

Suppen / Soups

100	Sabzi ka Shorba	10
(Gemüse Suppe/ vegetable soup)		
102	Dal-Chawal Shorba	10
(Linsen-Reis Suppe / lentil rice soup)		
103	Tomatar ka Shorba	9
(Tomatensuppe / tomatosoup)		

Warme Vorspeisen / warm starters

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

All warm appetizers are served with 3 different dips. Pakoras are dipped in chickpeas batter and deep fried.

110	Veg. Samosa	6
(Teigtaschen mit Gemüsefüllung)		
111	Non Veg. Samosa	7
(Teigtasche mit Lamm-Hackfleisch/minced meat, lamb)		
112	Vegetable Pakora	8
(Frisches gemischtes Gemüse/fresh mixed vegetables)		
113	Panir Pakora	10
(Frischer hausgemachter Käse/fresh homemade cheese)		
115	Onion Pakora	9
(Zwiebeln kräftig gewürzt und frittiert/Onion fried)		
117	Veg. Mix Starter / Veg. gemischter Vorspeisenteller	12
(Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora, etc.)		
118	Gemischte Vorspeise für 4 Personen)	39
(Veg.-, Panir- und Onion-Pakora, Malai Tikka)		
119	Malai Tikka	25
(Schweizer Pouletbrust mariniert mit würziger Yoghurt-Sauce, grilliert im Tandoori-Ofen/Swiss chicken breast with spiced yoghurt, grilled in Tandoori oven)		

FrISChe knackige Salate / Salads

81	Grüner Salat	9
	Green salad	
82	Gemischter Salat	12
	Mixed salad	
86	Nüsslisalat mit Ei	15
	Lamb's Lettuce salad with egg	

*Gier macht den Menschen im Leben arm, denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit; Reich, wer ohne Schulden.*

Indische Weisheit

Vegetarische Spezialitäten

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality rice.*

201	Shahi Panir	26
<hr/>		
Hausgemachter Käse, zubereitet in Cashew-Rahm-Sauce, fein gewürzt. Homemade cheese in a cashew cream sauce, fine seasoning.		
202	Palak Panir	27
<hr/>		
Kräftiger indischer Spinat mit Hausgemachtem Käse. Tasty Indian spinach with homemade cheese.		
203	Vegetable Korma	27
<hr/>		
Frisches Gemüse in Chashew-Sauce. Fresh vegetables in chashew sauce.		
204	Malai Kofta	26
<hr/>		
Gemüsebällchen mit Käse in Cashew-Sauce. Veg. dumplings with cheese in a cashew sauce.		
205	Channa Masala	24
<hr/>		
Kichererbsen in Curry. Chickpeas in curry.		
206	Dal Makhni	25
<hr/>		
Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet. National dish of India: Urid lentils prepared with butter.		
207	Karahi Panir	27
<hr/>		
Gebratener hausgemachter Käse in Curry Sauce. Homemade cheese friend in curry sauce.		
208	Bhindi Masala	28
<hr/>		
Indisches Okra in kräftiger Sauce. Indian okra in a spicy sauce		
216	Vegetable Madras	29
<hr/>		
Gemischtes frisches Gemüse in Kokosmilchsauce, scharf Mixed fresh vegetables with spicy coconut milk sauce, spicy		
210	Baingan ka Bharta	25
<hr/>		
Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftigt gewürzt. Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy.		

212	Allo Palak	26
	Kartoffeln mit Rahmspinat Potatoes with spinach	
213	Allo Gobi	25
	Kartoffeln mit Blumenkohl Potatoes with cauliflower	
214	Dal	24
	Rote und gelbe Linsen. Red and yellow lentils.	
217	Butter Panir Masala	27
	Hausgemachter Käse in Butter-Tomatensauce auf nordindischer Art Homemade cheese in butter tomato sauce.	
218	Panir Tikka Masala	34
	Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Masala-Sauce Homemade cheese with onion, peperoni, tomato in masala sauce	

*Wer ist blind? Der eine andere Welt nicht sehen kann.
Wer ist stumm? Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.
Wer ist arm? Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.
Wer ist reich? Dessen Herz zufrieden ist.
Indische Weisheit*

Tandoori-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Tandoori-Ofen aus Indien zubereitet. Delicious dishes prepared in our special Tandoori oven from India.

130	Tandoori Chicken	36
<hr/>		
Schweizer Pouletschenkel mariniert nach berühmtem nordindischem. Rezept / Chicken-legs marinated in an exquisite north Indian tradition.		
132	Chicken Tikka	39
<hr/>		
Schweizer Pouletbrust mariniert nach berühmtem nordindischem. Rezept / Chicken-breast marinated in an exquisite north Indian tradition.		
137	Fish Tikka	39
<hr/>		
Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt. Fish filet marinated in yoghurt and spices, grilled.		
138	Jheenga Tandoori	42
<hr/>		
Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt. King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled.		
141	Panir Tikka	37
<hr/>		
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Joghurt. und Gewürzen, gegrillt / Homemade cheese with onion, peperoni, tomato in yoghurt and spices, grilled.		
142	Mix Grill	48
<hr/>		
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten. The various Tandoori specialities combined.		

