

Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Cachumber-Salat	Fr. 9.00
Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Rettich und frischen Chilis, abgeschmeckt mit Zitronensaft	
Samosa	Fr. 11.50
Frittierte Teigtaschen an Tamarindsauce mit Salat	
Mixed Vegi-Pakora	Fr. 11.00
In Kichererbsenmehlteig frittiertes Gemüse an Tamarindsauce	
Mixed Vegi-Starter	Fr. 14.50
Mini-Samosa und Pakora, serviert mit Salat und Tamarindsauce	
Mixed Starter (Für 2. Personen)	Fr. 30.00
Mini-Samosa und Pakora, serviert mit Salat und Tamarindsauce	
Chicken Tikka	Fr. 15.00
Grilliertes Pouletbrustfilet an indischer Marinade (15 Minuten)	

Suppen

Tamatar ka Shorba	Fr. 8.50
Würzige Tomatensuppe	
Currycremesuppe	Fr. 8.50
verfeinert mit Apfelstückchen	
Linsensuppe	Fr. 8.50
verfeinert mit frischem Koriander und Butter	

Beilagen

Papads mit Mango-Chutney	Fr. 5.00
Dünne, knusprige Fladen aus Linsenmehl	
Raita	Fr. 6.00
Nature-Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	

Vegetarische Gerichte (inkl. Basmati-Reis)

Navratan Korma **Fr. 21.00**

Gemüse-Kreation an Currysauce mit Rahm
verfeinert

Daal **Fr. 17.00**

Linsengericht, aromatisch gewürzt

Daal Makhani **Fr. 17.00**

Aromatisch gewürztr Schwarze Linsen mit Indianer Bohnen

Punjabi Chana Masala **Fr. 18.50**

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und
Ingwer, rassig gewürzt

Palak Paneer **Fr. 22.50**

Frischkäsewürfel an rassicem Spinat-Curry

Paneer Tikka Masala **Fr. 24.50**

Frischkäsewürfel mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch,
sehr scharf gewürzt

Paneer Makhani **Fr. 23.50**

Frischkäse an Curry mit Rahm verfeinert

Paneer 'Shehanshahi' **Fr. 24.50**

Frischkäse an cremigem Curry mit
Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen

Tagesgemüse (als Hauptspeise) **Fr. 18.50**

Tagesgemüse (als Beilage) **Fr. 11.00**

Reisgerichte (inkl. Raita)

Veg Biryani **Fr. 19.00**

Würziger Reis mit Gemüse

Chicken Biryani **Fr. 22.50**

Würziger Reis mit Pouletstückchen

Goscht Biryani **Fr. 26.50**

Würziger Reis mit Lamm-Medaillons

Beef Biryani **Fr. 26.50**

Würziger Reis mit Rinds-Medaillons

Jhinga Biryani **Fr. 28.50**

Würziger Reis mit Riesencrevetten

Fisch und Meeresfrüchte (inkl. Basmati-Reis)

Machli 'Malabar'	Fr. 32.50
Fischfilets an feinem Curry mit Kokosmilch	
Machli 'Goa Masala'	Fr. 28.50
Fischfilets an pikantem Tomaten-Curry	
Jhinga 'Nai Dilli'	Fr. 37.00
Riesencrevetten mit Zwiebeln, Kohl, Lauch und Paprikastreifen und feinen Curry-Gewürzen	
Jhinga Malabar	Fr. 35.50
Riesencrevetten an feinem Curry mit Kokosmilch	

Chicken (inkl. Basmati-Reis)

Chicken Curry	Fr. 26.50
Poulet-Medaillons an einem klassischen indischen Curry (auf Wunsch auch scharf)	
Murg 'Mughle-Azam'	Fr. 28.50
Poulet-Medaillons an einem feinen Curry, verfeinert mit Safran, Mandeln und Rosinen	
Murg 'Tikka Masala'	Fr. 28.50
Poulet-Medaillons mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch, sehr scharf gewürzt	
Murg 'Jalfrezi'	Fr. 27.50
Milde Poulet-Medaillons mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika	
Murg 'Makhani'	Fr. 26.50
Poulet-Medaillons an Tomaten-Butter-Sauce	
Murg 'Haryali'	Fr. 26.50
Poulet-Medaillons an rassigem Spinat-Curry	
Chilli Chicken	Fr. 26.50
Poulet-Medaillons mit viel Gemüse an scharfem Soja-Curry	

