

VORSPEISEN & SUPPEN STARTERS & SOUPS

SUPPEN | SOUPS

1	Kurbis Ingwer Suppe <i>Suppe aus frischen Muskatkürbis, Ingwer und Kokosnussmilch</i> <i>Soup made from fresh pumpkin, ginger and Coconut milk</i>	V/G/L	8.50
---	---	-------	------

VORSPEISEN | STARTERS

2	Madras Medhu Vada (2 Stk. / 2 pieces) <i>Knusprig gebratene Linsenbällchen serviert mit Kokosnuss-Ingwer-Chutney und Sambar</i> <i>Crispy fried lentil balls served with coconut-ginger chutney and sambar</i>	V/G/L	10.00
3	Vegetarische Pakora (4 Stk. / 4 pieces) <i>In Kichererbsenmehl-Teig knusprig frittiertes Gemüse (Spinat, Mais, Zwiebeln), serviert mit Tomaten- und Tamarind-Chutney</i> <i>Crispy fried vegetables (spinach, corn, onions) in chickpea flour, served with tomato and mint chutney</i>	V/G/L	9.00
4	Bombay Samosa (2 Stk. / 2 pieces) <i>Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, grüne Erbsen, Cashewnüssen und Granatapfel, serviert mit Tamarind- und Minz-Chutney</i> <i>Fried pastry pockets filled with potato, green peas, cashewnuts and pomegranate, served with tamarind and mint chutney</i>	V/L/N	10.00
5	Hara Bara Kabab (2 Stk. / 2 pieces) <i>Eine leckere Alternative für Vegetarier - zubereitet mit grünem Gemüse und serviert mit Tomaten-Ingwer Chutney</i> <i>A tasty alternative for "Veggie Lovers" - prepared with spinach, greenpeas and broccoli and served with tomato-ginger chutney</i>	V/G/L	11.00
6	Karaikudi Chicken Wings (4 Stk. / 4 pieces) <i>Pouletflügeli mariniert in einer würzigen Marinade mit einer Auswahl an Gewürzen aus der Region Karaikudi in Südindien und serviert mit Kokosnuss-Ingwer-Chutney</i> <i>Chicken wings marinated in a spicy marinade using a selection of spices from the region of Karaikudi in South India and served with coconut-ginger chutney</i>	G	12.00
7	Ginger Mix <i>Gemischter Vorspeisenteller mit Madras Medhu Vada (1), Pakora (2), Hara Bara Kabab (1) und Pouletflügeli (2) mit dreierlei Dips serviert</i> <i>Mixed appetisers with Madras Medhu Vada (1), Pakora (2), Hara Bara Kabab (1) and chicken wings (2) served with three dip sauces</i>		18.00

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. und CHF / All prices incl. 7.7% VAT and CHF

TANDOOR SPEZIALITÄTEN (serviert mit buntem Blattsalat**) Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

TANDOOR SPECIALITIES (served with bunch of salad leaves**) cooking time approx. 30 minutes

INDISCHES BARBEQUE / INDIAN BARBEQUE - Sommergenuss / Savour summer

Ein Tandoor ist ein spezieller Ofen, der mit Holzkohle betrieben wird (bei moderneren Geräten mit Gas)

Ein Tandoor kann bis 600 Grad erreichen. Das Hauptprodukt wird mit einer Kombination aus Kräutern und Gewürzen mariniert und 24 Stunden in der Marinade belassen und anschliessend im Tandoor gegrillt.

A Tandoor is a special oven which is heated with coal or wood and in modern types with gas.

A Tandoor can reach a temperature as high as 600 degrees. The main ingredient are marinated in a well balanced mixture of herbs and spices, left in the marinade for about 24 hours and then barbequed in the Tandoor.

8	<p>Paneer Tikka Mogulkäse mariniert in Joghurt und nordindischen Gewürzen "Mogul Cheese" - an indian cottage cheese - marinated in yoghurt and North Indian spices</p>	G	29.50
9	<p>Chicken Tikka Pouletoberschenkel-Fleischstücke mariniert in Joghurt, Kashmiri Chili, Ingwer und Knoblauch Chicken thigh meat marinated in yoghurt, Kashmiri chilli, ginger and chilli</p>	G	30.50
10	<p>Murg Malai Zaffrani Tikka Pouletoberschenkel-Fleischstücke mariniert in Joghurt, Tandoori Gewürzmischung und Safran Chicken thigh meat marinated in yoghurt, Tandoori spices and saffron</p>	G	30.50
11	<p>Nilgiri Fish Tikka Kingfish-Stücke mariniert in grüner Mango, Koriander, Minze, Chili und Joghurt Kingfish chunks marinated in green mango, coriander, mint, chilli and yoghurt</p>	G	35.50
12	<p>Boti Kabab Lammhufststücke mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt Lamb thigh meat chunks marinated in tandoori masala and yoghurt</p>	G	32.50
13	<p>Mix Tandoori Verschiedene Tandoori-Spezialitäten - je zwei Stück Murg Malai Zaffrani Tikka, Chicken Tikka Nilgiri Fish Tikka und Boti Kabab A selection of Tandoori specialities - two of each Murg Malai Zaffrani Tikka, Chicken Tikka, Nilgiri Fish Tikka and Boti Kabab</p>	G	45.50

