



Indisches, Schweizerisches Restaurant



Murgh Curries (Poulet)

Pouletfleisch mit verschiedenen Curry serviert mit Basmatireis

Chicken Coconut

Zartes Pouletfleisch in einer speziellen Kokos-Masala
(Hausspezialität)

Fr.27.50

Chicken Vindaloo

Pouletbrust und Kartoffelwürfel mit einer traditionellen, würzigen
Vindaloo-Sauce gekocht (Spezialität aus Goa)

Fr.28.00

Chicken Shahi Korma

Pouletfleisch an einer milden, sahnigen Sauce mit Cashewnüssen und
Rosinen gekocht (nach indischer Art des Königs)

Fr.28.50

Butter Chicken

Pouletbrust mariniert, gekocht in einer Tomatensahnesauce
mit indischen Gewürzen.

Fr.28.50

Chicken Palak

Pouletbrust an einer Sauce aus Spinat, Rahm und frischem Koriander
nach nordindischer Art.

Fr.27.50

Chili Chicken

Pouletfleisch mit Peperoni und Zwiebeln

Fr.28.50

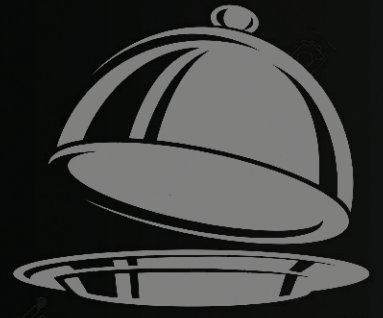
Chicken Tikka Masala

In Europa bekannt als Chicken Tikka Masala,
mariniert nach Tandoor-Art gekocht in einer Tomaten-Zwiebelsauce
(Chefspezialität)

Fr.28.50



Indisches, Schweizerisches Restaurant



Mutton Curries (Lamm)

Lammfleisch mit verschiedenen Curry serviert mit Basmatireis

Lamm Vindaloo

Lammfleisch und Kartoffelwürfel mit einer traditionellen, würzigen Vindaloo-Sauce gekocht (Spezialität aus Goa)

Fr.29.90

Lamm Rogan Josh

Traditionelle Spezialität aus Nordindien

Fr.29.50

Lamm Awadhi Korma

Lammfleischstücke mit Cashewnüssen und Crème (Rezept nach Lucknow Art)

Fr.31.00

Saag Gost

Lammfleischstücke mit Spinat und Rahm nach indischer Art

Fr.30.00



Indisches, Schweizerisches Restaurant



Vom Tandoor Ofen (alle Tandoori Gericht Wartezeit ca.25min)

Serviert mit Salat oder Basmatireis

Chicken Tikka

Pouletbrust mariniert in einer Knoblauch- und Ingwer-Paste mit Naturjoghurt und indischen Gewürzen gegrillt

Fr.29.50

Chicken Malai Tikka

Pouletschenkel (ohne Knochen) mariniert mit indischen BBQ-Gewürzen und Cashewnüssen-Paste

Fr.29.50

Chicken Mix

Pouletbrust mariniert in drei verschiedenen Speziellen Art (Chef-Spezialität)

Fr.36.00

Machli Curries (Fisch)

Serviert mit Basmatireis

Fisch Coconut

Rotes Schnapper-Filet mit Zwiebeln und Tomatensauce

Fr.26.50

Kerala Fisch Curry

Südindisches Fischgericht in einer Kokosnusssauce verfeinert mit Senfsamen und Curryblättern

Fr.27.50

Jhinga Curries (Crevetten)

Serviert mit Basmatireis

Prawn Malabar Masala

Riesencrevetten in einer speziellen Kokosnuss-Masala vereint mit Senfsamen und Curryblättern nach südindischer Art

Fr.32.00



Indisches, Schweizerisches Restaurant



Sabzi Curries (Gemüse)

Verschiedene vegetarische Curry serviert mit Basmatireis

Mix Sabzi Curry

Frisches Saisongemüse angebraten, verfeinert mit hausgemachter indischer Currysauce

Fr. 23.50

Palak Paneer

Indische Hüttenkäsestücke mit Rahmspinat verfeinert an einer nord-indischen Zwiebel-Tomatensauce

Fr. 24.00

Aloo Gob

Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Zwiebeln an einer hausgemachten Currysauce

Fr. 23.00

Daal Hariali

Gelbe Linsen mit Rahmspinat

Fr. 21.00

Paneer Makhni

Indische Hüttenkäsestücke mit einer sahnigen Tomaten Sauce

Fr. 24.00

Biryani (Spezielle Reisgerichte)

Alle Biryani gekocht mit Basmatireis, frische Kräutern und traditionellen Biryani Gewürzen des Küchenchefs, serviert mit hausgemachter Raita

Chicken Biryani

Fr. 28.50

Lamm Biryani

Fr. 31.00

Vegetable Biryani

Fr. 26.50

Alle Preise inkl. Mwst



Indisches, Schweizerisches Restaurant



Indisches hausgemachtes Fladenbrot

Tandoori Naan

Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor-Ofen gebacken

Fr. 4.00

Butter Naan

Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl-Butter

Fr. 4.50

Garlic Naan

Hausgemachtes Fladenbrot aus Weizenmehl, verfeinert mit Knoblauch

Fr. 5.50

Pappad

Linsenmehlwauffeln mit Kümmel (2 Stk)

Fr. 4.00

Bailagen (zusätzlich)

Jira Reis

Basmatireis mit Kümmelnsamen

Fr. 6.00

Mattar Reis

Basmatireis mit Erbsen

Fr. 7.00

Für die Kleinen

Alpen-Teller

5 Chicken Nuggets mit Pommes –Frites

Fr. 8.00

Linguini-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites

Fr. 8.00