

DER CHEF EMPFIEHLT

MENU VEGETARISCH

Vorspeisen

Veg Manchurian

Zarte Gemüsebällchen in fermentierter Soja-Knoblauchsauce

Samosa

Knusprige Gemüsetaschen serviert mit Tamarindsauce

Hauptgang

Paneer Butter Masala

Hausgemachter Käse in würziger Tomaten-Cashewsauce

Subzi Shabnam

Gemüse und Lotussamen, in gewürztem Cashewjoghurt und Tomatensauce

Tadka Dal

Rote und gelbe Linsen, mit gebratenem Knoblauch & Gewürzen

Biryani Reis & Butter Naan

Dessert

Fig & Honey pudding with Ice cream

Karamelisierte Feigen & Honig-Pudding mit Vanilleglace

43.00 CHF Pro Person

MENU MIT FLEISCH

Vorspeisen

Chicken Tikka

Marinade aus Joghurt & Gewürzen, im Lehmofen grilliert, mit Minzsauce

Palak Tikki

Spinat & Linsenkroketten mit Garlic-Chilisauce

Hauptgang

Chicken Masala

Pouletcurry mit einer reichhaltigen Sauce aus Tomaten & roten Zwiebeln mit Kreuzkümmel

Lamb Tandoori

Zartes Lammfleisch mit frischem Ingwer, grilliert im Tandoori, serviert mit Minzsauce

Subzi Shabnam

Gemüse und Lotussamen, in gewürztem Cashewjoghurt und Tomatensauce

Biryani Reis & Butter Naan

Dessert

Fig & Honey pudding with Ice cream

Karamelisierte Feigen & Honig-Pudding mit Vanilleglace

48.00 CHF Pro Person



HERKUNFT: Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz & UK / Ireland, Fisch: Indien & Vietnam
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne,
die richtige Kombination für Sie zu finden.

VORSPEISE

••• VEGETARISCH •••

	CHF
Samosa Knusprige Gemüsetaschen serviert mit Tamarind-Sauce	10.20
Palak Tikki Spinat & Linsenkroketten mit Garlic-Chili-Sauce	9.70
Veg Sheek Kebab Gehackte Gemüsemischung, grilliert & serviert mit Minz-Chutney	10.20
Onion Bhajis Knusprig gebratene Zwiebeln in Linsenteig, mit Kokosnuss-Chutney	9.70
Chilly Paneer Frittierte Hausgemachtem Käse mit Soya-Chilisauce	10.20
Veg Manchurian Zarte Gemüsebällchen in fermentierter Soja-Knoblauchsauce	9.70
Veg Tikki Chaat Gemüsekroketten serviert mit Toppings & Saucen	9.70

NICHT VEGETARISCH

	CHF
Chicken Tikka Marinade aus Joghurt & Gewürzen, im Lehmofen grilliert, mit Minz-Sauce	13.00
Chicken Malai Kebab Marinade aus Muskatnuss und Kardamom , grilliert, mit Minz-Sauce	13.00
Chicken 65 Frittierte Poulet gewürzt mit Ingwer,Chilis & Knoblauch	13.00
Tandoori Lamb Tikka Lamm Hüftli mariniert, gegrillt, serviert mit Mintsauce	15.00
Lamb Pepper Fry  Lamm im Topf gebraten mit schwarzem Pfeffer & Curryblättern	14.00
Steamed Ginger Prawns Gedämpfte Crevetten in Kabisblätter engerollt, serviert mit Chilisauce	14.00
Fish Amritsari Im Teig gebratener Fisch mit einem Aroma von Kümmelsamen-Minzsauce	12.00

Mix Starter Plate

22.00

4er-Kombination von Vorspeisen nach Wahl des
Küchenchefs (2x Fleisch & 2x Vegi) & Saucen - für 2
Personen



HERKUNFT: Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz & UK / Ireland, Fisch: Indien & Vietnam
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne,
die richtige Kombination für Sie zu finden.