** Salatsauce - Honig Ingwer

** Salad dressing - Honey ginger

GRILL SPEZIALITÄTEN (serviert mit buntem Blattsalat**) Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

ROAST SPECIALITY (served with bunch of salad leaves**) cooking time approx. 30 minutes

Diese Form des Kochens ist in der Chettinad-Küche aus der Region Karaikudi im Bundesstaat Tamil Nadu bekannt.

This form of cooking is famous in Chettinad cuisine from the Karaikudi region in the state of Tamil Nadu.

14	<p>Chettinad Kozhi Roast Pouletbrust-Schenkel mit speziell zubereiteter würzige Marinade, mariniert und geröstet Chicken breast and leg on the bone marinated with specially prepared spicy marinade and roasted</p>	G	35.50
----	---	---	-------

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. und CHF / All prices incl. 7.7% VAT and CHF

CURRY SPEZIALITÄTEN *(serviert mit Reis)*

CURRY SPECIALITIES *(served with rice)*

POULET | CHICKEN

15	Butter Chicken <i>Gegrillte Poulet-Filetstücke in milder, cremiger Curry-Sauce</i> <i>Grilled chicken thigh meat pieces in a mild, creamy curry sauce</i>	G/N	30.50
16	Chicken Tikka Masala <i>Gegrillte Poulet-Filetstücke in würziger Tomaten-Zwiebelsauce</i> <i>Grilled chicken thigh meat pieces in a spicy tomato-onion sauce</i>	G/L	30.50
17	Chicken Badami Korma <i>Gegrillte Poulet-Filetstücke in einem milden Cashew-Maldel-Curry</i> <i>Grilled Chicken Thigh meat pieces in a mild cashew and almond curry sauce</i>	G/N	30.50
18	Madras Chicken Curry <i>Würziges Poulet-Filet-Curry mit Kokosnuss und Tamarind</i> <i>Aromatic and spicy chicken thigh meat curry with coconut and tamarind</i>	G/L	30.50
19	Chettinad Chicken Curry <i>Poulet-Filetstücke in scharfer Curry-Masala-Sauce</i> <i>Chicken thigh meat in spicy masala sauce</i>	G/L	30.50

LAMM | LAMB

20	Lamb Tikka Masala <i>Zartes, grilliertes Lammhufstück in würziger Tomaten-Zwiebelsauce</i> <i>Tender grilled lamb hip pieces in a spicy tomato-onion sauce</i>	G/L	32.50
21	Lamb Badami Korma <i>Lammhufstücke in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln und Safranrahm</i> <i>Lamb hip pieces in a mild creamy cashewnut-almond-saffron sauce</i>	G/N	32.50
22	Chettinadu Lamb Curry <i>Lammhufstücke in scharfer Curry-Masala-Sauce</i> <i>Lamb hip pieces in a spicy masala sauce</i>	G/L	32.50

RIND | BEEF

23	Mughlai Beef Korma <i>Rindshuftstücke in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln und Safranrahm</i> <i>Beef hip pieces in a mild creamy cashewnut-almond-saffron sauce</i>	G/N	39.50
24	Chettinadu Beef Pepper Masala <i>Rindshuftstücke mit schwarzem Pfeffer an einer würzigen Sauce</i> <i>Beef hip pieces with black pepper in a spicy sauce</i>	G/L	39.50
25	Beef Vindaloo <i>Rindshuftstücke in einer scharfen Vindaloo-Sauce - eine Spezialität aus Goa</i> <i>Succulent beef hip pieces in a spicy Vindaloo sauce - a speciality from Goa</i>	G/L	39.50

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. und CHF / All prices incl. 7.7% VAT and CHF

