

Kanchi at your doorsteps....



Unser Küchenchef empfiehlt die speziell zusammengestellten Menus für Sie

1) MENU CHICKEN

Starters: Chicken Tikka, Veg Samosa

Main Courses: 2 Chicken Menus, 1 Gemüse, Reis, Naan & Dessert

Preis: 42.00 Chf (Menu für 2 Personen)

2) MENU VEGETARISCH

Starters : Hara Bara, Veg Samosa

Main Courses : 2 Gemüse Menus, 1 Dal, Reis, Naan & Dessert

Preis : 39.00 Chf (Menu for 2 persons)

3) MENU MIX (Chicken, Lamm & Veg)

Starters: Chicken Tangri & Onion Bhajis

Main Courses: Combi von Chicken, Lamm and Gemüse Menus, Reis, Naan & Dessert

Preis: 44.00 Chf (Menu für 2 Personen)

Getränke

Cola, Sprite, Mineralwasser in 5dl Pet-Flaschen	4.00
Ingwerbier (alkoholfrei)	5.00
Mangolassi	5.00

MENU KANCHI

Starter – Vegetarian & Non Vegetarian	CHF
Meduwada Linsencroquetten mit Kokonuss-Chutney.	9.70
Pakora Gemüse frittiert mit Tamarind-Sauce	8.70
Vegetable Samosa Linsenteig-Taschen mit Gemüse und Tamarind Sauce.	9.70
Onion Bhajis Zwiebeln in Linsenteig frittiert	9.70
Veg Spring Rolls Vegetarische Frühlingsrollen mit scharfer Chilly-Sauce	8.70
Hara Bara Kebab Vegetarische Croquetten mit Chilly-Sauce	8.70
Tangri Kebab Poulet im Tandoori-Ofen, mariniert in Joghurt und Safran	13.00
Chicken Tikka Pouletstückchen gegrillt mit Mint-Chutney	13.00
Chicken Spring Rolls Frittierte Poulet-Frühlingsrollen mit Chilly-Sauce.	12.00

Chicken Samosa	
Knusprige Linsentaschen mit Poulet und Tamarind-Sauce	12.00
Bara Kebab	
Gegrilltes Lamm mit Mint-Sauce	15.00
Rawa Fried Fish	
Gebratener Fisch mit Gries umhüllt, Knoblauch Sauce	12.00
Indische Fladenbrote	CHF
Naan	
Klassisches indisches Fladenbrot mit Weissmehl	4.00
Butter Naan	
Fladenbrot mit Buter	5.00
Garlic Naan	
Frisches Fladenbrot mit Knoblauch	5.00
Tandoori Roti	
Vollkorn-Fladenbrot	4.50
Butter Tandoori Roti	
Vollkorn-Fladenbrot mit Butter	5.50
Main Course – Vegetarian	CHF
Vegetable Thali	
Vier verschiedene Gemüse mit Reis, Brot	
Vegetable Jalfrezi (mit Reis)	
Gemüsemischung mit Tomaten-Crème-Sauce	25.50
Aloo Mutter (mit Reis)	
Kartoffeln und Erbsen in milder Sauce	24.50
Jeera Aloo (mit Reis)	
Kartoffeln mit Kümel und Kräutern	23.50
Paneer Butter Masala (mit Reis)	
Hausgemachter Käse in Tomaten-Cashew-Nuss-Sauce	27.50
Shahi Paneer (mit Reis)	
Hausgemachter Käse in Cardamom-Sauce	27.50

Kadai Paneer (mit Reis)	
Cottage Cheese und Peperoni mit Tomaten-Sauce	27.50
Palak Paneer	
Frischer Spinat und Cottage Cheese mit Rahm	27.50
Bhindi Masala (mit Reis)	
Okra in Tomaten-Zwiebelsauce mit frischen Kräutern	27.50
Ennai Kathrikai (mit Reis)	
Baby Auberginen mit gerösteter Kokosnuss und Tomaten	27.50
Sambar (mit Reis)	
Auberginen und Kochbananen mit Linsen und Tamarindensaft	24.00
Channa Masala (mit Reis)	
Kichererbsencurry mit Kümel und Mangopulver	24.00
Tadka Dal (mit Reis)	
Linsen mit Knoblauch und Gewürzen	20.00
Dal Makhni (mit Reis)	
Kidneybohnen und schwarze Linsen	24.00

Main Course – Non Vegetarian **CHF**

Non-Veg Thali	
Poulet, Lamm und Gemüsecurry mit Reis und Brot	35.00
Chicken Makhni	
Gegrilltes Poulet in cremiger Tomatensauce	34.50
Chicken Masala	
Gebratenes Poulet mit roten Zwiebeln und Kräutern	34.00
Madras Chicken Curry	
Poulet mit frischem Ingwer und Curryblättern in Kokosnuss-Sauce	34.50
Chicken Vindaloo	
Poulet in Goan Style mit Gewürzen	34.00
Chicken Chetinad	
Poulet mit südindischen Gewürzen und Kokosnuss-Sauce	34.00

Lamb Masala	
Lamm in Tomatensauce mit roten Zwiebeln	39.00
Lamb Vindaloo	
Goan-Style Lammcurry mit Gewürzen	39.00
Prawn Moilee	
Crevetten in Kurkuma und Kokosnuss-Curry mit Senfsamen	38.00
Prawn Masala	
Crevetten in Zwiebel und Tomatensauce	38.00
Kanchi Fish Curry	
Hausspezialität – Seerfish nach Chef's Art	34.00

Tandoori Specialities **CHF**

Tandoori Chicken (mit Naan)	
Gegrilltes Poulet	37.00
Murgh Nawabi (mit Naan)	
Gegrilltes Poulet in Safran-Joghurt Marinade	38.00
Lamb Hara Bara (mit Naan)	
Gegrilltes Lamm mit grüner-Kräuter-Marinade	38.00
Tandoori Jhinga (mit Naan)	
Riesencrevetten gegrillt im Tandoori-Ofen	39.00

Biryani Spezialitäten

Langkorn-Basmatireis mit exotischen Gewürzen, frischen Kräutern in Kombination mit Gemüse, Poulet, Lamm oder Crevetten begleitet von Gurken-Joghurt Raitha.

Vegetable Biryani	28.50
Chicken Biryani	35.00
Lamm Biryani	37.00
Prawn Biryani	37.00

Desserts

Gulab Jamun

Frittierte Milchbällchen in Zuckersirup 6.70

Rasgulla with mango cream

Cottage Cheese mit Mangocreme 7.70

Lassi Sweet

Erfrischendes Joghurt-Getränk 6.20

Mango Lassi

Erfrischendes Joghurt-Getränk mit Mango 8.20

Carrot Halwa

Rüebli Pudding 7.70