

Herzlich Willkommen im Restaurant /

Welcome in restaurant



+41 61 261 57 31



[info@restaurant-cardamom.ch](mailto:info@restaurant-cardamom.ch)



[www.restaurant-cardamom.ch](http://www.restaurant-cardamom.ch)



[restaurantcardamombasel](https://www.instagram.com/restaurantcardamombasel)

# Cardamom - Scharfmacher für die Küche

In Gewürzmischungen, im Glühwein oder in einem Chai: In der asiatischen Küche ist Kardamom eine unentbehrliche Zutat vieler Gewürzmischungen. Insbesondere bei der Zubereitung von indischen Curries darf der süßliche Scharfmacher nicht fehlen. Hierzulande kennt man Kardamom als weihnachtliches Gewürz für Tee, Glühwein und Lebkuchen. Die schilfartige Staudenpflanze aus der Familie der Ingwergewächse stammt ursprünglich aus Südindien und Sri Lanka. In ihren blassgelben Blüten wachsen kleine, grüne Fruchtkapseln. Diese tragen einen Samen in sich, der noch unreif geerntet und getrocknet wird. Kardamom enthält feine ätherische Öle, die verdauungsfördernd wirken und bei Blähungen helfen. Nicht umsonst schätzten schon die Römer das Gewürz bei ihren lukullischen Gelagen. Darüber hinaus gilt Kardamom in der arabischen Welt als Liebesmittel. Dort genießt "Mann" es gerne im Tee oder Kaffee. Am besten entwickelt der Scharfmacher sein Aroma, wenn er in einer Pfanne geröstet oder im Topf erhitzt wird. Daher empfiehlt es sich, das Gewürz bei Fleischgerichten oder Curries – wohl dosiert – von Beginn an mitzukochen. Im Handel erhältlich sind sowohl ganze Kardamomsamen und Kapseln als auch die gemahlene Samen – mit oder ohne Schale – als rötlich- bis bräunlich-graues Pulver. In der kalten Jahreszeit schmeckt Kardamom nicht nur im Glühwein, auch eine warme Chai-Latte oder ein Kardamom-Tee können schön einheizen.

## Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

### **Fleischdeklaration:**

Pouletschenkel:	Schweiz
Pouletbrust:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland/Irland*
Fisch:	Vietnam
Riesengarnelen:	Vietnam

*\*kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*

### **Allergien:**

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Team Cardamom

# Vorspeisen / Starters

## Hausspezialitäten / House speciality

<b>050 Sev Papri Chat</b>	7
Knuspriger Teig mit Kartoffeln, Königs-Krümme, Joghurt, Tamarinde, Minze Crispy homemade chips and potatoes, yoghurt, tamarind, mint	
<b>051 Veg. Samosa (2Stk.)</b>	9
Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, gewürzt Traditional Indian snack stuffed with potatoes and green peas	
<b>052 Onion Pakora</b>	8
Zwiebelringe in Kichererbsen-Mehl gewendet Sliced onion dumplings with gram flour herbs, deep fried	
<b>053 Allo Bonda</b>	9
Frittierte pikante würzige Kartoffelbällchen mit indischen Kräutern und Minzen Dip Deep fried mashed boiled potatoes mixed with Indian herbs served with mint sauce	

## Suppen / Soups

<b>100 Daal-Chawal Shorba</b>	11
Linsensuppe Lentil's soup	
<b>102 Tamatar ka Shorba</b>	10
Tomatensuppe Tomato soup	

