

# Suppen

|  | CHF  |
|--|------|
| 100 Sabzi ka Shorba ( <i>Gemüse Suppe/ vegetable soup</i> )    | 7.00 |
| 101 Murgh Shorba ( <i>Hühnersuppe/ chicken soup</i> )          | 9.00 |
| 102 Dal-Chawal Shorba ( <i>Linsen-Reis Suppe/lentil soup</i> ) | 7.00 |
| 103 Tomatar ka Shorba ( <i>Tomatensuppe /tomatosoup</i> )      | 8.00 |

# Warme Vorspeisen

*Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.*

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

|   |       |
|---|-------|
| 110 Veg. Samosa ( <i>Teigtaschen mit Gemüsefüllung</i> )                          | 5.00  |
| 111 Non Veg. Samosa ( <i>Teigtasche mit Hackfleisch</i> )                         | 7.00  |
| 112 Vegetable Pakora ( <i>Frisches gemischtes Gemüse/fresh mixed vegetables</i> ) | 6.00  |
| 113 Panir Pakora ( <i>Frischer hausgemachter Käse/ fresh homemade cheese</i> )    | 7.00  |
| 114 Fish Pakora ( <i>Zartes Fishfilet/Tender fish</i> )                           | 9.50  |
| 115 Onion Pakora ( <i>Zwiebeln kräftig gewürzt und frittiert/onion fried</i> )    | 6.00  |
| 116 Chicken Pakora ( <i>Zartes Poulet Fleisch/tender chicken</i> )                | 9.00  |
| 117 Mix Starter / Gemischter Vorspeisenteller                                     | 10.00 |
| 118 Gemischte Vorspeise für 4 Personen  | 33.00 |

# Frische knackige Salate

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 81  | Grüner Salat<br><i>Green salad</i>                            | 9.50  |
| 82  | Gemischter Salat<br><i>Mixed Salad</i>                        | 10.50 |
| 83  | Tomaten mit Mozzarella<br><i>Tomato with mozzarella</i>       | 15.00 |
| 85  | Rucolasalat mit Parmesan<br><i>Rucola salad with parmesan</i> | 13.50 |
| 86  | Nüssli-Salat mit Ei<br><i>Lambs Lettuce salad with egg</i>    | 15.50 |
| 220 | Bombay Salat  | 12.00 |

***Wer ist blind?***

***Wer ist stumm?***

***Wer ist arm?***

***Wer ist reich?***

***Der eine andere Welt nicht sehen kann.***

***Der zur rechten Zeit nichts Liebes sagen kann.***

***Der von allzu heftigem Verlangen Gequälte.***

***Dessen Herz zufrieden ist.***

# Vegetarische Spezialitäten

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 200 | <b>Bombay Allo</b><br><i>Kartoffeln kräftig gewürzt, scharf.</i><br><i>Potatoes in a tasty masala, spicy.</i>   | 16.00 |
| 201 | <b>Shahi Panir</b><br><i>Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Rahm-Sauce, fein gewürzt.</i><br><i>Homemade cheese in a cream sauce, fine seasoning.</i>                 | 23.00 |
| 202 | <b>Saag Panir</b><br><i>Kräftiger indischer Spinat mit Hausgemachtem Käse.</i><br><i>Tasty Indian spinach with homemade cheese.</i>   | 22.00 |
| 203 | <b>Navratan Korma</b><br><i>Frisches Gemüse in Chashew-Sauce.</i><br><i>Fresh vegetables in chashew sauce.</i>  | 23.00 |
| 215 | <b>Malai Kofta</b><br><i>Gemüsebällchen mit Käse in Cashew -Sauce.</i><br><i>Vegetables dumplings with cheese in a cashew sauce.</i>  | 23.00 |
| 205 | <b>Channa Masala</b><br><i>Kichererbsen in Curry.</i><br><i>Chickpeas in curry.</i>   | 18.00 |
| 206 | <b>Dal Makhni</b><br><i>Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet.</i><br><i>National dish of India: Urid lentils prepared with butter.</i>          | 19.00 |
| 207 | <b>Karahi Panir</b><br><i>Gebratener hausgemachter Käse in Curry Sauce.</i><br><i>Homemade cheese friend in curry sauce.</i>  | 23.00 |
| 208 | <b>Bhindi Masala</b><br><i>Indisches Okra in kräftiger Sauce.</i><br><i>Indian okra in a spicy sauce.</i>   | 24.00 |
| 209 | <b>Mixed Vegetables</b><br><i>Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt.</i><br><i>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning.</i>  | 22.00 |
| 210 | <b>Baingan ka Bharta</b><br><i>Frische Auberfinen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftigt gewürzt.</i><br><i>Fresh eegplants mashed with onions and tomateos, spicy.</i> | 21.00 |

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 211 | <b>Matar Panir</b><br><i>Erbesen mit hausgemachtem Käse.</i><br><i>Peas with homemade cheese.</i> | 22.00 |
| 212 | <b>Allo Gobi</b><br><i>Blumenkohl mit Kartoffeln.</i><br><i>Cauliflower with potatoes.</i>        | 18.00 |
| 213 | <b>Allo Palak</b><br><i>Spinat mit Kartoffeln.</i><br><i>Spinach with potatoes.</i>               | 21.00 |
| 214 | <b>Dal</b><br><i>Rote und gelbe Linsen.</i><br><i>Red and Yellow Lentils.</i>                     | 16.00 |

