

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 | CHF 8.50 |
| 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 | CHF 9.50 |
| 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 is a spice paste mixed with yoghurt, ginger, garlic, paprika powder and masala. Tandoori dishes are prepared in the Indian clay oven and served on a hot stone. As a supplement you will get some rice or naan.

| | |
|---|-----------|
| Tandoori Chicken | CHF 26.50 |
| 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 27.50 |
| 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 32.00 |
| Gemischter Grillteller mit allen Tandoori Fleisch Angeboten <i>Mixed grill platter with all Tandoori meats offers</i> | |
| Tandoori Fish | CHF 28.50 |
| 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.

Get some rice or naan

| | |
|--|-----------|
| Aloo Bengan | CHF 22.50 |
| Auberginen und Kartoffeln in leichter Currysauce <i>Aubergines and potatoes in a light curry sauce</i> | |
| Daal Tarka | CHF 21.50 |
| Gelbes Linsencurry <i>Curry with yellow lentils</i> | |
| Channa Masala | CHF 21.50 |
| 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> | |
| Mattar Paneer | CHF 20.50 |
| Frischkäse in Garam Masala Sauce <i>Cream cheese in garam masala sauce</i> | |

Klassische Gerichte - Evergreens Dishes

Als Beilage erhalten Sie Reis oder Fladenbrot.

Get some rice or naan

| | |
|--|-----------|
| Madras Beef Curry | CHF 32.50 |
| Klassisches Rinds Curry mit frischem Koriander und Ingwer <i>Classic curry with fresh coriander and ginger</i> | |
| Lamb Vindaloo | CHF 29.50 |
| Lammfleisch Currysauce mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse <i>Lamb Curry sauce with potatoes and different vegetables</i> | |
| Butter Chicken | CHF 28.50 |
| Pouletbrust Cremige Tomatensauce mit Rahm und Butter verfeinert <i>Creamy tomato gravy finished with cream and butter</i> | |
| Chettinad Prawns | CHF 32.50 |
| Riesencrevetten Kokosnuss und Zwiebel-Sauce gekocht mit frischen Gewürzen <i>coconut and onion sauce and mild spices</i> | |
| Korma Fish | CHF 26.50 |
| Fisch Milde Mandelcremesauce mit Safran <i>Creamy sauce with almonds and saffron</i> | |