

UNSERE
take away
MENÜKARTE

VORSPEISEN

- ॐ **Samosa mit Imli- & Pudina-Chutney** CHF 8,50
Gemüse-Teigtaschen mit Tamarinden- & Minzsauce 
- ॐ **Vegetable / Chicken Pakora** CHF 9,50
Mit Kichererbsenmehl gebackenes Gemüse / Hühnerfleisch 
- ॐ **Paneer Tikka Sunheri** CHF 10,50
Marinierter Frischkäse vom Tandoor mit Paprika, Zwiebel & Tomaten 
- ॐ **Tandoori Vegetable Salad** CHF 10,50
Im Tandoor gegrilltes, verschiedenes, mariniertes Gemüse 
- ॐ **Murg Malai Kebab** CHF 12,00
Mariniertes Hühnerfilet vom Tandoor mit Cashewnüssen, Rahm & frischem Koriander 
- ॐ **Prawn Vepudu** CHF 12,00
Gebratene Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch und Curryblätter 

HAUPTSPEISEN

- ॐ **Murg Methi Malai** CHF 22,00
Gebratenes Hühnerfilet mit Jungzwiebel, Methi, Koriander & Crème fraîche 
- ॐ **Chicken Pepper Curry** CHF 22,50
Hühnerbrustfilet mit Curryblätter, Senfkörner, Schwarzpfeffer, Chili und Tomatensauce 
- ॐ **Kadhai Gosht** CHF 26,50
Lammcurry mit Kadhai-Gewürzmischung, Pfeffer und Zwiebel 
- ॐ **Gosht Sagwala** CHF 26,00
Lamm mit Spinat, Knoblauch, Ingwer und hausgemachter Currymischung 
- ॐ **Madras Fischcurry** CHF 24,00
Fischfilet mit Tamarinde, frischen Tomaten und verschiedene Gewürze 
- ॐ **Malabar Prawn Curry** CHF 27,00
Garnelen mit Kokosnussmilch, Curryblätter, Tamarinde und Koriander 

Bei allen Hauptspeisen werden Basmatireis oder ein Naan mitserviert...



RAJA BHOJAN

für 2 Personen:

CHF 110,00

3 verschiedene Vorspeisen (Samosa, Murg Malai Tikka, Paneer Suneri), 2 Fleischgerichte (Tandoori & Curry), Garnelen, 2 vegetarisches Gericht (Mattar Paneer, Sabji), Dal, Naan, Pulao, Raita, Achar, Papad und eine Dessert-Variation (Gulab Jamun, Mango Lassi, Kheer, Frucht & Eis).

LAHARAJA BHOJAN

für 4 Personen:

CHF 210,00

4 verschiedene Vorspeisen (Samosa, Malai Tikka, Paneer Suneri, Pakora), Knoblauch Naan + Raja Bhojan



Biriyani

traditionelles Reisgericht mit Lamm / Hühnerfleisch / Garnelen oder Gemüse mit Raita (Jogurt Sauce)

CHF 28,00 - 32,00

(Bitte die Biriyani Gerichten mindestens vor 45 Minuten bestellen!)

VEGETARISCHE GERICHTE

- ॐ Sabji Methi Do Pyaza CHF 23,00
Verschiedenes Gemüse der Saison mit
Cashewnuss-Sauce und Methi 
- ॐ Palak Lahsooni Bhutta CHF 22,00
Spinat mit Maiskolben, Knoblauch, Tomaten
und Ingwer 
- ॐ Nawabi Mattar Paneer CHF 25,00
Frischkäse mit grünen Erbsen, Curry-Gewürzen
und Nuss-Tomatensauce 
- ॐ Kadhai Paneer CHF 26,00
Paneer mit Kadhai-Gewürzmischung, Pfeffer
und Zwiebel 

*Bei allen Hauptspeisen werden Basmatireis oder ein
Naan mitserviert*

BEILAGEN

- ॐ Basmatireis CHF 4,00
- ॐ Dal (gelbe Linsen) CHF 10,00
- ॐ Sabji (Gemüse) CHF 8,00
- ॐ Raita (Joghurtsauce) CHF 4,00

INDISCHES FLADENBROT

- ॐ Naan / Knoblauch-Naan CHF 4,00
- ॐ Lachha Paratha CHF 5,00
- ॐ Chappati CHF 4,00

VOM TANDOOR

- ॐ Tandoori Chicken Half CHF 28,00
- ॐ Tandoori Chicken Full (für 2 Personen) CHF 48,00
Mariniertes Hühnerfleisch vom Tandoor
mit Gemüse, Naan und Dal
- ॐ Tandoori Paneer CHF 28,00
Frischkäse vom Tandoor serviert mit Knoblauch-
Naan, Dal und Gemüse
- ॐ Tandoori Platter (für 2 Personen) CHF 98,00
Verschiedene Tandoori Gerichte (*Tandoori
Chicken, Chicken Tikka, Tandoori Prawn, Tandoori
Paneer, Tandoori Vegetable*) serviert mit Knoblauch-
Naan, Minz und scharfer Currysauce

DESSERT

- ॐ Gulab Jamun CHF 6,50
- ॐ Mango Lassi CHF 7,50

UNSERE GETRÄNKEKARTE

INDISCHE GETRÄNKE

ॐ	Nimbu Pani frischer Zitronensaft mit Minze	CHF 6,00
ॐ	Corrito Cola, Zitronen, Tabasco, Chat Masala mit oder ohne Bacardi	CHF 7,50
ॐ	Mango Colada Mango Juice, Cocos-Creme, Zitronensaft, Crushed Ice	CHF 9,00
ॐ	Masala Chai Schwarz Tee mit Milch, Zucker, Kardamom und Ingwer gekocht	CHF 5,00

INDISCHES BIER

ॐ	Kingfisher Premium	0,3 lt CHF 6,00
---	---------------------------	-----------------

INDISCHER WEIN

ॐ	Chenin Blanc – Grover, Nasik	1 Fl CHF 49,0
ॐ	Shiraz – Grover, Nandi Hill	1 Fl CHF 49,0