

Bollyood

TAKE-AWAY

Vorspeisen Vegi

- 1 Samosa (M) (G) (*) Fr. 3.00
Hausgemachte Teigtasche mit einer Füllung aus
Kartoffeln und Gemüse
- 2 Gemüse Momo (N) (G) (*) Fr. 3.00
Gedämpfte mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, serviert mit
speziellem Chutney

Suppe

- 3 Mulligatawny Suppe (V) (*) Fr. 5.00
Mulligatawny Soup Curry, mild gewürzt (fünf Linsensorten)
- 4 Vegitable Suppe (G) (*) Fr. 5.00
Gemischte Gemüsesuppe nach Nordindischer Art

Vorspeisen Non-Vegi

- 5 Frittierte Lammrolle (N) (G) (**) Fr. 3.50
Mit Gemüse, Garam Masala und Lammfleisch gefüllte Teigtasche
- 6 Chicken Momo (G) (*) Fr. 4.00
Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, serviert mit
speziellem Chutney

Hauptspeisen

Vegetarisch

- | | |
|---|-----------|
| 7 Idli (V) (N) (*) | Fr. 14.00 |
| Hausgemachte Südindische gedämpfte Reiskuchen auf ayurvedischer Art mit Chutney und Sambar | |
| 8 Gemüse Idli (V) (*) | Fr. 14.50 |
| Hausgemachte Südindische gedämpfte Reiskuchen auf ayurvedischer Art mit gemischtem Gemüse, Kokos-Chutney und Sambar | |
| 9 Podi Idli (V) (**) | Fr. 14.50 |
| Hausgemachte Südindische gedämpfte Reiskuchen auf ayurvedischer Art mit einer Gewürzmischung, mit Chutney und Sambar | |
| 10 Dosa Natur (V) (*) | Fr. 14.00 |
| Südindische Pfannkuchen, mit Kokos-Chutney und Sambar | |
| 11 Masala Dosa (V) (*) | Fr. 15.00 |
| Südindische Pfannkuchen gefüllt mit gemischtem Gemüse, Kokos-Chutney und Sambar | |
| 12 Onion-Karram Dosa (V) (**) | Fr. 15.00 |
| Südindische Pfannkuchen gewürzt mit Gewürzmischung und Zwiebelwürfel, mit Chutney und Sambar | |
| 13 Palak Paneer (M) (*) | Fr. 16.00 |
| Indischer Käse und Rahmspinat an einer Zwiebel-Tomatensauce mit Reis und Linsen | |
| 14 Navaratan Korma (M) (N) (**) | Fr. 16.00 |
| Gemischtes Gemüse, getrocknete Früchte, indischer Käse, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce mit Reis und Linsen | |
| 15 Subz Miloni (M) (G) (**) | Fr. 16.00 |
| Gemischtes Gemüse in Spinat und Zwiebeln gekocht mit Tomatensauce mit Reis und Linsen | |
| 16 Mushroom Apricot Kofta-Curry (M) (G) (*) | Fr. 16.50 |
| Kofta-Curry in einer samtigen Zwiebel-Tomatensauce geschmort mit Reis und Linsen | |

Poulet

- 17 Chicken Tikka Masala** (M) (N) (**) Fr. 17.00
Gut mariniertes Poulet gegrillt im Tandoor und gekocht mit Masala Sauce mit Hauch von Sahne und Butter mit Reis und Linsen
- 18 Butter Chicken** (M) (N) (**) Fr. 17.00
Pouletschenkel ohne Knochen an Tandoori-Marinade, gekocht an einer cremigen Butter-Tomaten-Kräutersauce mit Reis und Linsen
- 19 Goan Chicken Curry** (N) (**) Fr. 17.00
Pouletbrust an einer leichten Tomatensauce mit Chilli, Kartoffeln und Koriander mit Reis und Linsen
- 20 Tandoori Chicken** (M) (**) Fr. 17.50
Poulet über Nacht mariniert in Tandoori Masala, gegrillt in einem Ofen, mit spezieller Minz- und Joghurt-Sauce mit Reis und Linsen

