleisch; Schweiz, Neuseeland

• Fisch; Indien & Vietnam