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Naan, eine Tagesbeilage und Reis
All Tandoori dishes are served with naan fresh from the oven, a side dish and rice.*

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis. All dishes served with high quality Basmati rice.

150	Rogan Josh	32
<hr/>		
	Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce Tender lamb in Rogan curry sauce	
151	Lamm Korma	34
<hr/>		
	Zartes Lammfleisch in Caschewnuss-Sauce Tender lamb in cashew Sauce	
152	Lamm Palak	34
<hr/>		
	Zartes Lammfleisch mit Rahm-Spinat nach berühmter nordindischer Art Fried lamb with spinach in North Indian tradition	
153	Lamm Vindaloo	33
<hr/>		
	Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürz aus Goa, scharf Tender Lamb in the hot spicy Goa tradition, spicy	
155	Lamm Jalfrezy	34
<hr/>		
	Zartes Lammfleisch mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln in orientalischer Sauce / Tender lamb with peperoni, tomato and onion in an oriental sauce	
156	Lamm Madras	35
<hr/>		
	Zartes Lammfleisch in orientalischer Sauce mit Kokosmilch, scharf Tender lamb in an oriental herb sauce with coconut milk, spicy	
159	Lamm Tikka Masala	37
<hr/>		
	Zartes Lammfleisch grilliert im Tandoori-Ofen in Masala Sauce Tender lamb grilled in tandoori oven cooked in masala sauce	

*Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.
Indische Weisheit*

Chicken Spezialitäten

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality rice.*

170	Chicken Korma	31
	Zartes Poulet in Cashewnuss-Sauce Tender chicken in cashew sauce	
171	Chicken Jalfrezy	32
	Zartes Pouletfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni Tender chicken with onion, tomato and peperoni	
173	Chicken Vindaloo	31
	Pouletfleisch mit speziellen Gewürzen aus Goa, sehr scharf Boneless chicken in a special blend of spice from Goa, very hot	
174	Butter Chicken	31
	Zartes Pouletfleisch in Butter-Tomaten-Sauce Tender chicken in a butter tomato sauce	
175	Chicken Tikka Masala	33
	Chicken Tikka in Masala Sauce Chicken Tikka in Masala sauce	
178	Chicken Saag	33
	Zartes Pouletfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art Tender chicken with Indian spinach - a North Indian speciality	
179	Mango Chicken	33
	Zartes Pouletfleisch in Mango-Cashewnuss-Sauce Tender chicken in mango-cashew sauce	
181	Chicken Madras	33
	Zartes Pouletfleisch mit Kokos-Sauce nach Südindischer Tradition Tender chicken in coconut sauce from South India Style	

Fisch Spezialitäten

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.
All dishes served with high-quality rice.*

191	Fish Curry	36
<hr/>		
	Pangasius nach südindischer Art zubereitet / pangasius in the south Indian tradition.	
193	Jheenga Curry	37
<hr/>		
	Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned	
194	Jheenga Khumb Wala	37
<hr/>		
	Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Tomaten-Masala-Sauce / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in tomato-masala-sauce	
195	Jheenga Goa	37
<hr/>		
	Riesengarnelen in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa Art, sehr scharf / King prawns in coconut sauce with spices in Goa tradition, very spicy	

Thali

*Verschiedene Gerichte auf einem Teller. Wir servieren unsere Thalıs auf originalen indischen Platten nach indischer Tradition
Various dishes on one plate Our Thalıs are served in the best Indian tradition on original platters.*

225	Vegetable Thali	38
<hr/>		
	4 verschiedene vegetarische Gerichte, Raita, Salat, Basmati-Reis, Naan, Dessert / 4 different vegetarian dishes, salad, basmati-rice, naan, raita (yoghurt), dessert	
226	Non Vegetable Thali	45
<hr/>		
	4 verschiedene Fleischgerichte, Raita, Salat, Basmati-Reis, Naan, Dessert / 4 different non veg dishes, salad, basmati-rice, naan, raita (yoghurt), dessert	

Thali in Indien

Thali bedeutet auf Hindi "Platte" und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Meist bestehen Thalıs aus Gemüse- und Fleischgerichten. Alle Gerichte werden in kleinen Schalen auf einem runden Tablett, das ebenfalls Thali heisst, serviert. Zum Thali wird Reis gegessen und meistens auch etwas Naan. Der Reis wird oft mit ein wenig Safran verfeinert und erhält dadurch eine schöne, gelbe Farbe. Je nach Region gehören auch Joghurt, Chutney, Pickle oder Linsen dazu.

