

TANDOOR SPEZIALITÄTEN (serviert mit Salat**) Zubereitungszeit ca. 30 Minuten; (Bestellzeiten : 11.30 - 13.00 / 18:00 - 21:00)

TANDOOR SPECIALITIES (served with Salad**) cooking time approx. 30 minutes (Order timings : 11.30 - 13.00 / 18:00 - 21:00)





INDISCHES BARBEQUE / INDIAN BARBEQUE

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 Joghurt, 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 yoghurt, herbs and spices, left in the marinade for about 24 hours and then barbequed in the Tandoor.

Paneer Tikka <i>Mogulkäse mariniert in Joghurt und nordindischen Gewürzen</i> "Mogul Cheese" - an indian cottage cheese - marinated in yoghurt and North Indian spices	G		32.50
Chicken Tikka - (Boneless) <i>Pouletoberschenkel-Fleischstücke mariniert in Joghurt, Kashmiri Chili, Ingwer und Knoblauch</i> Chicken thigh meat marinated in yoghurt, Kashmiri chilli, ginger and chilli	G		34.50
Murg Malai Zaffrani Tikka - (Boneless) <i>Pouletoberschenkel-Fleischstücke mariniert in Joghurt, Tandoori Gewürzmischung und Safran</i> Chicken thigh meat marinated in yoghurt, Tandoori spices and saffron	G		34.50
Nilgiri Fish Tikka - (Filet) <i>Kingfish-Stücke mariniert in grüner Mango, Koriander, Minze und Joghurt</i> Kingfish chunks marinated in green mango, coriander, mint and yoghurt	G		39.50
Boti Kabab - (Boneless) <i>Lammhufstücke mariniert in Tandoori-Masala und Joghurt</i> Lamb thigh meat chunks marinated in tandoori masala and yoghurt	G		36.50
Tandoori Jinga <i>Riesengrillen mariniert in Joghurt, Kashmiri Chili, Ingwer und Knoblauch</i> Tiger Prawns marinated in yoghurt, Kashmiri chilli, ginger and chilli	G		39.50
Mix Tandoori <i>Verschiedene Tandoori-Spezialitäten - je zwei Stück Murg Malai Zaffrani Tikka, Chicken Tikka Nilgiri Fish Tikka und Boti Kabab</i> A selection of Tandoori specialities - two of each Murg Malai Zaffrani Tikka, Chicken Tikka, Nilgiri Fish Tikka and Boti Kabab	G		49.50

** Salatsauce - Honig Ingwer

** Salad dressing - Honey ginger

Schärfegrad = 

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

CURRY SPEZIALITÄTEN (serviert mit Reis) / CURRY SPECIALITIES (served with rice)

POULET | CHICKEN - (Boneless)

Butter Chicken

Gegrillte Poulet-Filetstücke in milder, cremiger Curry-Sauce
Grilled chicken thigh meat pieces in a mild, creamy curry sauce

G/N  34.50

Chicken Tikka Masala

Gegrillte Poulet-Filetstücke in würziger Tomaten-Zwiebelsauce
Grilled chicken thigh meat pieces in a spicy tomato-onion sauce

G/L  34.50

Chicken Badami Korma

Gegrillte Poulet-Filetstücke in einem milden Cashew-Mandeln-Curry
Grilled Chicken Thigh meat pieces in a mild cashew and almond curry sauce

G/N 34.50

Madras Chicken Curry

Würziges Poulet-Filet-Curry mit Kokosnuss und Tamarind
Aromatic and spicy chicken thigh meat curry with coconut and tamarind

G/L  34.50

Chettinad Chicken Curry

Poulet-Filetstücke in scharfer Curry-Masala-Sauce
Chicken thigh meat in spicy masala sauce

G/L/N  34.50

Karahi Chicken

Gegrillte Poulet-Filetstücke in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung
Grilled chicken thigh meat pieces in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix

