

Herzlich Willkommen im Restaurant

New Bombay



Die Geheimnisse der indischen Küche

Das Geheimnis liegt nicht nur in der grossen Auswahl an Gewürzen sondern vor allem darin, sie sorgfältigen aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass ihr Aroma zur vollen Entfaltung kommt.

Als Kochgerät wird nur eine Pfanne auf offenem Feuer oder ein Tandoor (Holzkohlenlehmofen) benutzt. Der Tandoor ist der Allzweckofen der Inder. Dieses universelle Gerät ist meist krugförmig und besitzt eine mit festgebranntem Lehm ausgekleidete Höhlung, auf deren Boden Brennholz entzündet wird.

Obendrauf kann man eine Pfanne oder einen Topf platzieren. Der Tandoor kann gleichzeitig auch als Backofen verwendet werden. An die durch die Glut erhitzten Aussenwände wird der tellerförmige Nan (Fladenbrot) geklebt und dort gebacken, was nur einige Minuten dauert.

Nan ist nicht nur eine Beilage zu den »Currys«, sondern sie ersetzen auch das Besteck. Mit Nanstückchen nimmt der Inder seine Speise auf und löffelt damit auch die Sosse.

Zum Schluss noch einige Anmerkungen zum Indischen »Curry«: Das Wort »Curry« ist eine phonetische falsche Interpretation, die von den Briten nach Europa gebracht wurde. Das tamilische Wort »kari« (Tunke) soll der Ursprung für diese Bezeichnung gewesen sein. Oft wird das Wort synonym für alle indischen Gerichte gebraucht, manchmal für Speisen, die mit einer typischen Sosse zubereitet sind. Manchmal aber auch für das bei uns bekannte »Curry-Gewürz«.

Ein »Curry-Gewürz« schlechthin gibt es jedoch in Indien nicht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine Zusammenstellung verschiedener Gewürze, die jeweils individuell abgestimmt - immer wieder anders schmeckt. Jede Hausfrau, jeder Koch verwendet eine eigene typische Curry-Gewürzmischung, deren Zusammensetzung wie ein Geheimnis gehütet wird.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Fleischdeklaration:

Pouletschenkel: Schweiz

Pouletbrust: Schweiz¹

Lamm: Neuseeland

¹ Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

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>)	5.50
111 Non Veg. Samosa (<i>Teigtasche mit Hackfleisch</i>)	7.00
112 Vegetable Pakora (<i>Frisches gemischtes Gemüse/fresh mixed vegetables</i>)	7.00
113 Panir Pakora (<i>Frischer hausgemachter Käse/fresh homemade cheese</i>)	8.00
114 Fish Pakora (<i>Zartes Fishfilet/Tender fish</i>)	9.00
115 Onion Pakora (<i>Zwiebeln kräftig gewürzt und frittiert/onion fried</i>)	7.00
116 Chicken Pakora (<i>Zartes Poulet/tender chicken</i>)	9.00
117 Mix Starter / Gemischter Vorspeisenteller (<i>Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora, Malai Tikka (Poulet, grilliert)</i>)	12.00
119 Veg. Mix Starter / Veg. gemischter Vorspeisenteller (<i>Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora, etc.</i>)	10.00
118 Gemischte Vorspeise für 4 Personen (<i>Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora, Malai Tikka</i>)	35.00

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

FrISChe knackige Salate / Salads

81	Grüner Salat <i>Green salad</i>	9.50
82	Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	10.50
86	Nüssli-Salat mit Ei <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

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

All dishes served with high-quality rice.