# Tandoori~Khajana

*Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlenofen aus Indien zubereitet.  
Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.*

|  | <i>CHF</i> |
|--|------------|
| 130 Tandoori Chicken<br><i>Poulet Schenkel mariniert nach berühmtem nordindischem Rezept.<br/>Chicken-legs marinated in an exquisite north Indian tradition</i>                                      | 35.50      |
| 132 Chicken Tikka<br><i>Zarte marinierte Pouletfleischstücke vom Spiess.<br/>Marinated filet of Chicken, grilled.</i>  | 33.50      |
| 133 Lamm Tikka<br><i>Zarte marinierte Lammfilet vom Spiess.<br/>Marinated filet of lamb, grilled)</i>  | 36.50      |
| 134 Malai Tikka<br><i>(Zartes marinierte Poulet Filets vom Spiess.<br/>Tender marinated chicken, grilled)</i>  | 33.50      |
| 137 Fish Tikka<br><i>(Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt.<br/>Fish filet marinated in yoghurt and spices, grilled)</i>  | 38.50      |
| 138 Jheenga Tandoori<br><i>(Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt.<br/>King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled)</i>                                       | 38.50      |
| 141 Panir Tikka<br><i>(Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Joghurt und Gewürzen, gegrillt.<br/>Homemade cheese with onion, peperoni, tomato in yoghurt and spices, grilled)</i> | 33.50      |
| 142 Mix-Grill<br><i>(Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten.<br/>The various Tandoori specialities combined)</i>  | 45.00      |

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrisches Naan,  
frisches Gemüse und würzige Sauce.*

*All Tandoori dishes are served with naan fresh from the oven,  
fresh vegetables and spicy sauces.*

# Lamm-Spezialitäten

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.*

*All dishes served with high quality Basmati rice.*

|  | <i>CHF</i> |
|--|------------|
| 150 Rogan Josh<br><i>(Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / Tender lamb in Rogan curry sauce)</i>  | 28.00      |
| 151 Lamm Korma<br><i>(Zartes Lammfleisch in Caschewnuss-Sauce / Tender lamb in Cashew sauce)</i>   | 28.00      |
| 152 Lamm Palak<br><i>(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art / Fried lamb with indian spinach in the North Indian tradition.)</i>              | 28.00      |
| 153 Lamm Vindaloo<br><i>(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf. Tender Lmb in the hot spicy Goa tradition.)</i>  | 28.00      |
| 154 Karahi Ghosht<br><i>(Gebratenes Lammfleisch in Curry Sauce / Fried lamb in curry sauce.)</i>   | 28.00      |
| 155 Lamm Jalfrezy<br><i>(Zartes Lammfleisch mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln in orientalischer Sauce / Tender lamb with peperoni, tomato and onion in an oriental herb sauce.)</i> | 28.00      |
| 156 Lamm Madras<br><i>(Zartes Lammfleisch in orientalischer Sauce mit Kokosmilch. Tender lamb in an oriental herb sauce with coconut milk.)</i>                                      | 28.00      |
| 158 Lamm Curry<br><i>(Zartes Lammfleisch in Curry / Tender lamb in Curry.)</i>   | 27.00      |
| 159 Lamm Tikka Masala<br><i>(Zartes Lammfleisch in Masala Sauce / Tender lamb in masala sauce.)</i>  | 35.00      |

# Chicken~Spezialitäten

*Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.*

*All dishes served with high-quality rice*

|  | <b>CHF</b>   |
|--|--------------|
| <b>170 Chicken Korma</b><br><i>(Zartes Poulet Fleisch in Caschewnuss-Sauce / Tender chicken in cashew sauce.)</i>  | <b>27.00</b> |
| <b>171 Chicken Jalfrezy</b><br><i>(Zartes Pouletfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni / Tender chicken with onion, tomato and peperoni.)</i>                    | <b>28.00</b> |
| <b>173 Chicken Vindaloo</b><br><i>(Pouletfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf / Boneless chicken in a special blend of spice from Goa, very hot.)</i>    | <b>28.00</b> |
| <b>174 Butter Chicken</b><br><i>(Zartes Pouletfleisch in Butter-Tomaten-Sauce / Tender chicken in a butter tomatoe sauce.)</i>                                       | <b>28.00</b> |
| <b>175 Chicken Tikka Masala</b><br><i>(Chicken Tikka in Masala Sauce / Chicken Tikka in Masala sauce.)</i>   | <b>29.00</b> |
| <b>176 Chicken Curry</b><br><i>(Zartes Pouletfleisch in CurrySauce. Tender chicken in curry sauce.)</i>  | <b>26.00</b> |
| <b>178 Chicken Saag</b><br><i>(Zartes Pouletfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art / Tender chicken with Indian spinach – a North Indian speciality)</i> | <b>28.00</b> |
| <b>179 Mango Chicken</b><br><i>(Zartes Pouletfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce.)</i>                           | <b>29.00</b> |
| <b>180 Chilli Chicken</b><br><i>(Gebratenes Pouletfleisch mit Peperoni und Zwiebeln / Friedchicken with peperoni and onion.)</i>                                     | <b>29.00</b> |
| <b>181 Chicken Madras</b><br><i>(Zartes Pouletfleisch mit Kokos-Sauce nach Südindischer Tradition / Tender chicken in coconut sauce from South India Style.)</i>     | <b>28.00</b> |