G/L  34.50

Kerala Chicken Masala

Würziges Poulet-Filet-Curry mit Kokosnussmilch, Tomaten und Zwiebeln - eine Spezialität der Südwest Küste Indiens
Aromatic and spicy chicken thigh meat curry with coconut milk, tomatoes and onions, a speciality from southwest coast of India

G/L  34.50

Saag Chicken

Würziges Poulet-Filet mit Spinat
Aromatic and spicy chicken thigh meat with Spinach

G  34.50

LAMM | LAMB . (Boneless)

Lamb Tikka Masala

Zartes, grilliertes Lammhufstück in würziger Tomaten-Zwiebelsauce
Tender grilled lamb hip pieces in a spicy tomato-onion sauce

G/L  36.50

Lamb Badami Korma

Lammhufstücke in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln und Safranrahm
Lamb hip pieces in a mild creamy cashewnut-almond-saffron sauce

G/N 36.50

Chettinadu Lamb Curry

Lammhufstücke in scharfer Curry-Masala-Sauce / Lamb hip pieces in a spicy masala sauce

G/L/N  36.50

Karahi Gosht

Lammhufstücke in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung
Lamb hip pieces in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix

G/L  36.50

Saag Gosht

Lammhufstücke mit Spinat
Lamb hip pieces with Spinat

G  36.50

Lamb Roganjosh

Lammhufstücke zubereitet in speziell Kashmiri Art / Lamb hip pieces prepared in special Kashmir Style

G/L  36.50

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend / Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

CURRY SPEZIALITÄTEN (serviert mit Reis)

CURRY SPECIALITIES (served with rice)

RIND | BEEF - (Boneless)

Mughlai Beef Korma

Rindshuftstücke in einer milden, cremigen Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln und Safranrahm
Beef hip pieces in a mild creamy cashewnut-almond-saffron sauce

G/N 39.50

Chettinadu Beef Pepper Masala

Rindshuftstücke mit schwarzem Pfeffer an einer würzigen Sauce
Beef hip pieces with black pepper in a spicy sauce

G/L/N  39.50

Beef Vindaloo

Rindshuftstücke in einer scharfen Vindaloo-Sauce - eine Spezialität aus Goa
Succulent beef hip pieces in a spicy Vindaloo sauce - a speciality from Goa

G/L  39.50

FISCH | FISH - (Filet)

KREVETTEN | PRAWNS

Kerala Fish Curry

Kingfish in einem würzigen Fisch-Curry - eine Spezialität der Südwest Küste Indiens
Kingfish in an aromatic fish curry, a speciality from southwest coast of India

G/L  39.50

Nilgiri Fish Korma

Kingfish aus dem Tandoor Ofen in einer cremigen Minz-Koriander-Kokosnuss-Sauce
Tandoori barbequed Kingfish in a creamy mint-coriander-coconut sauce

G/L 39.50

Chettinad Prawn Curry

Riesenkrevetten in Chili, Ingwer und Kokosnuss Sauce
King prawns stir fried in chilli, ginger and coconut sauce

G/L/N  39.50

Madras Prawn Curry

Würziges Riesenkrevetten-Curry mit Kokosnuss und Tamarind
Aromatic and spicy prawn curry with coconut and tamarind

G/L  39.50

Kerala Prawn Curry

Würziges Riesenkrevetten-Curry - eine Spezialität der Südost Küste Indiens
Tiger Prawns in an aromatic curry, a speciality from southwest coast of India

G/L  39.50

Karahi Prawns

Riesenkrevetten in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung
Tiger Prawns in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix

G/L  39.50

FLEISCH DEKLARATION | MEAT DECLARATION

Poulet / Chicken

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Australien und Neuseeland / Australia and Newzealand

Rind / Beef

Schweiz und Paraguay/Schweizland and Paraguay

Fisch / Fish

Sri Lanka (Indischer Ozean), Australien und Holland / Sri Lanka (Indian Ocean), Australia and Holland