SUPPEN & BROT

SUPPEN

	CHF
Dal Shorba Linsensuppe gewürzt mit trockenem Ingwerpulver & weissem Pfeffer	8.90
Tomato Almond Shorba Gewürzte Tomaten-Mandelsuppe, verfeinert mit Rahm und Koriander	8.90
Coconut Ginger Soup Kokosnussuppe mit Ingwergeschmack Curryblättern & Lotussamen	8.90
Butter Garlic Naan Naan Brot mit Knoblauch gewürzt & mit Butter bestrichen	5.50

BROT

	CHF
Naan Klassisches indisches Brot aus Weissmehl	4.00
Butter Naan Klassisches Tandoori-Brot mit Butter	5.00
Garlic Naan Naan Brot mit gebratenem Knoblauch	5.00
Chilli Garlic Naan Naan Brot mit Kashmiri-Chili & Knoblauch	5.50
Tandoori Roti Einfaches flaches Vollkornbrot	5.00
Butter Roti Flaches Vollkornbrot mit Butter	5.50

SPEZIALITÄTEN

BIRYANI

Ein aromatisches, geschichtetes
Reisgericht mit Fleisch oder Gemüse,
gewürzt mit Minze & Safran, begleitet
von einer Joghurtbeilage.

Vegetable Biryani	29.50
Chicken Biryani	37.00
Lamb Biryani	39.00
Prawn Biryani	39.00

THALI

Eine Auswahl an Fleisch & Gemüse,
begleitet von Reis, Gurken-Relish,
indischem Brot und Dessert, serviert auf
einer traditionellen Kupferplatte.

Vegeterian Thali	37.00
Chicken Thali	39.00
Lamb Thali	42.00
Mix Thali	40.00




HERKUNFT: Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz & UK / Ireland, Fisch: Indien & Vietnam
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne,
die richtige Kombination für Sie zu finden.

VEGETARISHER HAUPTGANG

	CHF
Paneer Butter Masala Hausgemachter Käse in würziger Tomaten-Cashewsauce	28.50
Kadai Paneer  Hausgemachter Käse mit Tomaten, Paprika & einer Gewürzmischung	28.50
Palak Paneer Frischer Spinat & hausgemachter Käse, mit Rahm verfeinert	28.50
Malai Kofta Gemüse & Frischkäse-Croquetten in Curry-Sauce	28.50
Subzi Shabnam Gemischtes Gemüse in Joghurt-Tomaten-Sauce gekocht, garniert mit Lotussamen	27.50
Kadai Subzi  Gemüse der Saison in einer Tomaten-Rahm-Zwiebel-Sauce, gewürzt mit Bockshornklee	27.50
Aloo Gobi Masala Kartoffeln & Blumenkohl in gewürztem Knoblauch-Butter & Tomaten gekocht	27.50
Aloo Mutter Khorma Eine Kombination aus Kartoffeln & Erbsen in einer milden nussigen Sauce	26.50
Ennai Kathirikai Gebratene Baby-Auberginen mit gerösteten Kokosnussraspeln und Tomaten	28.50
Channa Masala  Kichererbsencurry gewürzt mit Kreuzkümmel & Mangopulver	24.00
Dal Makhni Rote Bohnen und schwarze Linsen, langsam mit Rahm & Butter gekocht	24.00
Tadka Dal Rote und gelbe Linsen, mit gebratenem Knoblauch & Gewürzen	22.00



 scharf

HERKUNFT: Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz & UK / Ireland, Fisch: Indien & Vietnam