CURRY SPEZIALITÄTEN *(serviert mit Reis)*

CURRY SPECIALITIES *(served with rice)*

FISCH | FISH

KREVETTEN | PRAWNS

26	Kerala Fish Curry <i>Kingfish in einem würzigen Fisch-Curry - eine Spezialität der Südost Küste Indiens</i> <i>Kingfish in an aromatic fish curry, a speciality from southeast coast of India</i>	G/L	35.50
27	Nilgiri Fish Korma <i>Kingfish aus dem Tandoor Ofen in einer cremigen Minz-Koriander-Kokosnuss-Sauce</i> <i>Tandoori barbequed Kingfish in a creamy mint-coriander-coconut sauce</i>	G/L	35.50
28	Chettinad Yera Varuval <i>Riesenkrevetten in Chili, Ingwer und Kokosnussscheiben gebraten</i> <i>King prawns stir fried in chilli, ginger and coconut slices</i>	G/L	35.50
29	Madras Prawn Curry <i>Würziges Riesenkrevetten-Curry mit Kokosnuss und Tamarind</i> <i>Aromatic and spicy chicken curry with coconut and tamarind</i>	G/L	35.50

FLEISCH DEKLARATION | MEAT DECLARATION

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Australien und Neuseeland / Australia and Newzealand

Rind / Beef

Schweiz/Switzerland

Fisch / Fish

Sri Lanka (Indischer Ozean) / Sri Lanka (Indian Ocean)

Krevetten / Prawns

Vietnam / Vietnam

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. und CHF / All prices incl. 7.7% VAT and CHF

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN (serviert mit Reis)**VEGETARIAN SPECIALITIES** (served with rice)

30	Sambar <i>Gelber Kürbis in einer tamarinde-gelber Straucherbsen-Sauce, gewürzt mit Aesafotida</i> <i>Yellow pumpkin in Tamarind-yellow pigeon peas sauce flavoured with Aesafotida</i>	V/G/L	27.50
31	Dal Bukhara <i>Berühmtes nordindisches Gericht mit schwarzen Linsen, langsam gegart im Tandoor-Ofen</i> <i>Famous North Indian dish with black lentils , slowly cooked in the Tandoor oven</i>	G	25.50
32	Baingan ka Bartha <i>Geröstetes Auberginen-Mark mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch</i> <i>Roasted aubergine pulp with tomatoes, onions, ginger and garlic</i>	G	26.50
33	Paneer Butter Masala <i>Hausgemachter Mogulkäse in milder, cremiger Curry-Sauce</i> <i>Homemade Mogul Cheese in a mild, creamy curry sauce</i>	G/N	29.50
34	Paneer Tikka Masala <i>Gegrillte Mogulkäse in würziger Tomaten-Zwiebelsauce</i> <i>Grilled Homemade Mogul Cheese in a spicy tomato-onion sauce</i>	G	29.50
35	Saag Paneer <i>Hausgemachter Mogulkäse mit Spinat</i> <i>Homemade Mogul Cheese with spinach</i>	G	29.50
36	Paneer Badami Korma <i>Speziell zubereiteter Mogulkäse in einer cremigen Cashew-Mandel-Safran-Sauce</i> <i>Specially prepared Mogul Cheese in a creamy cashew-almond-saffron sauce</i>	G	29.50
37	Vegetable Badami Korma <i>Gemischtes Gemüse in Cashew-Mandel-Saffransauce</i> <i>Assorted vegetables in cashew-almond-saffron sauce</i>	G	27.50
38	Okra Poriyal <i>Würzig gebratene Okra-Schoten</i> <i>Aromatic fried Okra</i>	V/G/L	26.50
39	Aloo Jeera <i>Gebratenes, würziges Kartoffelgericht mit Kreuzkummel</i> <i>Shallow fried spicy potato dish with cumin seeds</i>	V/G/L	22.50

REISGERICHTE (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

RICE DISHES (cooking time approx. 30 minutes)

Für die Zubereitung eines ursprünglichen Biryani wird Reis traditionell in Butter angebraten. Das verleiht ihm ein nussiges Aroma. Anschließend wird der Reis mit Gewürzen im Wasser gekocht bis er etwa zur Hälfte gegart ist.

Die marinierte Fleischvariation, ursprünglich in Joghurt und diversen Gewürzen, wird vorgegart. Der Reis und das Fleisch werden schichtweise in einen Topf aus Keramik oder Gusseisen umgefüllt, wobei mit einer Schicht Reis begonnen und abgeschlossen wird. Der Topf wird abgedeckt und auf der Kochstelle erhitzt bis das Biryani serviert werden kann.

