

**Poulet**

**Ganzes Menü**  
75.00 CHF pro Person

**Kleines Menü**  
Vorspeisen  
1 Hauptgang  
Dessert  
49.00 CHF

## VORSPEISEN

### Chicken Malai Tikka

Hähnchenschenkel mariniert im Ofen

### Zucchini Flower Pakora

Zucchini Blüten und Zwiebeln frittiert in einem  
Kichererbsenmantel garniert mit einem Mango Chilli Salat

### Beetroot Tikki

Rote Bete Bratlinge mit Tamarind Pureè

## HAUPTSPEISEN

### Amritsari Daal Tadka

Rote Linsen Daal

### Paneer Lababdar

Indischer Hüttenkäse in einer Cashewsauce

### Chicken Patiala

Hähnchen in einer aromatischen Zwiebel-Bockshornklee-Sauce gekocht

### Anardana Raita

*Yoghurt mit Granatapfel*

### *Dazu*

*Aromatischer Reis*

*Butter Garlic Naan*

## DESSERT

### Mango- Cardamom Creme Brulèe

*mit*

### Gajar ka Halwa

Indisches Karottenpudding

Die Preise verstehen sich inkl. MWST.

Melden Sie sich beim Personal, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben

**Vegetarisch**

**Ganzes Menü**  
72.00 CHF pro Person

**Kleines Menü**  
Vorspeisen  
1 Hauptgang  
Dessert  
47.00 CHF

## VORSPEISEN

### Tapioca Vada

Tapioka Bratlinge mit Minz Chutney

### Zucchini Flower Pakora

Zucchini Blüten und Zwiebeln frittiert in einem Kichererbsenmantel  
garniert mit einem Mango Chilli Salat

### Beetroot Tikki

Rote Bete Bratlinge mit Tamarind Pureè

## HAUPTSPEISEN

### Amritsari Daal Tadka

Rote Linsen Daal

### Paneer Lababdar

Indischer Hüttenkäse in einer Cashewsauce

### Aloo Gobhi

Kartoffeln und Blumenkohl gebraten

### Anardana Raita

*Yoghurt mit Granatapfel*

### Dazu

Aromatischer Reis

Butter Garlic Naan

## DESSERT

### Mango- Cardamom Creme Brulèe

*mit*

### Gajar ka Halwa

Indisches Karottenpudding

Die Preise verstehen sich inkl. MWST.

Melden Sie sich beim Personal, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben