

# Herzlich Willkommen

## Fleischdeklaration

**Poulet und Pouletbrust** - Schweiz

**Lamm** - Australien/Neuseeland

**Fisch** - Nord und Osteuropa

**Crevetten** - Vietnam

## Zahlungskonditionen



Visa

Master

Maestro

PostCard

Twint

Bar

## Öffnungszeiten

Montag 11.00 - 14.00

Dienstag - Freitag 11.00 - 14.00 / 17.30 - 22.30

Samstag 17.30 - 22.30

## Contact

Tel: 031 971 41 41

Mail: [info@bollyfoods.ch](mailto:info@bollyfoods.ch)

Web: [www.bollyfoods.ch](http://www.bollyfoods.ch)



---



## Vorspeisen Vegi

- |   |   |          |
|---|---|----------|
| 1 | <b>Samosa (M) (G) (*)</b><br>Hausgemachte Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, garniert mit Salat und Raita                                | Fr. 5.50 |
| 2 | <b>Zwiebeln und Gemüse Pakora (M) (*)</b><br>Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit grünem Chutney, garniert mit Salat und Raita | Fr. 6.50 |
| 3 | <b>Gemüse Momo (N) (G) (*)</b><br>Gedämpfte mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, serviert mit speziellem Chutney  | Fr. 6.00 |
- 

## Suppe

- |   |   |          |
|---|---|----------|
| 4 | <b>Mulligatawny Suppe (V) (*)</b><br>Mulligatawny Soup Curry, mild gewürzt (fünf Linsensorten) Linsensuppe mit indischen Aromen | Fr. 6.90 |
| 5 | <b>Vegitable Suppe (G) (*)</b><br>Gemischte Gemüsesuppe nach Nordindischer Art  | Fr. 6.90 |
- 

## Vorspeisen Non-Vegi

- |   |   |          |
|---|---|----------|
| 6 | <b>Garlic Prawns (G) (*)</b><br>Gewürzte und mit Mehl überzogene frittierte Garnelen, geschwenkt in Knoblauch-Chilli-Sauce            | Fr. 7.50 |
| 7 | <b>Frittierte Lammrolle (N) (G) (**)</b><br>Mit Gemüse, Garam Masala und Lammfleisch gefüllte Teigtasche serviert mit Salat und Sauce | Fr. 6.00 |
| 8 | <b>Chicken Lollipop (G) (**)</b><br>Flügel mit Gewürzteig überzogen, frittiert, serviert mit Chutney                                  | Fr. 6.00 |
| 9 | <b>Chicken Momo (G) (*)</b><br>Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenhackfleisch, serviert mit speziellem Chutney                         | Fr. 7.00 |
- 
- 
- 

## Vegetarisch

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 10 | <b>Idli (V) (N) (*)</b><br>Hausgemachte Südindische gedämpfte Reiskuchen auf ayurvedischer Art, serviert zusammen mit Chutney und Sambar  | Fr. 17.00 |
| 11 | <b>Gemüse Idli (V) (*)</b><br>Hausgemachte Südindische gedämpfte Reiskuchen auf ayurvedischer Art mit gemischtem Gemüse, serviert mit Kokos-Chutney und Sambar                        | Fr. 19.00 |
| 12 | <b>Podi Idli (V) (**)</b><br>Hausgemachte Südindische gedämpfte Reiskuchen auf ayurvedischer Art mit einer Gewürzmischung, serviert mit Chutney und Sambar                            | Fr. 18.00 |
| 13 | <b>Dosa Natur (V) (*)</b><br>Südindische Pfannkuchen, serviert mit Kokos-Chutney und Sambar   | Fr. 17.00 |
| 14 | <b>Masala Dosa (V) (*)</b><br>Südindische Pfannkuchen gefüllt mit gemischtem Gemüse serviert mit Kokos-Chutney und Sambar   | Fr. 19.50 |
| 15 | <b>Onion-Karram Dosa (V) (**)</b><br>Südindische Pfannkuchen gewürzt mit Gewürzmischung und Zwiebelwürfel, serviert mit Chutney und Sambar  | Fr. 19.00 |
| 16 | <b>Puttu Kottu (Srilankan Spezial) (E) (G) (*)</b><br>Hausgemachte Spätzli mit frischen Kokosraspeln, gebratenem Ei, Zwiebeln, gemischtes Gemüse, Papadam, Raita und speziellem Sauce | Fr. 19.50 |
| 17 | <b>Idiyappa Kottu (Srilankan Spezial) (E) (G) (*)</b><br>Hausgemachte Reismudeln mit gebratenem Ei, Zwiebeln, gemischtes Gemüse, Papadam, Raita und mit speziellem Sauce              | Fr. 19.50 |
| 18 | <b>Palak Paneer (M) (*)</b><br>Indischer Käse und Rahmspinat an einer Zwiebel-Tomatensauce  | Fr. 23.00 |
| 19 | <b>Navaratan Korma (M) (N) (**)</b><br>Gemischtes Gemüse, getrocknete Früchte, indischer Käse, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce                                | Fr. 23.00 |
| 20 | <b>Subz Miloni (M) (G) (**)</b><br>Gemschtes Gemüse in Spinat und Zwiebeln gekocht mit Tomatensauce   | Fr. 22.00 |
| 21 | <b>Mushroom Apricot Kofta-Curry (M) (G) (*)</b><br>Kofta-Curry in einer samtigen Zwiebel-Tomatensauce geschmrt  | Fr. 24.00 |
| 22 | <b>Bollyfood Vegi Thali (M) (N) (**)</b><br>Gemischtes Gemüse-Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Chapati, Daal, Raita, Pickels, Chutney und Papadam   | Fr. 26.00 |



