



TAKE AWAY MENU

Vorspeisen – Vegetarisch

CHF

Meduwada

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

8.70

Pakora

Gemüstückchen in einem Linsenteig, frittiert, serviert mit Tamarindsauce.

7.80

Vegetable Samosa

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

8.70

Onion Bhajis

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

8.70

Veg Spring Rolls

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

7.80

Hara Bara Kebab 🇨🇦

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

7.80

Vorspeisen – mit Fleisch

CHF

Tangri Kebab (Boneless)

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

11.70

Chicken Tikka

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

11.70

Chicken Spring Rolls

Frittierte Frühlingsrollen mit gehacktem Pouletfleisch an Chilisauce.

10.80

Chicken Samosa

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

10.80

Bara Kebab

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

13.50

Rawa Fried Fish

Fischstückchen mit Kräutergriess überzogen und gebraten.

10.80

Hauptspeisen – Vegetarisch

CHF

Vegetable Thali 🇮🇳

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

29.00

Vegetable Jalfrezi

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

23.00

Aloo Mutter

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

22.00

Jeera Aloo

Eine beliebte indische Kartoffelspeise mit Kreuzkümmel.

22.00

Paneer Butter Masala

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

25.00

Shahi Paneer

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

25.00

Kadai Paneer

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

25.00

Palak Paneer

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

25.00

Bhindi Masala

Okra in Tomatensauce und frischen Kräutern

25.00

Ennai Kathrikai 🇮🇳

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

25.00

Sambar

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

22.00

Channa Masala 🍛

Kichererbsencurry gewürzt mit Kreuzkümmel und Mangopulver.

22.00

Tadka Dal

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

18.00

Dal Makhni

Bohnen und schwarze Linsen.

22.00

Hauptspeisen – mit Fleisch

CHF

Non-Veg Thali 🍛

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

32.00

Chicken Makhni

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

31.00

Chicken Masala

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

31.00

Madras Chicken Curry

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

31.00

Chicken Vindaloo

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

31.00

Chicken Chetinad

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

31.00

Lamb Masala

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

35.00

Lamb Vindaloo

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

35.00

Prawn Moilee

Kurkuma und Kokosnusscurry mit gebratenen Crevetten, abgeschmeckt mit Senfsamen.

34.00

Prawn Masala

Crevetten in Tomaten und roten Zwiebeln, serviert mit Reis

34.00

Kanchi Fish Curry 🍛

Seer Fisch gekocht nach Chefs Art.

31.00



Tandoori Spezialitäten

CHF

Tandoori Chicken

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

34.00

Murgh Nawabi

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

34.00

Lamb Hara Bara

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

34.00

Tandoori Jhinga

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

35.00

Südindische Spezialitäten

CHF

Masala Dosa

Knuspriger Reispfannkuchen gerollt mit Kartoffelfüllung, serviert mit Sambar und Kokosnuss Chutney

