

## VORSPEISEN

<b>PAPADAM MIT CHUTNEY</b>	Fr. 4.00
Gebratener Linsenkräcker, serviert mit verschiedenen Chutney	
<b>SAMOSA</b>	Fr. 7.50
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel und grünen Erbsen, serviert mit Chutney	
<b>CHANA PURI</b>	Fr. 7.50
Frittiert Fladenbrot aus Weissmehl, serviert mit Kichererbsen	
<b>PAKORAS</b>	Fr. 8.50
Knusprig frittiertes Gemüse mariniert mit Kichererbsenmehl und Gewürzen, serviert mit verschiedenen Chutney	
<b>CHICKEN PAKORA</b>	Fr. 8.50
Knusprig frittiertes Pouletstücke marinierten mit Kichererbsenmehl und Gewürzen, serviert mit verschiedenen Chutney	
<b>FISCH PAKORA</b>	Fr. 9.50
Fischfilet in Kichererbsenmehl, mariniert und frittiert, serviert mit Chutney	
<b>MURG TANGRI TANDOORI (mit knochen)</b>	Fr.9.50
Grilliertes Poulet mariniert mit Joghurt und Tandoor Gewürzen	

## SUPPEN

<b>DAAL SHORBA</b>	Fr. 8.50
Kräftige Linsensuppe	
<b>TOMATEN SHORBA</b>	Fr. 8.50
Tomaten Suppe	
<b>MURG SHORBA</b>	Fr. 9.50
Poulet Suppe	

## SALATE

<b>PUNJABI SALAT</b>	Fr. 7.50
Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
<b>BOMBAY CHICKEN SALAT</b>	Fr. 12.50
Chicken Tikka mit Cocktail Sauce, serviert mit Tomaten, Gurken und Grüner Salat	

## LAMM SPEZIALITÄTEN

<b>LAMM CURRY</b>	Fr. 29.50
Lammfleisch in einer Currysauce, gut gewürzt mit Ingwer und Koriander	
<b>SAFRANI KORMA</b>	Fr. 29.50
Lammfleisch in einer milden Safransauce aus Cashewnüssen und Rahm	
<b>GOSHT HARYALI</b>	Fr. 30.00
Lammfleisch mit Spinatpurée , Kräutern und Gewürzen	

## FISH SPEZIALITÄTEN

- JHINGA CURRY** Fr. 32.50  
Riesenscrevettencurry mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Gewürzen
- JHINGA MASALA** Fr. 33.50  
Riesenscrevetten gebraten mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander und Gewürzen

## CHICKEN SPEZIALITÄTEN

- CHICKEN CURRY** Fr. 25.50  
Traditionell nordindisches Chicken Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander und Currygewürzen
- CHICKEN KORMA** Fr. 26.50  
Pouletstücke gekocht in einer milden Safransauce aus Cashewnüssen und Rahm
- CHICKEN TIKKA MASALA** Fr. 28.50  
Pouletstücke gebraten im Tandoor, in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter
- CHICKEN HARYALI** Fr. 28.50  
Zarte Pouletstücke gekocht mit Spinatpurée, Kräutern und Gewürzen
- CHICKEN** Fr. 27.50  
Pouletstücke mariniert in Sojasauce, Chili und Pfeffer, gebraten mit Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

- CHILLY PANEER** Fr. 25.50  
Frisch Hüttenkäse-Würfel gebraten mit Chili, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch
- SAAG PANEER** Fr. 24.50  
Hüttenkäse-Würfel gekocht im würzigem Spinatpurée
- ALOO MATTER** Fr. 22.50  
Kartoffeln mit Erbsen in einer Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
- DAAL TARKA** Fr. 19.50  
Gelbe Linsen mit einer Mischung aus Kümmel und Knoblauch
- CHANA MASALA** Fr. 21.50  
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander

## REIS SPEZIALITÄTEN

- SABZI BIRYANI** Fr. 22.00  
Reisgericht mit Einer Gemüsevariation und hausgemachter Frischkäse mit Cashewnüssen Dazu-Natur Joghurt
- MURG BIRYANI** Fr. 26.50  
Reisgericht mit Pouletstücken mit schwarzem Kardamom und Cashewnüssen Dazu-Natur Joghurt
- JHINGA BIRYANI** Fr. 33.50  
Reisgericht mit Riesenscrevetten, Gewürze und Cashewnüssen Dazu-Natur Joghurt

## BEILAGEN

<b>ROTI/CHAPATI</b>	<b>Fr. 3.00</b>
Fladenbrot aus Ruchmehl	
<b>SADA CHAWAL</b>	<b>Fr. 5.00</b>
Basmatireis natur	
<b>JEERA CHAWAL</b>	<b>Fr. 5.50</b>
Basmatireis mit Kümmel	
<b>SAFRANI CHAWAL</b>	<b>Fr. 5.50</b>
Basmatireis mit Safran	
<b>NAAN PLAIN</b>	<b>Fr. 5.50</b>
Fladenbrot aus Weissmehl	
<b>LASUNI NAAN</b>	<b>Fr. 6.00</b>
Fladenbrot aus Weissmehl mit Knoblauch	
<b>DAHI/JOGHURT</b>	<b>Fr. 3.00</b>
Natur Joghurt	
<b>RAITA</b>	<b>Fr. 4.50</b>
Joghurt mit Gurken, Tomatenstücken und mild gewürzt	

## DESERT

<b>SWEET LASSI</b>	<b>Fr. 6.00</b>
Joghurtdrink mit süssem Geschmack	
<b>SALTED LASSI</b>	<b>Fr. 6.00</b>
Joghurtdrink mit salzigem Geschmack	
<b>MANGO LASSI</b>	<b>Fr. 7.50</b>
Joghurtdrink mit Mangogesmack	

**Poulet Herkunft Schweiz , Lamm Neuseeland**

**Alle Preise in CHF und inkl MwSt**