

VORSPEISEN

101	Samosa Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln, serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF 9.50
102	Pakoda Knusprig frittierte Kartoffel, Blumenkohl und Aubergine mariniert mit Kichererbsenmehl und Indische Gewürze, serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF 8.50
103	Pyaz Bhaji Zwiebelringe in Kichererbsenmehl mariniert und Leicht frittiert, serviert mit verschiedenen Chutneys	CHF 9.50
104	Aloo Chaat Kartoffelstückchen an einer süss-sauerer Sauce Kalt serviert	CHF 10.50
105	Murg Chaat Hühnersalat an einer süss-sauren Sauce Zubereitet nach Traditionell indischer Art Kalt serviert	CH 12.50
106	Schami Kabab Zartes Lammhackfleisch und Linsen zubereitet und mit Ingwer und indischen Gewürzen verfeinert	CHF 12.50
107	Sheekh Kabab Saftige Lammhackfleisch-Spiesschen, serviert mit Verschiedenen Chutneys (Tandoori-Spezialität)	CHF 12.50
108	Idli Samber Spezialität aus Südindien! Gedämpfter Reispfannkuchen, serviert Mit Samber-Sauce und Kokosnuss-Chutney	CHF 9.50
109	Wada Samber Spezialität aus Südindien! Frittierte Linzenbällchen, serviert Mit Samber-Sauce und Kokosnuss-Chutney	CHF 9.50
110	Masala Special Eine Auswahl von verschiedenen Vorspeisen Delikatessen, serviert mit verschiedenen Chutney	CHF 22.50

SUPPEN (SHORBA)

111	Tamatar ka Shorba Pikante Tomatensuppe mit indischen Gewürzen verfeinert	CHF 8.50
112	Dal Shorba Indische Linsensuppe mit indischen Gewürzen verfeinert	CHF 9.50
113	Mangomint Shorba Mangosuppe mit Minze verfeinert	CHF 9.50

HAUPTGERICHTE

Hünchen (Murgh) – Spezialitäten

201	Murgh Curry Traditionelles indisches Hünchencurry, gegärt in einer Currysauce, gut gewürzt, mit frischem Koriander und Ingwer verfeinert	CHF 30.00
202	Murgh Kadhai Saftige Stücke vom Huhn zubereitet in einer cremigen sauce mit Koriander, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Kräutern	CHF 30.50
203	Murgh Saag Zarte Pouletstückchen mit Spinat zubereitet und verfeinert Mit Zwiebeln, Knoblauch und indischen Gewürzen	CHF 29.00
204	Murgh Darbari Saftige Stücke vom Huhn zubereitet mit Linsen in einer Currysauce	CHF 28.50
205	Murgh Korma Pouletstücke gegärt in einer milden Sauce (Cashewnüsse, Mandeln, Kokosnussmilch, Rahm) mit Safran verfeinert	CHF 29.00
206	Murgh Makhanwalla Gegrillte Pouletstücke an einer mild-würzigen Butter- Und Tomaten-crème. Zubereitet nach bekkant indischer Art	CHF 32.00

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 207 | Murgh Tikka-Masala
Pouletstücke, gegrillt und mariniert mit Tomatenpüree mit indischen Kräutern und Gewürzen | CHF 32.50 |
| 208 | Murgh Methi Malai
Pouletstücke zubereitet mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Bockshorn-Kleeblatt. Verfeinert mit Rahm und Kokosnuss-Milch | CHF 30.50 |
| 209 | Murgh Vindaloo
Pouletstücke zusammen mit Kartoffeln, Tomaten und Essig gegärt. Die scharfe Sauce ist ein Muss für den Connoisseur! | CHF 30.00 |
| 210 | Murgh Biryani
Pouletstücke gemischt mit würzigem Rosen-Wasser Parfümierten Basmati Reis | CHF 25.50 |

LAMM (GOSHT) - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|---|------------------|
| 211 | Gosht Curry
Lammstückchen gegärt in einer Currysauce, gut gewürzt mit frischem Koriander, Ingwer und weiteren indischen Gewürzen verfeinert | CHF 31.00 |
| 212 | Gosht Kadhai
Zarte Lammstückchen zubereitet in einer cremigen Tomaten-Sauce mit Koriander, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch Kräutern | CHF 31.50 |
| 213 | Saag Gosht
Saftige Lammstücke mit Spinat zubereitet und verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch und indischen Gewürzen | CHF 29.50 |
| 214 | Dal Gosht
Lammstücke zubereitet mit indischen Linsen an einer feinen Currysauce | CHF 29.00 |
| 215 | Gosht Roganjosh
Lammfleischstücke an einer Zwiebel-Tomatensauce nach Traditionelle indische Art zubereitet | CHF 31.00 |
| 216 | Gosht Vindaloo
Lammstücke zusammen mit Kartoffeln, Tomaten und Essig gegärt. Die scharfe Sauce ist ein Muss für den Connoisseur | CHF 30.00 |
| 217 | Gosht Korma
Lammstücke gegärt in einer milden Sauce (Cashewnüsse, Mandeln, Kokosnussmilch, Rahm) mit Safran verfeinert | CHF 29.00 |