200	Bombay Allo <i>Kartoffeln kräftig gewürzt, scharf.</i> <i>Potatoes in a tasty masala, spicy.</i>	19.00
201	Shahi Panir <i>Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Rahm-Sauce, fein gewürzt.</i> <i>Homemade cheese in a cream sauce, fine seasoning.</i>	24.00
202	Saag Panir <i>Kräftiger indischer Spinat mit Hausgemachtem Käse.</i> <i>Tasty Indian spinach with homemade cheese.</i>	24.00
203	Navratan Korma <i>Frisches Gemüse in Chashew-Sauce.</i> <i>Fresh vegetables in chashew sauce.</i>	25.00
215	Malai Kofta <i>Gemüsebällchen mit Käse in Cashew -Sauce.</i> <i>Vegetables dumplings with cheese in a cashew sauce.</i>	25.00
205	Channa Masala <i>Kichererbsen in Curry.</i> <i>Chickpeas in curry.</i>	21.00
206	Dal Makhni <i>Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet.</i> <i>National dish of India: Urid lentils prepared with butter.</i>	21.00
207	Karahi Panir <i>Gebatener hausgemachter Käse in Curry Sauce.</i> <i>Homemade cheese friend in curry sauce.</i>	24.00
208	Bhindi Masala <i>Indisches Okra in kräftiger Sauce.</i> <i>Indian okra in a spicy sauce.</i>	26.00
209	Mixed Vegetables <i>Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt in Curry Sauce</i> <i>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning in curry sauce</i>	23.00
216	Vegetable Madras <i>Gemischtes frisches Gemüse in Kokosmilchsauce, scharf</i> <i>Mixed fresh vegetables with spicy coconutmilksauce</i>	25.00

210	Baingan ka Bharta	24.00
	<i>Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftigt gewürzt. Fresh eegplants mashed with onions and tomateos, spicy.</i>	
211	Matar Panir	23.00
	<i>Erbsen mit hausgemachtem Käse. Peas with homemade cheese.</i>	
212	Allo Gobi	21.00
	<i>Blumenkohl mit Kartoffeln. Cauliflower with potatoes.</i>	
213	Allo Palak	21.00
	<i>Spinat mit Kartoffeln. Spinach with potatoes.</i>	
214	Dal	19.00
	<i>Rote und gelbe Linsen. Red and Yellow Lentils.</i>	

***Geniess die Freude,
Die Dir zuteilt wird und trage das Leid,
das Dir zugeteilt wird;
Warte ruhig ab, was die Zeit bringt,
wie es der Landmann mit der Frucht tut.***

Indische Weisheit

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Holzkohlenofen aus Indien zubereitet.

Delicious dishes prepared on charcoal in our special clay oven from India.

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

*Zu allen Tandoori-Gerichten servieren wir ofenfrischens 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.

150	Rogan Josh <i>(Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / Tender lamb in Rogan curry sauce)</i>	28.50
151	Lamm Korma <i>(Zartes Lammfleisch in Caschewnuss-Sauce / Tender lamb in Cashew sauce)</i>	28.50
152	Lamm Palak <i>(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art / Fried lamb with indian spinach in the North Indian tradition.)</i>	28.50
153	Lamm Vindaloo <i>(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf. Tender Lamb in the hot spicy Goa tradition.)</i>	28.50
154	Karahi Ghosht <i>(Lammfleisch in Curry Sauce mit Peperoni / Fried lamb in curry sauce with peperoni.)</i>	28.50
155	Lamm Jalfrezy <i>(Zartes Lammfleisch mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln in orientalischer Sauce / Tender lamb with peperoni, tomato and onion in an oriental herb sauce.)</i>	28.50
156	Lamm Madras <i>(Zartes Lammfleisch in orientalischer Sauce mit Kokosmilch. Tender lamb in an oriental herb sauce with coconut milk.)</i>	28.50
158	Lamm Curry <i>(Zartes Lammfleisch in Curry / Tender lamb in Curry.)</i>	27.50
159	Lamm Tikka Masala <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.

170	Chicken Korma <i>Zartes Poulet Fleisch in Caschewnuss-Sauce</i> <i>Tender chicken in cashew sauce.</i>	27.50
171	Chicken Jalfrezy <i>(Zartes Pouletfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni</i> <i>Tender chicken with onion, tomato and peperoni</i>	28.00
173	Chicken Vindaloo <i>Pouletfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf</i> <i>Boneless chicken in a special blend of spice from Goa, very hot</i>	28.00
174	Butter Chicken <i>Zartes Pouletfleisch in Butter-Tomaten-Sauce</i> <i>Tender chicken in a butter tomato sauce</i>	28.00
175	Chicken Tikka Masala <i>Chicken Tikka in Masala Sauce / Chicken Tikka in Masala sauce</i>	29.00
178	Chicken Saag <i>Zartes Pouletfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art</i> <i>Tender chicken with Indian spinach – a North Indian speciality</i>	28.00
179	Mango Chicken <i>Zartes Pouletfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce</i> <i>Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce</i>	29.00
180	Chilli Chicken <i>Gebratenes Pouletfleisch mit Peperoni und Zwiebeln</i> <i>Friedchicken with peperoni and onion</i>	32.00
181	Chicken Madras <i>Zartes Pouletfleisch mit Kokos-Sauce nach Südindischer Tradition</i> <i>Tender chicken in coconut sauce from South India Style</i>	28.00