Lamm

- 21 Mutton Korma** (M) (N) (**) Fr. 18.00
Gekochtes Lamm mit Sauce reich an Cashew- Nüssen und ausgewählten Gewürzen vom Kaschmir mit Reis und Linsen
- 22 Lamm Curry (Srilankan Spezial, scharf)** (***) Fr. 15.00
Gekochtes Lamm an feiner Currysauce mit Curryblätter dazu noch Reis und Linsen

Fisch und Meeresfrüchte

- 23 Kerala Fisch Curry** (**) Fr. 16.00
Fisch (Zanderfilet) an einer schmackhaften Sauce mit Kokosmilch, Zwiebeln, Tomaten, Curryblättern, Senfkörnern und getrockneten roten Chillis dazu noch Reis und Linsen
- 24 Goa Crevetten Curry** (**) Fr. 16.00
Eine Delikatesse aus Goa mit einer Paste aus Chilli, Kokosnuss, Ingwer, Knoblauchpaste, und einem Hauch von Tamarinde mit Reis und Linsen

Biryani (Reiseintopf)

- 25 Hyderabadi Chicken Biryani** (M) (**) Fr. 18.50
Zarte Pouletbrust mariniert mit Zwiebeln, Chili, Kräutern, Gewürzen und Joghurt. Zusammen mit Safran und Basmatireis wird diese Spezialität langsam und schonend unter Dampf gegart. Dadurch erhält dieses Gericht seinen intensiven und einmaligen Geschmack, mit Currysauce und Raita

Srilankan Street-Food

- 26 Kottu Roti** (E) (G) (**) Fr. 14.00
Geschnittenes Fladenbrot mit gebratenem Ei, Zwiebeln, gemischtes Gemüse mit scharfer Sauce
Wahl aus: Ei, Lamm, Poulet oder Vegan.

- 27 Fried Reis** (E) (N) (*) Fr. 14.00
Gebratene Pouletbruststreifen mit Basmatireis, gebratenem Ei, gemischtes Gemüse, mit Currysauce

Hausgemachte Indische Brote

Naan

Sauerteigbrot aus Weissmehl mit Eier und Milch

- 28 Plain Naan** (G) (E) (M) Fr. 3.00
Natur Naan
- 29 Garlic Naan** (G) (E) (M) Fr. 3.50
Naan garniert mit gehackten Knoblauch
- 30 Butter Naan** (G) (E) (M) Fr. 3.50
Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Butter
- 31 Chili Naan** (G) (E) (M) (**) Fr. 3.50
Naan garniert mit gehackten Chilis
- 32 Chesse Naan** (G) (E) (M) Fr. 3.50
Naan garniert mit Käse
- 33 Chapati (V)** Fr. 3.50
Ruchmehl-Brot gebraten auf einer heissen Platte

Beilagen

33 Raita (M)	Fr. 3.50
Das ist eine Joghurt Mix mit gemischten Gemüse und indische Gewürze	
33 Portion Reis	Fr. 3.50
Gedämpfter Basmatireis	
33 Papadam (4,Stuck)	Fr. 3.00
Dünnes, knuspriges Reismehlgebäck	
33 Portion Daal	Fr. 3.50
Gekochte Linsen des Tages	

Zeichenerklärung

- (*) Weniger scharf
- (**) Mittel scharf
- (***) Sehr scharf
- (V) 100% Vegan
- (M) Enthält Milchprodukte
- (N) Enthält Nüsse
- (G) Enthält Gluten
- (E) Enthält Eier

Fleischdeklaration

Poulet und Pouletbrust, Schweiz

Lamm, Australien/Neuseeland

Fisch, Nord und Osteuropa

Crevetten, Vietnam