## Salat / Salad

<b>103 Cardamom Salat</b>	12
Gemischter Salat Mixed Salad	

# Vegetarische Gerichte

<b>200 Dal Tadhka</b>	24
Gelbe und rote Linsen Yellow and red lentils	
<b>201 Dal Makhni</b>	26
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet National dish of India: Urid lentils prepared with butter	
<b>202 Channa Masala</b>	26
Kichererbsen in Masala-Sauce Chick peas in masala sauce	
<b>203 Allo Palak</b>	26
Kartoffeln in Spinat, gewürzt Potatoes in spinach, spiced	
<b>204 Veg. Curry</b>	26
Gemischtes Gemüse in Curry-Sauce, mittelscharf Mixed vegetables in curry sauce, medium spicy	
<b>205 Veg. Korma</b>	26
Gemischtes Gemüse in Cashewnuss-Sauce Mixed vegetables in cashewnut sauce	
<b>206 Palak Panir</b>	28
Indischer Käse in Rahmspinat, kräftig gewürzt Indian cheese in spinach, well spiced	
<b>207 Karahi Panir</b>	28
Indischer Käse und Paprika in Tomaten-Zwiebeln-Sauce Cheese and bell peppers, finished with tomato and onion sauce	
<b>208 Methi Matar Malai</b>	26
Bockshornklee und Erbsen in Tomaten-Zwiebeln-Sauce, würzig Fenugreek leaves and green peas in onion and tomato sauce	
<b>210 Cardamom Panir Peshwari</b>	28
Indischer Käse, Paprika, Zwiebel, in cremiger Peshwari-Sauce Indian cheese, bell peppers, onions, tomatoes in creamy peshwari sauce	

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

# Chicken Spezialitäten

<b>300 Chicken Curry</b>	31
Schweizer Pouletbrust in kräftig gewürzter Curry-Sauce Swiss chicken breast in curry sauce	
<b>301 Chicken Korma</b>	33
Schweizer Pouletbrust in Cashewnuss-Sauce, süß Swiss chicken breast in cashewnut sauce, sweet	
<b>302 Chicken Nawabi</b>	33
Schweizer Pouletbrust gekocht in Cashewnuss-Sauce mit Koriander, frittierten Zwiebeln und Rahm / Swiss chicken breast cooked in cashewnut sauce chefs herbs and finished with coriander, fried onion and cream	
<b>303 Karahi Chicken</b>	33
Schweizer Pouletbrust Peperoni, Zwiebeln in würziger Sauce Swiss chicken, peppers, onion in a spiced sauce	
<b>304 Chicken Tikka Lababdar</b>	34
Schweizer Pouletbrust grilliert im Tandoori-Ofen, Zwiebeln in Cremiger Tomaten-Masala-Sauce mit frischem Koriander und Butter / Succulent chicken tikka, onion, tomato masala sauce finished with bit of cream, fresh coriander, and butter	
<b>305 Chicken Saag</b>	34
Schweizer Pouletbrust mit Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet Swiss chicken breast in Spinach, north Indian style	
<b>306 Chicken Dhansak</b>	34
Schweizer Pouletbrust mit roten und gelben Linsen gekocht, süß & scharf Swiss chicken breast cooked with lentils, sweet & spicy	

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

# Lamm Spezialitäten

<b>400 Rogan Josh</b>	33
-----	
Lamm in Tomaten-Curry-Sauce Lamb in tomato-curry-sauce	
<b>401 Lal Mass</b>	33
-----	
Lamm auf Ostindischer Art zubereitet mit Butter, scharf Spicy Rajasthani curry, mutton cooked in butter, spicy	
<b>402 Lamm Palak</b>	35
-----	
Lamm in Rahmspinat auf nordindischer Art zubereitet, gewürzt Lamb in spinach, north Indian style, spiced	
<b>403 Peshwari Ghost</b>	35
-----	
Lamm in würziger Sauce zubereitet mit Nüssen, Zwiebeln und Peperoni Lamb preparation with spiced sauce prepared with nuts, onion, and bell peppers	
<b>404 Lamm Bhuna</b>	33
-----	
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

<b>500 Kerala Fish Curry</b>	34
<hr/>	
Pangasius-Filet in Tomaten-Kokosmilchsauce auf Südindischer Art Pangasius cooked in tomato and coconut sauce south Indian style	
<b>501 Kathi Bhuna Machli</b>	34
<hr/>	
Knuspriger Pangasius-Filet gekocht in einer würzigen Sauce mit Koriander Crispy pangasius cooked in spicy sauce with fresh coriander	
<b>502 Jheenga Malai</b>	36
<hr/>	
Riesengarnelen in Kokosmilchsauce auf südindischer Art King prawns in coconut milk sauce, south Indian style	
<b>503 Jheenga Jalfrezi</b>	36
<hr/>	
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Peperoni 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.