Krevetten / Prawns











Vietnam und Indien / Vietnam and India

Schärfegrad = 

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

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




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		29.50
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		27.50
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>	V/G/L		29.50
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		32.50
Paneer Tikka Masala <i>Gegrillte Mogulkäse in würziger Tomaten-Zwiebelsauce</i> <i>Grilled Homemade Mogul Cheese in a spicy tomato-onion sauce</i>	G		32.50
Saag Paneer <i>Hausgemachter Mogulkäse mit Spinat</i> <i>Homemade Mogul Cheese with spinach</i>	G/N		32.50
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/N		32.50
Karahi Paneer <i>Gegrillte Mogulkäse in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung</i> <i>Grilled homemade Mogul Cheese pieces in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix</i>	G		32.50
Vegetable Badami Korma <i>Gemischtes Gemüse in Cashew-Mandel-Saffransauce</i> <i>Assorted vegetables in cashew-almond-saffron sauce</i>	G/N		29.50
Chettinad Vegetable Curry <i>Gemischtes Gemüse in scharfer Curry-Masala-Sauce</i> <i>Assorted vegetables in spicy masala sauce</i>	V/G/L/N		29.50
Karahi Vegetable <i>Gemischtes Gemüse in scharfe Tomaten-Zwiebelsauce; zubereitet mit spezielle Gewürzmischung</i> <i>Assorted vegetables in a spicy tomato-onion sauce prepared with a special Spice mix</i>	G/L		29.50
Okra Poriyal <i>Würzig gebratene Okra-Schoten</i> <i>Aromatic fried Okra</i>	V/G/L/N		29.50
Aloo Jeera <i>Gebrautes, würziges Kartoffelgericht mit Kreuzkummel</i> <i>Shallow fried spicy potato dish with cumin seeds</i>	V/G/L		24.50
Aloo Gobi <i>Kartoffeln- und Blumenkohlgericht in würziger Tomaten-Zwiebelsauce</i> <i>Potatoes and Cauliflower dish in a spicy tomato-onion sauce</i>	V/G/L		27.50

Schärfegrad = 

V=Vegan; G=Glutenfrei; L=Lactosefrei; N=Nüsse enthaltend / Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN *(serviert mit Reis)*


VEGETARIAN SPECIALITIES *(served with rice)*

Saag Aloo <i>Gebratene Kartoffeln mit Spinat</i> <i>Shallow fried potatoes with Spinach</i>	G		29.50
Bombay Aloo Mutter <i>Gebratene Kartoffeln mit Grüne Erbsen in einem cremigen Curry-Sauce</i> <i>Shallow fried potatoes with green peas in a creamy sauce</i>	G		27.50
Channa Masala <i>Scharf und würziges Kirchererbsen gericht</i> <i>Spicy and Tangy chickpeas dish</i>	V/G/L		27.50

REISGERICHTE (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) (Bestellzeiten : 11:30 - 13:00 / 18:00 - 21:00)

RICE DISHES (cooking time approx. 30 minutes) (Order timings : 11:30 - 13:00 / 18:00 - 21:00)

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.


Hyderabadi Mughlai Chicken Biryani - (Boneless) <i>serviert mit Raitha/served with raitha</i> Mariniertes Pouletfleisch in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln, Tomaten, Saffran und Cashewnüssen, nach typischer Hyderabadi-Art Marinated chicken cooked in basmati rice with onions, tomatoes, Saffron and cashewnuts, Hyderabadi style	G/N		34.50
Mysore Chicken Tikka Biryani - (Boneless) <i>serviert mit Raitha/served with raitha</i> Mariniertes Tandoori Pouletfleisch in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln, Tomaten, Chilly und Cashewnüssen, nach typischer Mysore-Art Marinated Tandoori chicken cooked in basmati rice with onions, tomatoes, Chilly and cashewnuts, Mysore style	G/N		34.50
Hyderabadi Mughlai Gosht Biryani - (Boneless) <i>serviert mit Raitha/served with raitha</i> Mariniertes Lamm in Basmatireis gegart, mit Zwiebeln, Tomaten, Saffran und Cashewnüssen, nach typischer Hyderabadi-Art Marinated lamb cooked in basmati rice with onions, tomatoes, Saffron and cashewnuts, Hyderabadi style	G/N		36.50