Reis Spezialitäten

219	Pulao Rice (Beilage)	12
	Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Rosinen und Nüssen. Fried rice with fresh vegetable, raisins, and nuts.	
220	Mutton Biryani	33
	Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen. Lamb with almonds and raisins.	
221	Chicken Biryani	32
	Pouletfleisch mit Mandeln und Rosinen. Chicken with almonds and raisins.	
222	Vegetable Biryani	26
	Mit frischem Gemüse. With a variety of fresh vegetables.	
223	Shahajani Biryani	35
	Mit Pouletbrust, Lamm, Shrimps und Nüsse. With chicken breast, lamb, shrimps, and nuts.	
224	Jhennga Biryani	35
	Riesengarelen mit Mandeln und Rosinen. King prawns with almonds and raisins.	

Würzige Joghurt Saucen / Raita

229	Plain Raita	6
	(Joghurt gewürzt / spiced yoghurt)	
230	Bhondi ka Raita	7
	(Joghurt mit kleinen frittierten Kichererbsen)	
231	Kheere ka Raita	7
	(Gurken-Joghurt / Cucumber yoghurt)	
232	Nature Joghurt	5
	(Plain Yoghurt)	

Naan / Fladenbrot

233	Roti	4
	Flaches Ruchmehlfladenbrot	
234	Naan	5
	Flaches Weismehlfladenbrot	
235	Garlic Naan	7
	mit Knoblauch	
236	Onion Naan	7
	mit Zwiebeln	
237	Panir Naan	9
	Mit hausgemachtem Käse - Panir und Nüssen	
238	Allo Parantha	9
	mit Kartoffelfüllung/with potatoes	
239	Peshwari Naan	9
	Mit Mandeln und Rosinen / with almonds and raisins	
240	Panir Chilli Koriander Naan	9
	Mit Panir-Käse, Chilli und Koriander	
241	Keema Naan	9
	Mit Lamm-Hackfleisch/with minced meat, lamb	

Tisch Buffet / Table Buffet

360	Tisch-Buffet für 4 Personen à volonté	220
	Tandoori-Chicken, Lamm Madras, Butter Chicken, Palak Panir, Daal, Basmati-Reis, Naan, Garlic Naan, gemischter Salat	
361	Vegi Tisch-Buffet für 4 Personen à volonté	205
	Panir-Tikka, Vegetable Madras, Butter Panir Masala, Malai Kofta, Daal, Basmati-Reis, Naan, Garlic Naan, gemischter Salat	

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic drinks

	3dl	5dl	1l
320 Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	4.90	5.90	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		
329 Fanta	4.90		
330 Saft / Juice Mango, Guava oder Lycee	5.50	6.90	

Hausgemachte Getränke / Homemade drinks

331 Mango Lassi (Yoghurt Getränk mit Mango)	6.50	7.90
332 Sweet Lassi (Yoghurt Getränk, süß)	6.50	7.90
333 Salt Lassi (Yoghurt Getränk, salzig)	6.50	7.90

Aperitif

335 Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineral mit Kohlensäure)	12.50
336 Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral mit Kohlensäure)	12.50
337 Gin Tonic (Gordons Gin mit Tonic-Water)	12.50
338 Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Mineral mit Kohlensäure)	12.50

Bier / Beer

	3dl	5dl	1l
Bier vom Fass / Draft Beer			
280 Stange / Stange Panaché	5.50	8.50	
281 Grosses / Grosses Panaché	5.50	8.50	
Weizenbier / Wheat Beer			
284 Schneider Weisse		7.50	
Alkoholfreies Bier / alcohol free beer			
285 Eichhof	5.50		
Indisches Bier / Indian Beer			
286 Kingfischer	5.50		
287 Cobra	5.50		

Wein

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

Kaffee / Tee

300 Espresso	4.50
301 Doppelter Espresso	6.50
302 Café Crème	4.50
303 Schale / Café Latte	4.70
304 Cappuccino	5.50
305 Latte Macchiato	6.50
306 Caramel Macchiato	6.90
308 Tee (<i>Schwarz, Pfefferminz, Grün, Früchte</i>)	4.50
309 Hausgemachter indischer Masala Chai mit Milch (<i>Wartezeit ca. 20 Minuten</i>)	6.90
310 Hausgemachter indischer Masala Chai ohne Milch (<i>Wartezeit ca. 20 Minuten</i>)	6.00

Dessert

900	Gajjar ka Halwa mit einer Kugel Glacé Hausgemachter indischer Möhrenpudding mit Glacé	9.50
901	Gulab Jamun mit einer Kugel Glacé Hausgemachtes indisches Quarkbällchen mit Glacé	8.50
902	Mix Dessert Verschiedene Desserts auf einem Teller	12.50
903	Kugel Rahm-Glacé mit Rahm Vanilla, Wallnuss, Schokolade, Stracciatella, Pistazien	5.00
904	Kugel Sorbet-Glacé mit Rahm Limette, Mango-Passionsfrucht	5.00