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

NICHT VEGETARISCHER HAUPTGANG

	CHF
Butter Chicken Gegrilltes Poulet in einer cremigen Tomatensauce mit grünem Kardamom & Zimt	35.50
Chicken Jalfrezi Pouletfleisch mit Paprika & Zwiebeln in einer gewürzten Tomaten-Kurkuma-Sauce	34.50
Chicken Masala  Traditionelles Pouletcurry nach Grossmutter's Art mit einer reichhaltigen Sauce aus Tomaten & roten Zwiebeln aromatisiert mit Kreuzkümmel	34.50
Tandoori Chicken Gegrilltes Poulet, mariniert in Gewürzen & Joghurt - ein weltberühmtes Tandoori- Gericht	37.00
Madras Chicken Curry Pouletfleisch mit frischem Ingwer & Curryblättern, verfeinert mit Kokosnuss-Sauce	34.50
Chicken Chettinad  Eine südindische Spezialität: Poulet mit frischen Pfefferkörnern & Gewürzen	34.50
Lamb Rogan Josh Saftiges Lammfleisch, gekocht mit einer reichen Kombination aus intensiven Gewürzen & cremiger Tomatensauce	38.00
Lamb Vindaloo  Ein würziges Lammcurry mit Weinessig & handgestampften Gewürzen - Spezialität aus der Küstenregion Goa	38.00
Lamb Masala Traditionelles Lammcurry, in einer reichhaltigen Tomatensauce abgeschmeckt mit roten Zwiebelsamen	38.00
Lamb Kadai  Im Wok geschmortes Lamm-Curry mit sonnengetrockneten Gewürzen, Paprika & Kräutern	38.00
Lamb Saagwala Zarte Lammwürfel mit Spinat, grünen Kräutern, gebratenem Knoblauch & Vollrahm	38.50



 scharf

HERKUNFT: Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz & UK / Ireland, Fisch: Indien & Vietnam
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne,
die richtige Kombination für Sie zu finden.


NICHT VEGETARISHER HAUPTGANG

	CHF
Prawn Masala 	38.00
Crevetten geschmort in einer Sauce mit hausgemachter Gewürzmischung & Tomaten	
Tandoori Prawns	39.00
Gegrillte Crevetten mit Kartoffeln & Minz-Chutney	
Prawn Moilee	38.50
Kerala-Crevetten-Curry mit frischem Ingwer & Kokosnuss-Crème	
Kanchi Fish Curry 	34.00
Hausspezialität: Gebratener Fisch in einer "Geheim-Sauce" des Küchenchefs	

BEILAGEN

Biryani Rice	15.00
Ein aromatisches Reisgericht mit Minze & Safran	
Jeera Rice	6.00
Basmati Reis mit Kreuzkümmel	
Steamed Rice	5.00
Basmati Reis	
Raitha	6.50
Joghurt-Relish mit Gurke	
Papadom	4.50
Linsen-Chips	
Yoghurt	4.00



 scharf

HERKUNFT: Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz & UK / Ireland, Fisch: Indien & Vietnam
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden Unser Team hilft Ihnen gerne,
die richtige Kombination für Sie zu finden.

DESSERT

	CHF
Kesar Malai Kulfi Ein gefrorenes indisches Dessert mit reduzierter Milch, Safran & Rosensirup	8.90
Gulab Jamun Milchbällchen frittiert, in Zuckersirup serviert	6.90
Mango Rasgulla Hüttenkäse-Knödel mit Mangocreme	7.90
Fig & Honey Halwa Karamalisierte Feigen & Honig-Pudding mit Pistazien	7.90
Gajar Halwa Kombination aus Karotten & Milch mit aromatisiertem Zucker	7.90
Vanilla Ice Cream & Mango Cream Vanille-Glacé mit cremiger Mangosauce	8.00
Coconut Ice Cream & Ginger topping Kokosnussglacé mit Ingwer-Honig-Topping	8.00
Glacé Kugel Vanille, Kokosnuss, Schokolade, Pistazien, Mango Sorbet	3.50
Mango Lassi Gesüßtes Joghurtgetränk mit Mangogesmack	8.20
Sweet Lassi Gesüßtes Joghurtgetränk mit Rosengeschmack	6.20

