

Indische Spezialitäten «Take Away»

Vorspeisen - Starters

Gemüse Pakora	CHF 8.00
Gemüse in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert mit verschiedenen Chutneys <i>Deep fried vegetable covered in chickpea flour with mix chutneys</i>	
Vegetarische Samosa (3Stück)	CHF 9.50
Frittierte Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse mit verschiedenen Chutneys <i>Deep fried dumpling filled with potatoes and vegetables with mix chutneys</i>	
Ceylonische Frühlingsrollen (3Stück)	CHF 10.50
Lamm-Kartoffelmischung in WanTan paniert und frittiert <i>Lamb potatoe mixture covered in WanTan deep fried</i>	

Salate - Salad

Kachumber Salat	CHF 8.00
Gehackte Tomaten Gurken Zwiebeln Grüne Peperoncini <i>Tomatoes Onions Green Chili</i>	
Raita Salat	CHF 8.00
Gurken Tomaten Zwiebeln Joghurt <i>Cucumber Tomatoes Onions Joghurt</i>	

Tandoori Gerichte - Tandoori Dishes

**Tandoori ist eine Gewürzpaste aus Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Paprika Pulver und Masala.
Tandoori Gerichte werden im indischen Lehmofen zubereitet und auf einem heissen Stein serviert.
Als Beilage erhalten Sie Reis oder Fladenbrot.**

Tandoori Chicken	CHF 24.50
Pouletschenkel mit Tandoori mariniert und im Lehmofen gegrillt <i>Chicken thighs marinated with Tandoori and grilled in the Indian clay oven</i>	
Tandoori Seekh Kabab	CHF 25.50
Lamm Hackfleisch mit Tandoori mariniert und im Lehmofen gegrillt <i>Lamb mince with Tandoori and grilled in the Indian clay oven</i>	
Tandoori Sangam	CHF 30.00
Gemischter Grillteller mit allen Tandoori Fleisch Angeboten <i>Mixed grill platter with all Tandoori meats offers</i>	
Tandoori Fish	CHF 27.50
Wolfbarsch mit Tandoori mariniert und im Lehmofen gegrillt <i>Sea bass marinated in Tandoori and in the Indian clay oven</i>	

Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes

Als Beilage erhalten Sie Reis oder Fladenbrot.

Aloo Bengan	CHF 19.50
Auberginen und Kartoffeln in leichter Currysauce <i>Aubergines and potatoes in a light curry sauce</i>	
Daal Tarka	CHF 18.50
Gelbes Linsencurry <i>Curry with yellow lentils</i>	
Channa Masala	CHF 19.50
Kichererbsen in cremiger Currysauce aus Kreuzkrümel, Kurkuma und weiteren Gewürzen <i>Chick peas in creamy curry sauce with cross-crumbs, turmeric and other spices</i>	
Matter Paneer	CHF 18.50
Frischkäse in Masala Sauce <i>Cream cheese in masala sauce</i>	

Klassische Gerichte - Evergreens Dishes

Als Beilage erhalten Sie Reis oder Fladenbrot.

Get some rice or naan

Madras Beef Curry	CHF 29.50
Klassisches Rinds Curry mit frischem Koriander und Ingwer <i>Classic curry with fresh coriander and ginger</i>	
Lamb Vindaloo	CHF 27.50
Lammfleisch Currysauce mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse <i>Lamb Curry sauce with potatoes and different vegetables</i>	
Butter Chicken	CHF 26.50
Pouletbrust Cremige Tomatensauce mit Rahm und Butter verfeinert <i>Creamy tomato gravy finished with cream and butter</i>	
Chettinad prawns	CHF 30.50
Riesencrevetten Kokosnuss und Zwiebel-Sauce gekocht mit frischen Gewürzen <i>coconut and onion sauce and mild spices</i>	
Korma Fish	CHF 24.50
Fisch Milde Mandelcremesauce mit Safran <i>Creamy sauce with almonds and saffron</i>	