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 218 | Mughlai Kheema
Lammhackfleisch mit Peperoni, Zwiebeln, Koriander und Tomaten garniert | CHF 29.00 |
| 219 | Kheema Matter
Lammhackfleisch mit Erbsen zubereitet und mit Knoblauch, Curry und Gewürzmischungen verfeinert | CHF 28.00 |
| 220 | Gosht Biryani
Lammstücke gemischt mit würzigem Rosen-Wasser parfümierten Basmati Reis | CHF 26.50 |
| 221 | Gosht Hydrabadi
Spezialität aus Hydrabad! Lammstückchen zubereitet einer Kokosnussmilch-Sauce mit Rahm und Cashewnüssen verfeinert | CHF 29.50 |
| 222 | Gosht Nargisi Kofta Curry
Ei umhüllt mit Lammhackfleisch gekocht in einer würzigen und Cremigen Currysauce, mit Cashewnüssen und Dörrfrüchten garniert | CHF 32.00 |

TANDOORI (GRILL) - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|---|------------------|
| 223 | Murgh Tikka
Saftige Pouletschenkel (knochenlos) im Tandoor gegrillt, serviert mit einer cremigen Sauce aus Joghurt, verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 32.00 |
| 224 | Murgh Tandoori
Ganze Baby Poule mariniert, serviert mit einer milden Joghurt-Sauce, verfeinert mit Gewürzen und Kräutern | CHF 32.50 |
| 225 | Gosht Tikka
Zartes Lammfilet gestückelt im Tandoor gegrillt mariniert Mit einer cremigen Joghurt-Sauce, verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 33.00 |
| 226 | Masala - Special (Tandoori – Mix)
Einer Auswahl verschiedener Tandoori-Delikatessen (Lamm, Hünchen und Riesencrevetten) serviert mit einer Cremigen Sauce aus Joghurt, verfeinert mit Gewürzen und Kräutern | CHF 35.00 |
| 227 | Jhinga Tandoori
Riesenkrevetten zubereitet mit einer milden Joghurt-Sauce, verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 34.00 |

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 228 | Machli Tandoori
Fischfilet im Tandoor gegrillt und zubereitet mit einer Cremige Sauce aus Joghurt, verfeinert mit indischen Gewürzen und Kräutern | CHF 32.50 |
| 229 | Paneer Tikka
Hausgemachter Frischkäse zusammen mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten in Tandoor gegrillt, serviert mit einer cremigen Sauce aus Joghurt, verfeinert mit Gewürzen und Kräutern | CHF 32.00 |

FISCH (MACHLI) - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 230 | Goan Machli Curry
Spezialität aus Goa! Fischfilet gestückelt nach traditionell goanischer Art zubereitet mit einer milden Kokosnuss Currysauce | CHF 32.00 |
| 231 | Machli Masala
Fischfiletstücke und zubereitet an einer würzigen Sauce und Verfeinert mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten | CHF 32.50 |
| 232 | Bengali Machli Curry
Spezialität aus Bengal (Calcutta)! Fischfiletstücke in Senföl gebraten und zubereitet mit einer leichten Currysauce mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten verfeinert | CHF 30.00 |
| 233 | Madrassi Machli Curry
Spezialitäten aus Südindien (Madras)! Fischfilet gestückelt in Kokosnuss-Öl gebraten und mit Curry, Senfsamen, Tamarinde und Koriandersamen verfeinert, scharf, wie es sich bei einem Südindischen Gericht gehört! | CHF 32.00 |
| 234 | Jhinga Curry
Riesenkrevetten gegärt in einer Currysauce, gut gewürzt mit frischem Koriander und Ingwer verfeinert | CHF 33.50 |

VEGETARISCHE - SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|--|------------------|
| 301 | Bengen ka Bharta
Auberginen zubereitet mit einer milden Currysauce, verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch | CHF 25.00 |
| 302 | Aloo Bengen
Kartoffeln und Auberginen zubereitet in einer Currysauce, verfeinert mit Koriander und Knoblauch | CHF 22.00 |
| 303 | Aloo Palak
Kartoffeln und Spinat mit Tomaten und Zwiebeln verfeinert Nach traditionell indischer Art gekocht | CHF 23.00 |