20.50

Plain Dosa

Knuspriger Reispfannkuchen mit Sambar und Kokosnuss-Chutney

18.00

Uthapam

Reisomelette mit Tomaten und Zwiebeln, Serviert mit Sambar und Chutney

18.00

Iddlies

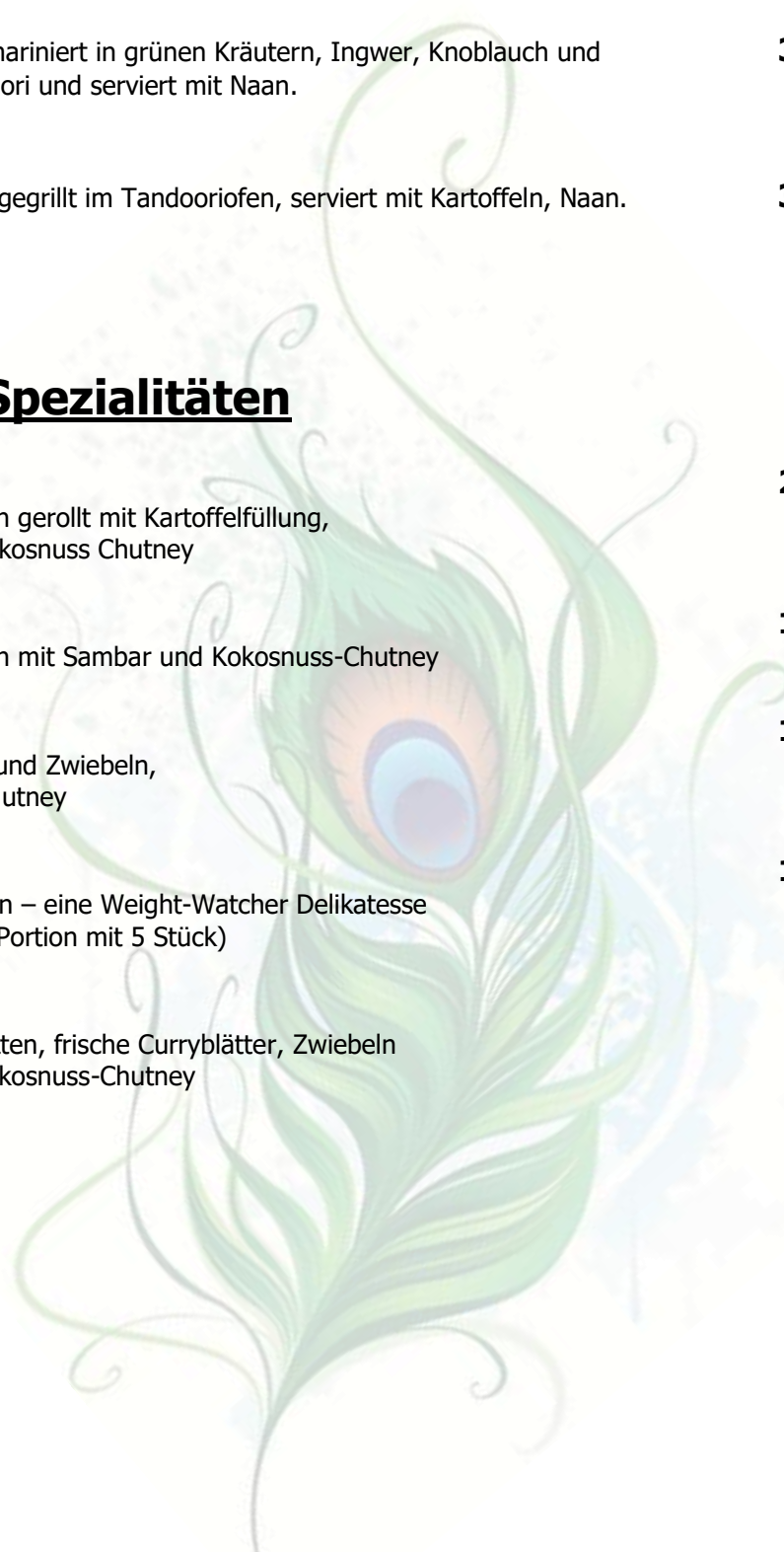
Gedämpfte Reispfannkuchen – eine Weight-Watcher Delikatesse mit Sambar und Chutney. (Portion mit 5 Stück)

18.00

Meduwada

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

8.70



Biryani Spezialitäten 🇮🇳

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

CHF

Vegetable Biryani mit Gemüse	26.50
Chicken Biryani mit Poulet	32.00
Lamm Biryani mit Lamm	34.00
Prawn Biryani mit Crevetten	34.00

Indian Breads und Beilagen

CHF

Naan

Fladenbrot aus unserem Tandoori-Ofen.

4.00

Butter Naan

Butterfladenbrot.

4.50

Garlic Naan

Knoblauch-Fladenbrot.

4.50

Tandoori Roti

Vollkornfladenbrot vom Tandoori-Ofen.

4.00

Butter Tandoori Roti

Butter-Vollkornfladenbrot.

5.00

Desserts

CHF

Gulab Jamun

Milchbällchen frittiert, in Zuckersirup serviert.

6.00

Rasgulla mit Mangocreme

Hüttenkäse-mit Mangocreme

7.00

Carrot Halwa

Rüebli-Dessert mit Nüssen und Sultaninen.

7.00

Lassi Sweet

Erfrischendes süßes Joghurtgetränk.

6.20

Mango Lassi

Erfrischendes Joghurtgetränk mit Mango

8.20

Lassi Salted

Erfrischendes Joghurtgetränk, salzig.

6.20

