

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: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Fisch: Vietnam

Riesengarnelen: Vietnam

Allergien:

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Team New Bombay

Suppen

	CHF
100 Sabzi ka Shorba (<i>Gemüse Suppe/ vegetable soup</i>)	9.00
101 Murgh Shorba (<i>Hühnersuppe/ chicken soup</i>)	12.00
102 Dal-Chawal Shorba (<i>Linsen-Reis Suppe/lentil soup</i>)	10.00
103 Tomatar ka Shorba (<i>Tomatensuppe /tomatosoup</i>)	10.00

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>)	6.00
111 Non Veg. Samosa (<i>Teigtasche mit Hackfleisch</i>)	7.00
112 Vegetable Pakora (<i>Frisches gemischtes Gemüse/fresh mixed vegetables</i>)	8.00
113 Panir Pakora (<i>Frischer hausgemachter Käse/fresh homemade cheese</i>)	9.00
114 Fish Pakora (<i>Zartes Fishfilet/Tender fish</i>)	10.00
115 Onion Pakora (<i>Zwiebeln kräftig gewürzt und frittiert/onion fried</i>)	8.00
116 Jheenga Pakora (<i>Garnelen/shrimps</i>)	15.00
117 Mix Starter / Gemischter Vorspeisenteller (<i>Vegetable Pakora, Panir Pakora, Onion Pakora, Malai Tikka (Poulet, grilliert/grilled chicken)</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 (Poulet, grilliert/grilled chicken)</i>)	36.00

FrISChe knackige Salate / Salads

81	Grüner Salat <i>Green salad</i>	10.00
82	Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	12.00
86	Nüssli-Salat mit Ei <i>Lambs Lettuce salad with egg</i>	15.00

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 | Gobi Manchurian  | 28.00 |
| | <i>Blumenkohl, Pepperoni, Zwiebeln in Sweet & Sour Sauce.</i>
<i>Cauliflower, pepperoni, onions in sweet & sour sauce.</i> | |
| 201 | Shahi Panir | 25.00 |
| | <i>Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Rahm-Sauce, fein gewürzt.</i>
<i>Homemade cheese in a cream sauce, fine seasoning.</i> | |
| 202 | Palak Panir | 25.00 |
| | <i>Kräftiger indischer Spinat mit Hausgemachtem Käse.</i>
<i>Tasty Indian spinach with homemade cheese.</i> | |
| 203 | Vegetable Korma | 26.00 |
| | <i>Frisches Gemüse in Chashew-Sauce.</i>
<i>Fresh vegetables in chashew sauce.</i> | |
| 215 | Malai Kofta | 26.00 |
| | <i>Gemüsebällchen mit Käse in Cashew -Sauce.</i>
<i>Vegetables dumplings with cheese in a cashew sauce.</i> | |
| 205 | Channa Masala  | 22.00 |
| | <i>Kichererbsen in Curry.</i>
<i>Chickpeas in curry.</i> | |
| 206 | Dal Makhni | 23.00 |
| | <i>Indisches Nationalgericht: Schwarze Linsen mit Butter zubereitet.</i>
<i>National dish of India: Urid lentils prepared with butter.</i> | |
| 207 | Karahi Panir | 26.00 |
| | <i>Gebratener hausgemachter Käse in Curry Sauce.</i>
<i>Homemade cheese fried in curry sauce.</i> | |
| 208 | Bhindi Masala  | 26.00 |
| | <i>Indisches Okra in kräftiger Sauce.</i>
<i>Indian okra in a spicy sauce.</i> | |
| 209 | Mixed Vegetables | 24.00 |
| | <i>Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt in Curry Sauce</i>
<i>Mixed fresh vegetables with spicy seasoning in curry sauce</i> | |

216	Vegetable Madras  <i>Gemischtes frisches Gemüse in Kokosmilchsauce, scharf</i> <i>Mixed fresh vegetables with spicy coconutmilk sauce</i>	26.00
210	Baingan ka Bharta  <i>Frische Auberginen püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftigt gewürzt.</i> <i>Fresh eggplants mashed with onions and tomatoes, spicy.</i>	26.00
211	Matar Panir <i>Erbsen mit hausgemachtem Käse.</i> <i>Peas with homemade cheese.</i>	24.00
212	Allo Gobi  <i>Blumenkohl mit Kartoffeln.</i> <i>Cauliflower with potatoes.</i>	23.00
213	Allo Palak <i>Spinat mit Kartoffeln.</i> <i>Spinach with potatoes.</i>	24.00
214	Dal  <i>Rote und gelbe Linsen.</i> <i>Red and yellow lentils.</i>	21.00
217	Butter Panir Masala <i>Hausgemachter Käse in Butter-Tomatenrahmsauce auf nordindischer Art</i> <i>Homemade cheese in butter tomato sauce</i>	25.00
300	Panir Tikka Masala <i>Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Masala-Sauce / Homemade cheese with onion, peperoni, tomato in Masala sauce</i>	33.00

**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 Tandoori-Ofen aus Indien zubereitet.

Delicious dishes prepared in our special Tandoori oven from India.