304	Aloo Ghobi Traditionelle Zusammensetzung von Kartoffeln und Blumenkohl, mit Zwiebeln und Tomaten verfeinert gut gewürzt	CHF 22.50
305	Aloo Matter Kartoffeln mit Erbsen in einen Curry sausen gekocht	CHF 22.00
306	Matter Paneer Hausgemachter Frischkäse zusammen mit Erbsen an einer traditionell indischen Sauce gekocht, mit Cashewnüssen verfeinert	CHF 22.00
307	Paneer Makhani Hausgemachter Frischkäse serviert mit einer milden süss-sauer Sauce (Cashewnüssen, Butter und Rahm)	CHF 25.50
308	Palak Paneer Spinat mit hausgemachtem Frischkäse, mild gewürzt	CHF 25.00
309	Kabuli Chana Kichererbsen gekocht in einer Zwiebel- Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch und frischem Koriander	CHF 23.00
310	Bhindi Masala Okra-Schoten gekocht in einer mild gewürzten Sauce, verfeinert mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten	CHF 25.00
311	Navraten Korma Gemüsevariation zusammen mit Käsestückchen in einer Mild-würzigen Safransauce gekocht und mit Rahm verfeinert	CHF 25.00
312	Mix Masala Gemüsevariation in einer milden Currysauce gekocht	CHF 22.00
313	Dal Tarka Gelbe Linsen in einer Currysauce gekocht und mit Zwiebeln Tomaten, Frischem Koriander und Knoblauch verfeinert	CHF 21.00
314	Dal Makhani 3 Verschieden Linsenarten gemischt und in einer cremigen Butter- und Rahmsauce zubereitet, verfeinert mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch	CHF 23.00
315	Sabzi Biryani Gemüsevariation und hausgemachter Frischkäse gemischt mit würzigem Rosenwasser parfümierten Basmati Reis	CHF 21.50
316	Aloo Jeera Kartoffeln mit Kümmel gekocht und gewürzt	CHF 19.00
317	Malai Kofta Vegetarische Kugeln aus hausgemachtem Frischkäse,, Kartoffel-	CHF 25.50

Püree, Bohnen, Karotten und Erbsen zubereitet an einer Rahmsauce, mit Rosinen und Cashewnüssen

BEILAGEN UND BROTE (ROTI)

401	Saada Chawal Gedämpfter Basmati Reis	CHF 4.00
402	Zafrani Chawal Gedämpfter Reis mit Safran verfeinert	CHF 6.50
403	Pyaz Chawal Frittierte Basmati Reise mit Zwiebeln gemischt	CHF 5.50
404	Matter Chawal Basmati Reis mit Erbsen zubereitet	CHF 5.50
405	Naan Frischgebackenes Hefebrot	CHF 4.50
406	Lasuni-Naan Frisch gebackenes Hefebrot mit Knoblauch-Butter bestrichen	CHF 5.50
407	Chees Naan Frisch gebackenes Hefebrot mit Käse gefüllt	CHF 6.00
408	Naan Peshawari Frisch gebackenes Hefebrot mit Dörrobst	CHF 7.00
409	Tandoori Roti Fladenbrot aus Rauchmehl im Tandoor zubereitet	CHF 3.50
410	Lachedar Paratha Fladenbrot aus Ruchmehl mit Butter und Milch zubereitet	CHF 6.00
411	Pudina Paratha Fladenbrot aus Ruchmehl mit Butter und Minzeblättern zubereitet	CHF 6.00
412	Aloo Paratha Fladenbrot aus Ruchmehl gefüllt mit Kartoffeln und indischen Gewürzen mit Butter bestrichen	CHF 7.00

413	Chapati Fladenbrot (ohne Hefe, in der Pfanne gebraten)	CHF 4.50
414	Raita Hausgemachtes Joghurt gemischt mit Gurken und Tomatenstücke, mild gewürzt	CHF 3.50
415	Papadam Geröstete, sonnengetrocknete Linsencracker	CHF 2.00
416	Indisches Salat Tomaten, Zwiebel und Citrone	CHF 5.00

DESSERT

501	Gulab Jamun Hausgemachte, leicht frittierte Kügelchen aus Frischkäse Und Magermilch Pulver, serviert im süssen Kardamom-Sirup	CHF 8.50
502	Kheer Hausgemachter Milchreis mit Dörrobst gemischt (üblich serviert an Geburtstagsfeierlichkeiten!)	CHF 7.50
503	Kulfi – Mango oder Pistazien Hausgemachtes indisches Mango oder Pistazien – Eis	CHF 7.50
504	Mango Firni Mango Mouse zubereitet mit Reis, Kokosnussmilch und Getrockneten Früchten	CHF 7.50
505	Gaajar ka Halwa Nordindisches Dessert, aus Karotten in Milch und Käse Gekocht, verfeinert mit Cashewnüssen und Rosinen	CHF 9.50