Lammfleisch (inkl. Basmati-Reis)

Lamm Curry **Fr. 29.50**

Lamm-Medaillons an Currysauce

Lamm Rogan Josh **Fr. 31.50**

Lamm-Medaillons an Kashmir Currysauce

Bhunwa Goscht **Fr. 33.50**

Scharfes Lamm-Ragout mit Knoblauch, Chili und Curryblättern

Goscht Palak **Fr. 29.50**

Lamm-Medaillons an rassigem Spinat-Curry

Goscht Muglai **Fr. 31.50**

Lamm-Medaillons mit Cashew-Nüssen und frischer Sahne

Goscht Vindaloo **Fr. 31.50**

Lamm-Medaillons an sehr scharfem Curry mit Chili und Essig

Rindfleisch (inkl. Basmati-Reis)

Beef Curry **Fr. 29.50**

Rinds-Ragout an feinem Curry

Beef Kofta Masala **Fr. 28.50**

Rinds-Hackfleischbällchen mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch, sehr scharf gewürzt

Beef Vindaloo **Fr. 31.50**

Rinds-Ragout an sehr scharfem Curry mit Chili

Bhunwa Beef **Fr. 33.50**

Scharfes Rinds-Ragout mit Knoblauch, Chili und Curryblättern und Essig

Aus dem Tandoor (Zubereitungszeit 20 Minuten)

Chicken Tikka Salt and Pepper **Fr. 25.50**

Grillierte Pouletschenkel an einer Marinade aus Joghurt, Salz und Pfeffer, serviert mit Tamarind- und Pfefferminzsauce

Chicken Tikka Tandoori **Fr. 26.50**

Grillierte Poulet-Medaillons an indischer Marinade, serviert mit Tamarind- und scharfer Pfefferminzsauce

Chicken Tandoori **Fr. 24.50**

Grillierte Pouletschenkel an indischer Marinade, serviert mit Salat, Tamarind- und scharfer Pfefferminzsauce

Jhinga Tandoori **Fr. 33.50**

Grillierte Riesencrevetten an indischer Marinade, serviert mit Salat, Tamarind- und scharfer Pfefferminzsauce

Seeteufel Tandoori **Fr. 29.50**

Grillierte Seeteufelfilets an indischer Marinade, serviert mit Tamarindsauce und scharfer Pfefferminzsauce

Mixed Tandoori (für 2 Personen) **Fr. 58.00**

Lassen Sie sich überraschen!

Tandoori Roti (Fladenbrot aus Ruchmehl) **Fr. 4.00**

Naan (Fladenbrot aus Weissmehl) **Fr. 4.50**

Butter Naan **Fr. 5.00**

Masala Naan mit Zwiebeln und Chili **Fr. 5.50**

Knoblauch Naan **Fr. 5.50**

Kashmiri Naan mit Rosinen und Nüsse **Fr. 6.50**

Desserts

Shree Khand	Fr. 9.50
Indische Creme mit Safran und Mandeln	
Gulab Jamun	Fr. 10.00
Frittierte Milchbällchen mit Vanille-Eis	
Gajar Halwa	Fr. 8.50
Warmes Karotten Dessert mit Nüssen	
Sorbet Ananas	Fr. 7.00
Sorbet Mango	Fr. 7.00
Sorbet Mango mit Passoa	Fr. 10.50
Sorbet Ananas mit Prosecco oder Vodka	Fr. 10.50
Coupe Litschi	Fr. 9.50
Vanille-Eis mit Litschis und Rahm	
Eiskaffee	Fr. 9.50
Espresso-Eis mit Espresso und Rahm	
Coupe Denmark	Fr. 8.50
Vanille-Eis mit Schokoladen-Sauce, Mandelsplittern und Rahm	
Coupe Bailey's	Fr. 10.50
Vanille-Eis mit Bailey's	
Einzelne Eiskugeln (Preis pro Kugel)	Fr. 3.50
Ananas, Mango, Vanille, Zimt, Schokolade oder Espresso	