130	Tandoori Chicken	36.00
	<i>Schweizer Pouletschenkel mariniert nach berühmtem nordindischem Rezept.</i>	
	<i>Chicken-legs marinated in an exquisite north Indian tradition</i>	
132	Chicken Tikka	35.00
	<i>Zartes mariniertes Schweizer Poulet vom Spiess, stark gewürzt.</i>	
	<i>Chicken marinated, grilled.</i>	
137	Fish Tikka	38.50
	<i>Fischfilet in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt.</i>	
	<i>Fish filet marinated in yoghurt and spices, grilled</i>	
138	Jheenga Tandoori	39.00
	<i>Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt.</i>	
	<i>King prawns marinated in yoghurt and spices, grilled</i>	
141	Panir Tikka	34.00
	<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>	
142	Mix-Grill	45.00
	<i>Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten.</i>	
	<i>The various Tandoori specialities combined</i>	

*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.

150	Rogan Josh <i>(Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Sauce / Tender lamb in Rogan curry sauce)</i>	29.00
151	Lamm Korma <i>(Zartes Lammfleisch in Caschewnuss-Sauce / Tender lamb in Cashew sauce)</i>	30.00
152	Lamm Palak <i>(Gebratenes Lammfleisch mit indischem Spinat nach berühmter nordindischer Art / Fried lamb with spinach in the North Indian tradition.)</i>	29.00
153	Lamm Vindaloo <i>(Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürz aus Goa, sehr scharf. Tender Lamb in the hot spicy Goa tradition.)</i>	30.00
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>	31.00
156	Lamm Madras <i>(Zartes Lammfleisch in orientalischer Sauce mit Kokosmilch. Tender lamb in an oriental herb sauce with coconut milk.)</i>	30.00
158	Lamm Curry <i>(Zartes Lammfleisch in Curry / Tender lamb in Curry.)</i>	29.00
159	Lamm Tikka Masala <i>(Zartes Lammfleisch in Masala Sauce / Tender lamb in masala sauce.)</i>	35.00

***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 <i>Zartes Poulet Fleisch in Caschewnuss-Sauce</i> <i>Tender chicken in cashew sauce.</i>	28.00
171	Chicken Jalfrezy <i>(Zartes Pouletfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni</i> <i>Tender chicken with onion, tomato and peperoni</i>	29.00
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>	32.00
178	Chicken Saag <i>Zartes Pouletfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art</i> <i>Tender chicken with Indian spinach – a North Indian speciality</i>	29.00
179	Mango Chicken <i>Zartes Pouletfleisch in Mango-Safran-Cashewnuss-Sauce</i> <i>Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce</i>	30.00
180	Chilli Chicken <i>Gebratenes Pouletfleisch mit Peperoni und Zwiebeln</i> <i>Friedchicken with peperoni and onion</i>	33.00
181	Chicken Madras <i>Zartes Pouletfleisch mit Kokos-Sauce nach Südindischer Tradition</i> <i>Tender chicken in coconut sauce from South India Style</i>	30.00

Fisch Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir besten Basmati-Reis.

All dishes served with high-quality rice.

190	Fish Chilli <i>(Rotbarsch in Chilli Sauce, sehr scharf / Redfish in chili sauce, very spicy)</i>	33.00
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>	32.00
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>	32.00
196	Jheenga Jalfrezy <i>(Riesengarnelen mit Peperoni und Zwiebeln in würziger Sauce / King prawns with fresh pepperoni and onions in curry sauce)</i>	35.00

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, Dessert, Basmati-Reis, Naan</i>	33.50
226	Non Vegetable Thali <i>Verschiedene Fleischgerichte, Raita, Dessert,, Basmati-Reis, Naan</i>	39.50

Thali in Indien

Thali bedeutet auf Hindi "Platte" und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus verschiedenen, regionalen Gerichten besteht. Meist bestehen Thalis aus Gemüse- und Fleischcurries. 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 <i>(servieren wir als Beilage)</i> <i>Frittierter Reis mit Gemüse</i> <i>Fried rice with vegetables (Side dish)</i>	12.00
220	Mutton Biryani <i>(Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen.</i> <i>Lamb with almonds and raisins.)</i>	29.00
221	Chicken Biryani <i>(Pouletfleisch mit Mandeln und Rosinen.</i> <i>Chicken with almonds and raisins.)</i>	28.00
222	Vegetable Biryani <i>(Mit frischem Gemüse.</i> <i>With a variety of fresh vegetables)</i>	24.00
223	Shahajani Biryani <i>(Mit Pouletbrust, Lamm, Shrimps und Nüsse.</i> <i>With chicken breast, lamb, shrimps and nuts.)</i>	32.00
224	Jhennga Biryani <i>(Riesengarelen mit Mandeln und Rosinen.</i> <i>King prawns with almonds and raisins.)</i>	30.00

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	Nature Yoghurt <i>(Plain Yoghurt)</i>	4.00

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>	5.00
235	Garlic Naan <i>(Mit Knoblauch)</i>	7.00
236	Onion Naan <i>(Mit Zwiebeln)</i>	7.00
237	Panir Naan <i>(Mit hausgemachtem Käse - Panir und Nüssen)</i>	8.00
238	Allo Prantha <i>(Gefüllt mit Kartoffeln / Filled with potatoes)</i>	8.00
239	Peshwari Naan <i>(Gefüllt mit verschiedenen Nüssen und Rosinen / Filled with nuts and dry fruit)</i>	8.00
240	Panir-Chilli-Koriander Naan <i>(Gefüllt mit hausgemachtem Käse, Grüner Chilli und Koriander / Filled with homemade cheese, chilli and coriander)</i>	8.00