Fisch Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 190 | Fish Chilli
<i>(Rotbarsch in Chilli Sauce, sehr scharf /
Redfish in chili sauce, very spicy)</i> | 32.00 |
| 191 | Fish Curry
<i>(Rotbarsch nach ostindischer Art zubereitet /
Redfish in the East Indian tradition.)</i> | 30.00 |
| 193 | Jheenga Curry
<i>(Riesengarnelen in Currysauce mit feinen Gewürzen /
King prawns in curry sauce delicately seasoned.)</i> | 31.00 |
| 194 | Jheenga Khumb Wala
<i>(Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in
Mandel-Safran Sauce / King prawns with fresh mushrooms, garlic and
ginger in an almond saffron sauce.)</i> | 30.00 |
| 195 | Jheenga Goa
<i>(Riesengarnelen in Kokos-Sauce mit ausgewählten Gewürzen nach Goa-
Art, sehr scharf / King prawns in coconut sauce with spices in Goa
tradition, very spicy)</i> | 31.00 |
| 196 | Jheenga Jalfrezy
<i>(Riesengarnelen mit Peperoni und Zwiebeln in würziger Sauce / King
prawns with fresh pepperoni and onions in curry sauce)</i> | 31.00 |

All dishes served with high-quality rice.

Thalis

Verschiedene Gerichte auf einem Teller/ various dishes on one plate
Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischer Platten nach indischer Tradition
Our Thalis are served in the best Indian tradition on original platters.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 225 | Vegetable Thali
<i>Verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Gulab Jamun, Basmati-Reis, Naan</i> | 33.50 |
| 226 | Non Vegetable Thali
<i>Verschiedene Fleischgerichte, Raita, Gulab Jamun, Basmati-Reis, Naan</i> | 39.50 |

Reis Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 219 | Pulao Rice <i>(servieren wir als Beilage)</i>
<i>Frittierter Reis mit Gemüse</i>
<i>Fried rice with vegetables (Side dish)</i> | 10.00 |
| 220 | Mutton Biryani
<i>(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen.</i>
<i>Lamb with almonds and raisins.)</i> | 28.00 |
| 221 | Chicken Biryani
<i>(Pouletfleisch mit Mandeln und Rosinen.</i>
<i>Chicken with almonds and raisins.)</i> | 27.00 |
| 222 | Vegetable Biryani
<i>(Mit frischem Gemüse.</i>
<i>With a variety of fresh vegetables)</i> | 21.00 |
| 223 | Shahajani Biryani
<i>(Mit Pouletbrust, Lamm, Shrimps und Nüsse.</i>
<i>With chicken breast, lamb, shrimps and nuts.)</i> | 30.00 |
| 224 | Jhennga Biryani
<i>(Riesengarelen mit Mandeln und Rosinen.</i>
<i>King prawns with almonds and raisins.)</i> | 30.00 |

Beilagen

Würzige Yoghurt Saucen / Raita

229	Plain Raita <i>(Joghurt gewürzt / spiced yoghurt)</i>	5.00
230	Bhondi ka Raita <i>(Joghurt mit kleinen frittierten Kichererbsen)</i>	7.00
231	Kheere ka Raita <i>(Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt)</i>	7.00
232	Mix Raita <i>(Joghurt mit Gurken, Bhondi, Tomaten und Zwiebeln / cucumber, bhondi, tomatoes 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
236	Onion Naan <i>(Mit Zwiebeln)</i>	6.00
237	Cheese Naan <i>(Mit hausgemachtem Käse - Panir und Nüssen)</i>	7.00
238	Allo Prantha <i>(Gefüllt mit Kartoffeln / Filled with potatoes)</i>	7.00
239	Peshwari Naan <i>(Gefüllt mit verschiedenen Nüssen und Rosinen / Filled with nuts and dry fruit)</i>	7.00

240 Keema Naan (*Gefüllt mit Hackfleisch / Filled with mincedmeat*)

8.00