To prepare an original Biryani the rice is seared traditionally in clarified butter, giving it a nutty flavor. Then the rice is cooked with spices in water until it is half cooked. In addition the choice of meat is marinated originally in yoghurt and various spices and pre-cooked. The rice and meat are layered in a pot made of ceramic or cast iron - starting and finishing with a layer of rice. The pot is covered and heated on the cooking surface until the Biryani can be served.

40	Hyderabadi Mughlai Chicken Biryani <i>(serviert mit Raitha und Salna/served with raitha and salna)</i>	G	30.50
	Mariniertes Pouletfleisch in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln, Joghurt und Trockenfrüchten		
	Marinated chicken cooked in basmati rice with onions, yoghurt and dried fruit		
41	Hyderabadi Mughlai Gosht Biryani <i>(serviert mit Raitha und Salna/served with raitha and salna)</i>	G	32.50
	Mariniertes Lamm in Basmatireis gegart mit Safran, nach typischer Hyderabadi-Art		
	Hyderabad-style marinated lamb cooked in basmati rice with saffron		

KÖSTLICHES DAZU
DELICIOUS TO GO WITH IT

42	Pappad Basket (3 Stück / pieces) <i>Würzige Linsen-Reis Crackers mit Chutney und Pickle</i> <i>Aromatic lentil-rice crackers with chutney and pickle</i>	V/G/L	6.00
43	Mixed Raitha <i>Joghurt mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln (neutralisiert die Schärfe der Gerichte)</i> <i>Yoghurt with cucumber, tomatoes and onions (neutralises the spice level in the dishes)</i>	G	5.00
44	Natur-Joghurt / Natural yoghurt <i>(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)</i> <i>(neutralises the spice level in the dishes)</i>	G	4.00
45	Onion Slices <i>Rohe Zwiebelscheiben, Zitrone und Chilis</i> <i>Raw onion slices</i>	V/G/L	3.50
46	Zusätzliches Chutney / Additional chutney	G	3.50
47	Zusätzliche Pickles / Additional Pickle <i>In Öl eingelegtes Gemüse, scharf</i> <i>Vegetables pickled in oil, spicy</i>	V/G/L	3.50

INDIAN THALI - eine gastronomische Reise durch Indien

Das indische Thali ist eine wundervolle Art, die Indische Küche kennenzulernen. Hier servieren wir Ihnen nach Wahl unseres Küchenchefs eine Auswahl von entweder nur vegetarischen oder einer Kombination aus vegetarischen-, Fleisch- oder Fischgerichten. EinThali beinhaltet neben dem Hauptgericht eine Vorspeise, Reis, Raita, Pickles und Papad.

INDIAN THALI - a gastronomical journey through India

The Indian Thali is a wonderful way to get to know the Indian cuisine. Our chef will pick a selection of either vegetarian or a combination of vegetarian, meat or fish dishes for you to try. A menu includes other than the main dishes a starter, rice, raita, pickles and papad

48	Thali Vegetarisch <i>Vorspeise mit 5 vegetarischen Gerichten, Reis, Raitha, Pickles und Papad</i> <i>Vegetarian Thali</i> <i>Starter with 5 vegetarian dishes, rice, raita, pickles and papad</i>	43.00	p.p
49	Thali mit Fleisch <i>Vorspeise, 1 Lamm-, 1 Poulet- und 3 vegetarische Gerichte, Reis, Raitha, Pickles und Papad</i> <i>Meat Thali</i> <i>Starter, 1 lamb, 1 chicken and 3 vegetarian dishes, rice, raita, pickles and papad</i>	49.00	p.p
50	Thali mit Fisch <i>Vorspeise, 1 Fisch-Curry, 1 K revetten-Gericht und 3 vegetarische Gerichte, Reis, Raitha, Pickles und Papad</i> <i>Fish Thali</i> <i>Starter, 1 Fish-Curry, 1 prawn dish and 3 vegetarian dishes, rice, raita, pickles and papad</i>	49.00	p.p

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. und CHF / All prices incl. 7.7% VAT and CHF

BEILAGEN SIDE DISHES

51	Zusätzliches Steamed Basmati Rice <i>Gedämpfter Basmati Reis</i> <i>Steamed basmati rice</i>	V/G/L	3.00
52	Vegetable Zafrani Pulao <i>Parfümierter Reis mit Safran und mit saisonalem Gemüse, Cardomon, Cashewnüsse</i> <i>Perfumed rice with saffron and seasonal vegetables, cardomon, cashewnuts</i>	G/N	8.50
53	Lemon Rice <i>Gedämpfter Basmati Reis mit zironen geschmack und cashewnüsse</i> <i>Lemon flavoured Steamed Basmati rice with cashewnuts</i>	V/G/L/N	6.50

BROTE | BREADS

Fladenbrote werden vom Süden bis in den Norden Indiens gerne als Beilage zu den köstlichen Gerichten gereicht. Unsere weit bekannten Naan-Brote werden alle frisch im Tandoor-Ofen gebacken - das sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

Flatbreads are a popular accompaniment to the delicious dishes served across India. Our famous naan bread is baked fresh in the tandoor oven - they're an absolute *must*.