Schärfegrad = 

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

**KÖSTLICHES DAZU
DELICIOUS TO GO WITH IT**

Pappad Basket <i>Würzige Linsen-Reis Crackers mit Minz-Chutney und Pickle</i> <i>Aromatic lentil-rice crackers with mint chutney and pickle</i>	V/G/L	8.00
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	7.00
Natur-Joghurt / Natural yoghurt <i>(neutralisiert die Schärfe der Gerichte)</i> <i>(neutralises the spice level in the dishes)</i>	G	5.00
Onion Slices <i>Rohe Zwiebelscheiben, Zitrone</i> <i>Raw onion slices, lemon</i>	V/G/L	5.00
Zusätzliches Chutney / Additional chutney	G	5.00
Zusätzliche Pickles / Additional Pickle <i>In Öl eingelegtes Gemüse, scharf</i> <i>Vegetables pickled in oil, spicy</i>	V/G/L 	5.00

INDIAN THALI - eine gastronomische Reise durch Indien (Bestellzeiten/Order timing : 18:00 - 20:30)

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

Thali Vegetarisch <i>Vorspeise mit 5 vegetarischen Gerichten, Reis, Raitha und Pappad</i>		47.00 p.p
Vegetarian Thali <i>Starter with 5 vegetarian dishes, rice, raitha and pappad</i>		
Thali mit Fleisch <i>Vorspeise, 1 Lamm-, 1 Poulet- und 3 vegetarische Gerichte, Reis, Raitha und Pappad</i>		49.00 p.p
Meat Thali <i>Starter, 1 lamb, 1 chicken and 3 vegetarian dishes, rice, raitha and pappad</i>		
Thali mit Fisch <i>Vorspeise, 1 Fisch-Curry, 1 Krevetten-Gericht und 3 vegetarische Gerichte, Reis, Raitha und Pappad</i>		49.00 p.p
Fish Thali <i>Starter, 1 Fish-Curry, 1 prawn dish and 3 vegetarian dishes, rice, raitha and Pappad</i>		

Schärfegrad = 

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF

BEILAGEN SIDE DISHES

Zusätzliches Steamed Basmati Rice <i>Gedämpfter Basmati Reis</i> <i>Steamed basmati rice</i>	V/G/L	5.00
Vegetable Zaffrani 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	12.50
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	9.50

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*.

Naan Makhani <i>Fladenbrot mit Butter aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with butter from the Tandoor oven</i>		5.00
Lasuni Naan <i>Fladenbrot mit Knoblauch aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Flatbread with garlic from the Tandoor oven</i>		6.00
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	9.50
Tandoori-Roti <i>Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Tandoor-Ofen</i> <i>Wholemeal flatbread from the Tandoor oven</i>	V/L	5.00
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>	V/L	8.50
Paneer Kulcha <i>Fladenbrot gefüllt mit geriebenem Frischkäse</i> <i>Flatbread stuffed with grated Paneer</i>		9.50

GEMÜSE | VEGETABLES

Tagesgemüse, kleine Portion / Vegetable of the day, small portion <i>Nur als Beilage erhältlich / Only as a side dish (Dienstag bis Freitag/Tuesday to Friday)</i>	G	15.00
Dal Bukhara, Linsen, kleine Portion / Dal Bukhara, lentils, small portion <i>Nur als Beilage erhältlich / Only as a side dish</i>	G	15.00
Kindermenü / Kids Menu		15.00

Schärfegrad = 

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

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. und CHF / All prices incl. 8.1% VAT and CHF