

VORSPEISEN

101	Samosa* Knusprige Teigtaschen Serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF	9.00
102	Pakoda* Knusprig frittiertes Gemüse mariniert mit Kichererbsenmehl und indischen Gewürzen Serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF	8.50
103	Pyaz Bhaji* Knusprig frittierte und gestückelte Zwiebeln Serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF	8.50
104	Aloo Chaat* Indischer Kartoffelsalat in einer süss-sauren Sauce Kalt serviert	CHF	7.50
105	Murg Chaat Hühnersalat in einer süss-sauren Sauce Kalt serviert	CH	9.50
106	Schami Kabab Zartes Lammhackfleisch mit Linsen vereint mit Ingwer und indischen Gewürzen verfeinert	CHF	10.50
107	Sheekh Kabab Saftige Lammhackfleisch-Spiesschen (Tandoori-Spezialität) Serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF	10.50
108	Veg. Masala special* Eine Auswahl verschiedener Vorspeisen Serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF	20.50
109	Masala Special Eine Auswahl verschiedener Vorspeisen Serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF	25.50

* vegetarisch

SUPPEN (SHORBA)

110	Tamatar Shorba* Pikante Tomatensuppe indischer Art	CHF 8.50
111	Dal Shorba* Linsensuppe mit indischen Gewürzen verfeinert	CHF 8.50
112	Mangomint Shorba* Mangosuppe mit Minze verfeinert	CHF 9.50

* vegetarisch

HAUPTGERICHTE

Hühnchen (Murgh) – Spezialitäten

201	Murgh Curry Traditionelles indisches Hühnchencurry gut gewürzt, mit frischem Koriander und Ingwer	CHF 28.50
202	Murgh Kadhai Saftige Pouletstücke in einer cremigen Sauce mit Koriander, indischen Gewürzen und Kräutern	CHF 30.50
203	Murgh Saag Zarte Pouletstückchen mit Spinat und indischen Gewürzen	CHF 29.00
204	Murgh Pasanda Traditionelles Gericht aus der Moghulzeit! Saftige Pouletstücke in einer milden Joghurtsauce mit Cashewnüssen verfeinert	CHF 28.50
205	Murgh Korma Pouletstücke in einer milden Sauce (Cashewnüsse, Mandeln, Kokosnussmilch und Rahm) mit Safran verfeinert – Moghlai Delikatesse!	CHF 29.00
206	Murgh Makhanwalla Gebrillte Pouletstücke in einer mild-würzigen Tomatensauce	CHF 32.00

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 207 | Murgh Tikka-Masala
Gegrillte Pouletstücke, mariniert mit Tomatenpüree
mit indischen Kräutern und Gewürzen verfeinert | CHF 32.50 |
| 208 | Murgh Methi Malai
Pouletstücke zubereitet mit Cashewnüssen, Ingwer
und Bockshorn-Kleeblatt
mit Rahm und Kokosnuss-Milch verfeinert | CHF 29.50 |
| 209 | Murgh Vindaloo
Hühnchengericht aus Goa!
Die scharfe Sauce ist ein Muss für den Connaisseur! | CHF 30.00 |
| 210 | Murgh Biryani
Persisches Reisgericht
Pouletstückchen im würzigen Rosenwasser und parfümierten
Basmati Reis | CHF 29.50 |

LAMM (GOSHT) - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 211 | Gosht Curry
Lammstückchen in einer Currysauce
Gut gewürzt, u.a. mit frischem Koriander und Ingwer | CHF 31.00 |
| 212 | Gosht Kadhai
Zarte Lammstückchen in einer cremigen Sauce
mit Koriander, indischen Gewürzen und Kräutern verfeinert | CHF 31.50 |
| 213 | Saag Gosht
Saftige Lammstücke mit Spinat
Mit indischen Gewürzen verfeinert | CHF 29.50 |
| 214 | Dal Gosht
Lammstücke mit Linsen in einer feinen Currysauce | CHF 30.00 |
| 215 | Gosht Roganjosh
Lammgericht aus Kaschmir! | CHF 31.00 |
| 216 | Gosht Vindaloo
Lammgericht aus Goa!
Die scharfe Sauce ist ein Muss für den Connaisseur! | CHF 30.00 |
| 217 | Gosht Korma
Lammstücke in einer milden Sauce (Cashewnüsse, Mandeln,
Kokosnussmilch, Rahm)
mit Safran verfeinert – Mogul Delikatesse! | CHF 29.00 |

- | | | |
|------------|---|------------------|
| 218 | Kheema Matter
Lammhackfleisch mit Erbsen
mit Curry- und anderen Gewürzmischungen verfeinert | CHF 28.00 |
| 219 | Gosht Biryani
Persisches Reisgericht
Lammstücke im würzigen Rosenwasser und parfümierten
Basmati Reis | CHF 30.00 |
| 220 | Gosht Hydrabadi
Spezialität aus Hydrabad!
Lammstücke in einer Kokosnussmilch-Sauce
mit Rahm und Cashewnüssen verfeinert | CHF 29.50 |

TANDOORI (GRILL) – SPEZIALITÄTEN

(Tandoorgerichte werden mit einer milden Joghurtsauce serviert)

- | | | |
|------------|---|------------------|
| 221 | Murgh Tikka
Saftige Pouletschenkel (knochenlos) im Tandoor gegrillt
verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 29.50 |
| 222 | Murgh Tandoori
Ganzes Baby Chicken im Tandoor gegrillt
verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 31.50 |
| 223 | Gosht Tikka
Zartes Lammfilet im Tandoor gegrillt
verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 33.00 |
| 224 | Masala - Special (Tandoori – Mix)
Eine Auswahl verschiedener Tandoori-Delikatessen
verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 36.00 |
| 225 | Jhinga Tandoori
Riesenkrevetten im Tandoor gegrillt
verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 35.00 |
| 226 | Machli Tandoori
Fischfilet im Tandoor gegrillt
verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 29.50 |
| 227 | Paneer Tikka*
Hausgemachter Frischkäse zusammen mit Peperoni, Zwiebeln
und Tomaten in Tandoor gegrillt
verfeinert mit Gewürzen und Kräutern | CHF 28.50 |