# Fisch Spezialitäten

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 190 | <b>Fish Chilli</b><br><i>(Rotbarshbarschfilet in Chilli Sauce, sehr scharf /<br/>Redfish filet in schili sauce, very spicy)</i>   | 28.00 |
| 191 | <b>Fish Curry</b><br><i>(Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet /<br/>Redfish in the East Indian tradition.)</i>   | 27.50 |
| 193 | <b>Jheenga Curry</b><br><i>(Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen /<br/>King prawns in curry sauce delicately seasoned.)</i>   | 29.50 |
| 194 | <b>Jheenga Khumb Wala</b><br><i>(Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-<br/>Safran Sauce / King prawns with fresh mushrooms, garlic and ginger in an<br/>almond saffron sauce.)</i> | 30.00 |
| 195 | <b>Jheenga Goa</b><br><i>(Riesengarnelen in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-Art,<br/>sehr scharf / King prawns in cocunut sauce with spices in Goa tradition, very<br/>spicy.)</i>                     | 30.00 |



## Reis Spezialitäten

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 219 | <b>Pulao Rice</b><br><i>(Fritierter Reis mit Gemüse.<br/>Friedrice with vegetables.)</i>  | 10.00 |
| 220 | <b>Mutton Biryani</b><br><i>(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen.<br/>Lamb with almonds and raisins.)</i>   | 26.00 |
| 221 | <b>Chicken Biryani</b><br><i>(Pouletfleisch mit Mandeln und Rosinen.<br/>Chicken with almonds and raisins.)</i>   | 25.00 |
| 222 | <b>Vegetable Biryani</b><br><i>(Mit frischem Gemüse.<br/>With a variety of fresh vegetables)</i>  | 18.00 |
| 223 | <b>Shahajani Biryani</b><br><i>(Mit Pouletbrust und Lammstreifen, Shrimps und Nüsse.<br/>With strips of chicken breast and lamb, shrimps and nuts.)</i> | 27.50 |
| 224 | <b>Jhennga Biryani</b><br><i>(Riesengarelen mit Mandeln und Rosinen.<br/>King prawns with almonds and raisins.)</i>                                     | 30.00 |

## Thalis

*Verschiedene Gerichte auf einem Teller/ various dishes on one table*

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 225 | <b>Vegetable Thali</b><br><i>(verschiedene Gemüsegerichte, Sauce, Raita, Gulab Jammun, Basmati-Reis,<br/>Naan)</i> | 29.50 |
| 226 | <b>Non Vegetable Thali</b><br><i>(Verschiedene Fleischgerichte, Sauce, Raita, Gulab Jamun, Basmati-Reis, Naan)</i> | 39.50 |

*Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischer Platten nach indischer Tradition  
Our Thalís are served in the best Indian tradition on original platters.*

# Beilagen

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 229 | Plain Raita<br><i>(Joghurt gewürzt / spiced yoghurt)</i>   | 5.00 |
| 230 | Bhondi ka Raita<br><i>(Joghurt mit kleinen frittierten Kichererbsen)</i>   | 7.00 |
| 231 | Kheere ka Raita<br><i>(Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)</i>   | 7.00 |
| 232 | Mix Raita<br><i>(Joghurt mit Gurken, Bhondi, Tomaten und Zwiebeln / cucumber, bhondi, tomatoe and onion yoghurt)</i> | 8.00 |

# Tandoori~Brot Spezialitäten

*Frisch gebacken aus dem Holzkohlenofen  
Flat bread backed fresh on the charcoal in our clay oven.*

|     |  |      |
|-----|--|------|
| 233 | Roti <i>(Flaches Ruchmehlfladenbrot)</i>   | 3.00 |
| 234 | Naan <i>(Flaches Weissmehlfladenbrot)</i>  | 4.00 |
| 235 | Garlic Naan <i>(Mit Knoblauch)</i>   | 7.00 |
| 235 | Onion Naan <i>(Mit Zwiebeln)</i>   | 5.00 |
| 236 | Cheese Naan <i>(Mit hausgemachtem Käse)</i>  | 7.00 |
| 236 | Allo Prantha <i>(Gefüllt mit Kartoffeln / Filled with potatoes)</i>                                  | 7.00 |
| 237 | Peshwari Naan <i>(Gefüllt mit verschiedenen Nüssen und Rosinen / Filled with nuts and dry fruit)</i> | 7.00 |
| 237 | Keema Naan <i>(Gefüllt mit Hackfleisch / Filled with mincedmeat)</i>                                 | 8.00 |

