

Vorspeisen / Starters

Hausspezialitäten / House speciality

050 Sev Papri Chat	7
Knuspriger Teig mit Kartoffeln, Königskrümmel, Yoghurt, Tamarind, Minze Crispy homemade chips and potatoes, yoghurt, tamarind, mint	
051 Veg. Samosa (2Stk.)	8
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, gewürzt Traditional Indian snack stuffed with potatoes and green peas	
052 Onion Pakora	8
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl gewendet Sliced onion dumplings with gramflour herbs , deep fried	
053 Allo Bonda	8
Frittierte pikante würzige Kartoffelbällchen mit indischen Kräuter und Minzen Dip Deep fried mashed boiled potatoes mixed with Indian herbes served with mint sauce	

Suppen / Soups

100 Daal-Chawal Shorba	11
Linsensuppe Lentils soup	
102 Tamatar ka Shorba	10
Tomatensuppe Tomato soup	

Salat / Salad

103 Cardamom Salat	10
Gemischter Salat Mixed Salad	

Vegetarische Gerichte

200 Dal Tadhka	22
Gelbe und rote Linsen Yellow and red lentils	
201 Dal Makhni	23
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet National dish of India: Urid lentils prepared with butter	
202 Channa Masala	23
Kichererbsen in Masala-Sauce Chick peas in masala sauce	
203 Allo Palak	24
Kartoffeln in Spinat, gewürzt Potatoes in spinach, spiced	
204 Veg. Curry	24
Gemischtes Gemüse in Curry-Sauce Mixed vegetables in curry sauce	
205 Veg. Korma	25
Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce Gemischtes Gemüse in cashewnut sauce	
206 Palak Panir	26
Indischer Käse in Rahmspinat, kräftig gewürzt Indian cheese in spinach, well spiced	
207 Karahi Panir	26
Indischer Käse und Paprika in Tomaten-Zwiebeln-Sauce Cheese and peppers, finished with tomato and onion sauce	
208 Methi Matar Malai	25
Bockshornklee und Erbsen in Tomaten-Zwiebeln-Sauce, würzig Fenugreek leaves and green peas in onion and tomato sauce	
210 Cardamom Panir Peshwari	27
Indischer Käse, Paprika, Zwiebeln, Tomaten in cremiger Peshwari-Sauce Indian cheese, peppers, onions, tomatoes in creamy peshwari sauce	

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Chicken Spezialitäten

300 Chicken Curry	28
Schweizer Pouletbrust in kräftig gewürzter Curry-Sauce Swiss chicken in curry sauce	
301 Chicken Korma	29
Schweizer Pouletbrust in Cashewnuss-Sauce Swiss chicken in cashewnut sauce	
302 Karahi Chicken	31
Schweizer Pouletbrust, Pepperoni, Zwiebeln in würziger Sauce Swiss chicken, peppers, onion in a spiced sauce	
303 Chicken Nawabi	32
Schweizer Pouletbrust gekocht mit Koriander, frittierten Zwiebeln und Rahm Swiss chicken cooked in chefs herbs and finished with coriander, fried onion and cream	
304 Chicken Tikka Lababdar	32
Schweizer Pouletbrust grilliert im Tandoori-Ofen, Zwiebeln in Cremiger Tomaten-Masala-Sauce mit frischem Korriander und Butter Succulent chicken tikka, onion, tomato masala sauce finished with bit of cream, fresh coriander and butter	
305 Chicken Saag	30
Schweizer Pouletbrust mit Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet Swiss chicken in Spinach, north Indian style	
306 Chicken Dhansak	31
Schweizer Pouletbrust mit mit roten und gelben Linsen gekocht Swiss chicken cooked with lentils	

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Lamm Spezialitäten

400 Rogan Josh	30
Lamm in Tomaten-Curry-Sauce Lamb in tomato-curry-sauce	
401 Lal Mass	32
Lamm auf Ostindischer Art zubereitet mit Butter, <u>scharf</u> Spicy Rajasthani curry, mutton cooked in butter, <u>spicy</u>	
402 Lamm Palak	31
Lamm in Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet, gewürzt Lamb in spinach, north Indian style, spiced	
403 Peshwari Ghost	33
Lamm in einer speziellen hausgemachten Sauce mit Nüsse, Zwiebeln und Pepperoni Lamb preparation with house special sauce with nuts, onion and bell peppers	
404 Lamm Bhuna	32
Geröstetes Lamm gekocht mit Zwiebeln in Masala-Sauce Lamb cooked with onions and tomato masala sauce	

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Fisch Spezialitäten

500 Kerala Fish Curry 32

Pangasius-Filet in Tomaten-Kokosmilchsauce auf Südindischer Art
Pangasius cooked in tomato and coconut sauce south indian style

501 Kathi Bhuna Machli 32

Knuspriger Pangasius-Filet gekocht in einer würzigen Sauce mit Koriander
Crispy pangasius cooked in spicy sauce with fresh coriander

502 Jheenga Malai 34

Riesengarnelen in Kokosmilchsauce auf Südindischer Art
King prawns in coconut milk sauce, south Indian style

503 Jheenga Jalfrezi 34

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Pepperoni in würziger Sauce
King prawns with onion, peppers in spiced sauce

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Reis serviert.
All main dishes are served with basmati rice.

Das Feinste aus dem Tandoori-Ofen...

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien zubereitet.
Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.

600 Panir Tikka	32
Indischer Käse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Joghurt und Gewürzen, gegrillt Indian cheese with onion, peperoni, tomato in yoghurt and spices, grilled	
601 Chicken Tikka	34
Zartes mariniertes Schweizer Poulet vom Spiess, würzig Swiss chicken marinated, well spiced	
602 Doodhina Lasuni Tikka	33
Cremiger Chicken Tikka, gebraten mit Knoblauch Creamy boneless Chicken Tikka, grilled with garlic	
603 Mint Tikka	34
Pouletbrust mit frischer Minze, Korriander und Gewürzen, grilliert Chicken Diced with fresh mint, corriander and spices, grilled	
604 Fish Tikka	35
Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, grilliert Fish filet marinated in yoghurt and spices, grilled	
605 Jheenga Tikka	36
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt. King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled	

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Basmati-Reis, veg. Beilage und Fladenbrot serviert.
All main dishes are served with basmati rice, vegetables and Naan.

Biryani Khajana / Reis Spezialitäten

700 Mutton Biryani	30
Lammfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Lamb well spiced and cooked in rice	
701 Chicken Biryani	29
Schweizer Pouletfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Swiss chicken well spiced and cooked in rice	
702 Vegetable Biryani	26
Gemischtes Gemüse kräftigt gewürzt gekocht mit Reis Mixed vegetables well spiced cooked with rice	
703 Jheenga Biryani	32
Riesengarnelen kräftigt gewürzt gekocht mit Reis King prawns well spiced cooked with rice	

Tandoori-Brot-Spezialitäten

800 Butter Naan	5
Fladenbrot aus Weissmehl mit Butter	
801 Garlic Naan	6
Fladenbrot mit Knoblauch	
802 Plain Naan	4
Fladenbrot aus Weismehl	
803 Roti	4
Fladenbrot aus Ruchmehl	
804 Allo Kulcha	8
Fladenbrot mit Kartoffelfüllung Tandoori bread stuffed with potatoes	
805 Cheese Naan	8
Fladenbrot mit Panirkäsefüllung Tandoori bread stuffed with Indian cheese panir	