54	Naan Makhani <i>Fladenbrot mit Butter aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with butter from the Tandoor oven</i>		5.00
55	Lasuni Naan <i>Fladenbrot mit Knoblauch aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with garlic from the Tandoor oven</i>		6.00
56	Peshawari Naan <i>Fladenbrot mit Cashewnüssen, Mandeln und Pistazien aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with cashewnuts, almonds and pistachios from the Tandoor oven</i>	N	8.50
57	Tandoori-Roti <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Wholemeal flatbread from the Tandoor oven</i>	L	4.00
58	Pudina Lachha Paratha <i>Geschichtetes Fladenbrot mit getrockneten Minzeblättern aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Layered flatbread with dried mint leaves from the Tandoor oven</i>		6.00
59	Paneer Kulcha <i>Fladenbrot gefüllt mit geriebenem Frischkäse</i> <i>Flatbread stuffed with grated Paneer</i>		8.50

GEMÜSE | VEGETABLES

60	Tagesgemüse, kleine Portion / Vegetable of the day, small portion <i>Nur als Beilage erhältlich / Only as a side dish</i>		10.00
61	Dal Bukhara, Linsen, kleine Portion / Dal Bukhara, lentils, small portion <i>Nur als Beilage erhältlich / Only as a side dish</i>		12.00
62	Kindermenü / Kids Menu		10.00

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. und CHF / All prices incl. 7.7% VAT and CHF

MITHAI / NACHTISCH DESSERT

Cardomon Panna Cotta	G	11.00
Gulab Jamun <i>Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup - eine klassische Süss-Speise aus der Indischen Küche</i> <i>Fried dough balls in flavoured sugar syrup - a classic sweet dish from the Indian kitchen</i>	G	9.50
Pista Kesar Kulfi <i>Hausgemachte Indische Glacè mit Pistachien und aromatisiert mit Saffran</i> <i>Homemade Indian ice cream with Pistachio and flavoured with saffron</i>	G/N	10.50
Gajjar Halwa mit Vanille Glacè <i>Ein süsser Dessertpudding auf Karottenbasis, warm serviert mit Vanille glacè</i> <i>A sweet carrot-based dessert pudding, warm served with vanilla ice cream</i>	G	11.50

GLACE AUSWAHL | CHOICE OF ICE CREAM

Giolito ist ein ursprungsrechtes italienisches Gelato der Extraklasse. Es überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und den einzigartigen Aromen. Giolito stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet ``Freude und Genuss``. Unsere Produkte werden ausschliesslich aus frischer Milch, frischem Rahm und natürlichen Zutaten hergestellt. Wir verzichten auf künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe. Es werden nur Rohstoffe von höchster Qualität verwendet.

Giolito is an original Italian gelato of the highest quality. It convinces through naturalness, purity of taste and the unique aromas. Giolito comes from the old Italian language and means "joy and pleasure". Our products are made exclusively from fresh milk, fresh cream and natural ingredients. We do not use artificial flavours, Preservatives and colorants. Only raw materials of the highest quality are used.

Vanille / Vanilla
Schokolade / Chocolate
Kokosnuss / Coconut
Joghurt / Yoghurt
Karamell / Caramel
Mango Sorbet
Zitronen Sorbet / Lemon Sorbet

Preis pro Kugel / price per scoop		3.50
Coupe Colonel <i>Zitronensorbet mit Wodka</i> <i>Lemon sorbet with vodka</i>		8.50
Coupe Dänemark <i>Vanilleglace mit Schlagrahm und warmer, dunkler Schokoladensauce</i> <i>Vanilla ice cream with whipped cream and warm, dark chocolate sauce</i>		11.50
Mit Schlagrahm / with whipped cream		1.50
Mit Schokoladensauce / with chocolate sauce		1.50

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nussenthalt

Alle preise inkl. 7.7% MwsT und CHF / All prices incl. 7.7% VAT and CHF