FISCH (MACHLI) - SPEZIALITÄTEN

228	Goan Machli Curry Spezialität aus Goa! Fischfiletstücke in einer milden Kokosnuss-Currysauce	CHF 28.50
229	Machli Masala Fischfiletstücke in einer würzigen Sauce mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten verfeinert	CHF 30.00
230	Bengali Machli Curry Spezialität aus Bengalen! Fischfiletstücke in Senföl gebraten In einer leichten Currysauce Mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert	CHF 28.50
231	Jhinga Curry Riesenkrebetten in einer Currysauce, gut gewürzt Mit Frischem Koriander und Ingwer verfeinert	CHF 35.00
232	Jhinga Byriani Persisches Reisgericht! Riesenkrebetten in einer Kokosnussmilch-Sauce mit Rahm Und Cashewnüssen verfeinert	CHF 35.00

VEGETARISCHE (SUBZI) - SPEZIALITÄTEN

301	Bengen ka Bharta Auberginen in einer milden Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch verfeinert	CHF 25.00
302	Aloo Bengen Kartoffeln und Auberginen in einer Currysauce, mit Koriander und Knoblauch verfeinert	CHF 22.00
303	Aloo Palak Kartoffeln und Spinat - nach traditionell indischer Art mit Tomaten und Zwiebeln verfeinert	CHF 23.00
304	Aloo Ghoobi Kartoffeln und Blumenkohl - nach traditionell indischer Art mit Zwiebeln und Tomaten verfeinert - gut gewürzt	CHF 22.50
305	Aloo Matter Kartoffeln mit Erbsen in einer Currysauce	CHF 22.00
306	Matter Paneer Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen in einer traditionell indischen Sauce mit Cashewnüssen verfeinert	CHF 22.00

307	Paneer Makhani Hausgemachter Frischkäse in einer milden süss-sauren Sauce (Cashewnüsse, Butter und Rahm)	CHF 25.50
308	Palak Paneer Spinat mit hausgemachtem Frischkäse mild gewürzt	CHF 25.00
309	Kabuli Chana Kichererbsen in einer Zwiebel- Tomatensauce, mit frischem Koriander verfeinert	CHF 19.50
310	Bhindi Masala Okra-Schoten, mild gewürzt mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten verfeinert	CHF 25.00
311	Navraten Korma Mughlai Gericht - Gemüsevariation mit Käsestückchen in einer mild-würzigen Safransauce mit Rahm verfeinert	CHF 25.00
312	Mix Masala Gemüsevariation in einer milden Currysauce	CHF 22.00
313	Dal Tadka Gelbe Linsen in einer Currysauce Mit Zwiebeln Tomaten und frischem Koriander verfeinert	CHF 19.00
314	Dal Makhani 3 Verschiede Linsenarten in einer cremigen Rahmsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch verfeinert	CHF 23.00
315	Sabzi Biryani Persisches Reisgericht Gemüsevariation und hausgemachter Frischkäse im würzigen Rosenwasser und parfümierten Basmati Reis	CHF 21.50
316	Aloo Jeera Kartoffelstücke mit Kümmel gewürzt	CHF 19.00
317	Malai Kofta Mughlai Delikatesse! Vegetarische Kugeln in einer Rahmsauce mit Rosinen und Cashewnüssen verfeinert	CHF 23.00

BEILAGEN

401	Saada Chawal Gedämpfter Basmati Reis	CHF 4.00
402	Zafrani Chawal Gedämpfter Safranreis	CHF 6.50
403	Pyaz Chawal Frittiertes Basmati Reis mit Zwiebeln	CHF 5.50
404	Matter Chawal Basmati Reis mit Erbsen zubereitet	CHF 5.50
405	Naan Frisch gebackenes Hefebrot	CHF 4.50
406	Lasuni-Naan Frisch gebackenes Hefebrot mit Knoblauch-Butter bestrichen	CHF 5.50
407	Cheese Naan Frisch gebackenes Hefebrot mit Käse gefüllt	CHF 6.00
408	Tandoori Roti Fladenbrot aus Ruchmehl im Tandoor Ofen zubereitet	CHF 4.00
409	Lachedar Paratha Fladenbrot aus Ruchmehl mit Butter und Milch	CHF 6.00
410	Aloo Paratha Mit Butter bestrichenes Fladenbrot aus Ruchmehl gefüllt mit Kartoffeln und indischen Gewürzen	CHF 7.50
411	Raita Hausgemachtes Joghurt gemischt mit Gurken- und Tomatenstücke, mild gewürzt	CHF 3.50
412	Papadam Geröstete, sonnengetrocknete Linsencracker	CHF 2.00
413	Indischer Salat Tomaten, Zwiebeln und Zitrone	CHF 5.00

DESSERT

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| 501 | Gulab Jamun
Bengalisches Dessert
Hausgemachte, süsse Milchteigbällchen
serviert im süssen indischen Sirup | CHF 7.50 |
| 502 | Mango- oder Pistazienkulfi
Hausgemachtes indisches Mango- oder Pistazieneis | CHF 7.50 |
| 503 | Mango Firni
Mango Mousse zubereitet mit Reis, Kokosnussmilch und
getrockneten Früchten | CHF 7.50 |