<b>600 Panir Tikka</b>	34
Indischer Käse mit Zwiebeln und Peperoni in Joghurt und Gewürzen, gegrillt Indian cheese with onion and peperoni in yoghurt and spices, grilled	
<b>601 Chicken Tikka</b>	36
Zartes mariniertes Schweizer Poulet vom Spiess, würzig Swiss chicken marinated, well spiced	
<b>602 Doodhina Lasuni Tikka</b>	36
Cremiger Chicken Tikka, gebraten mit Knoblauch Creamy boneless Chicken Tikka, grilled with garlic	
<b>603 Mint Tikka</b>	36
Schweizer Pouletbrust mit frischer Minze, Koriander und Gewürzen, grilliert Chicken Diced with fresh mint, coriander, and spices, grilled	
<b>604 Fish Tikka</b>	36
Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, grilliert Fish filet marinated in yoghurt and spices, grilled	
<b>605 Jheenga Tikka</b>	38
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt. King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled	

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



# Biryani Khajana / Reis Spezialitäten

<b>700 Mutton Biryani</b>	34
Lammfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Lamb well spiced and cooked in rice	
<b>701 Chicken Biryani</b>	33
Schweizer Pouletfleisch kräftig gewürzt mit Reis gekocht Swiss chicken well spiced and cooked in rice	
<b>702 Vegetable Biryani</b>	29
Gemischtes Gemüse kräftig gewürzt gekocht mit Reis Mixed vegetables well spiced cooked with rice	
<b>703 Jheenga Biryani</b>	36
Riesengarnelen kräftig gewürzt gekocht mit Reis King prawns well spiced cooked with rice	

# Tandoori-Brot-Spezialitäten

<b>800 Butter Naan</b>	5
Fladenbrot aus Weissmehl mit Butter	
<b>801 Garlic Naan</b>	6
Fladenbrot mit Knoblauch	
<b>802 Plain Naan</b>	4
Fladenbrot aus Weismehl	
<b>803 Roti</b>	4
Fladenbrot aus Ruchmehl	
<b>804 Allo Kulcha</b>	8
Fladenbrot mit Kartoffelfüllung Tandoori bread stuffed with potatoes	

## Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks

		3dl	5dl	1l
320	Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	4.90	6.50	9.20
321	Sprite	4.90		
322	Coca Cola	4.90		
323	Coca Cola Zero	4.90		
324	Schweppes Bitter Lemon	4.90		
325	Schweppes Tonic	4.90		
326	Rivella Rot / Blau / Grün	4.90		
327	Apfelsaft	4.90		
328	Eistee Fusetea	4.90		
330	Guava-, Mango- oder Lyceesaft	6.50	8.50	

## Hausgemachte Getränke / Homemade drinks

331	Mango Lassi (Yoghurt Getränk mit Mango)	6.50	8.50	
332	Sweet Lassi (Yoghurt Getränk süss)	6.50	8.50	
333	Salt Lassi (Yoghurt Getränk salzig)	6.50	8.50	

## Aperitif

335	Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineral mit Kohlensäure)			12.00
336	Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral mit Kohlensäure)			12.00
337	Gin Tonic (Gordons Gin mit Tonic-Water)			12.00
338	Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Mineral mit Kohlensäure)			12.00

# Bier

## **Bier vom Fass / Draft (Eichhof)**

<b>280</b>	<b>Stange</b>	<b>3 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>281</b>	<b>Stange Panaché</b>	<b>3 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>282</b>	<b>Grosses</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.50</b>
<b>283</b>	<b>Grosses Panaché</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.50</b>

## **Weizenbier / Wheat Beer**

<b>284</b>	<b>Erdinger</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.50</b>
------------	-----------------	-------------	-------------

## **Alkoholfreies Bier / alcohol free beer**

<b>285</b>	<b>Eichhof</b>	<b>3,3 dl</b>	<b>5.50</b>
------------	----------------	---------------	-------------

# Wein

**Separate Weinkarte - fragen Sie unser Service-Personal -  
Separate wine menu - please ask our staff**

# Kaffee / Tee

<b>300</b>	<b>Espresso</b>	<b>4.50</b>
<b>301</b>	<b>Doppelter Espresso</b>	<b>6.50</b>
<b>302</b>	<b>Café Crème</b>	<b>4.50</b>
<b>304</b>	<b>Tee (Schwarz, Pfefferminz, Grün, Früchte)</b>	<b>4.50</b>

# Dessert

<b>900</b>	<b>Gajjar ka Halwa mit Kugel Vanille Glace</b> indischer Möhrenpudding mit Vanille Glace	<b>9.00</b>
------------	---	-------------