---



## Kinderteller

- 23 Navaratan Korma (Vegi) (M) (N) (\*) Fr. 12.00**

Gemischtes Gemüse, getrocknete Früchte, indischer Käse, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce mit einem zusätzlichem Dessert

- 24 Butter Chicken (M) (N) (\*) Fr. 14.00**

Pouletschenkel ohne Knochen an Tandoori-Marinade, gekocht serviert an einer cremigen Butter-Tomaten-Kräutersauce mit einem zusätzlichem Dessert

(Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis, Daal, Papadam und Raita)



## Poulet

- 25 Chicken Tikka Masala (M) (N) (\*\*) Fr. 24.00**

Gut mariniertes Poulet gegrillt im Tandoor und gekocht mit Masala Sauce mit Hauch von Sahne und Butter

- 26 Butter Chicken (M) (N) (\*\*) Fr. 24.00**

Pouletschenkel ohne Knochen an Tandoori-Marinade, gekocht serviert an einer cremigen Butter-Tomaten-Kräutersauce

- 27 Goan Chicken Curry (N) (\*\*) Fr. 26.00**

Pouletbrust an einer leichten Tomatensauce mit Chilli Kartoffeln und Koriander

- 28 Tandoori Chicken (M) (\*\*) Fr. 28.00**

Poulet über Nacht mariniert in Tandoori Masala, gegrillt in einem Ofen, serviert mit spezieller Minz- und Joghurt-Sauce

- 29 Bollyfood Chicken Thali (M) (N) (G) (\*\*) Fr. 28.50**

Chicken-Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Chapati, Daal, Raita, Pickels, Chutney und Papadam



## Lamm

- 30 Mutton Korma (M) (N) (\*\*) Fr. 27.00**

Gekochtes Lamm mit Sauce reich an Cashew- Nüssen und ausgewählten Gewürzen vom Kaschmir

- 31 Lamm Curry (Srilankan Spezial, scharf ) (\*\*\*) Fr. 27.00**

Gekochtes Lamm an feiner Currysauce mit Curryblätter

- 32 Bollyfood Lamm Thali (scharf) (M) (N) (\*\*\*) Fr. 29.00**

Lamm-Curry serviert auf einer traditionellen srilankischen Platte mit Reis, Chapati, Daal, Raita, Pickels, Chutney und Papadam



---



## Fisch und Meeresfrüchte

**33 Kerala Fisch Curry (\*\*)** Fr. 26.00

Fisch (Zanderfilet) an einer schmackhaften Sauce mit Kokosmilch, Zwiebeln, Tomaten, Curryblättern, Senfkörnern und getrockneten roten Chillis

**34 Goa Crevetten Curry (\*\*)** Fr. 27.00

Eine Delikatesse aus Goa mit einer Paste aus Chili, Kokosnuss, Ingwer, Knoblauchpaste, und einem Hauch von Tamarinde

**35 Bollyfood Fisch Thali (M) (\*\*)** Fr. 28.00

Kerala Fisch Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Chapati, Daal, Raita, Pickels, Chutney und Papadam

(Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis, Daal, Papadam und Raita)



## Biryani (Reiseintopf)

**36 Hyderabadi Chicken Biryani (M) (\*\*)** Fr. 29.50

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, serviert mit Currysauce und Raita



## Srilankan Street-Food

**37 Kottu Roti (E) (G) (\*\*)** Fr. 24.50

Geschnittenes Fladenbrot mit gebratenem Ei, Zwiebeln, gemischtes Gemüse, Lamm/Poulet/Vegi oder Vegan, serviert mit scharfer Sauce, Raita und Papadam

**38 Fried Reis (E) (N) (\*)** Fr. 24.00

Gebratene Pouletbruststreifen mit Basmatireis, gebratenem Ei, gemischtes Gemüse, serviert mit Currysauce, Raita und Papadam

(Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis, Daal, Papadam und Raita)



---





---

## Hausgemachte Indische Brote

- |    |   |          |
|----|---|----------|
| 39 | <b>Plain Naan (G) (E) (M)</b><br>Natur Naan, Sauerteigbrot aus Weissmehl mit Eier und Milch | Fr. 3.50 |
| 40 | <b>Garlic Naan (G) (E) (M)</b><br>Naan garniert mit gehackten Knoblauch                     | Fr. 4.00 |
| 41 | <b>Butter Naan (G) (E) (M)</b><br>Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Butter             | Fr. 4.00 |
| 42 | <b>Chili Naan (G) (E) (M) (**)</b><br>Naan garniert mit gehackten Chilis                    | Fr. 4.00 |
| 43 | <b>Chesse Naan (G) (E) (M)</b><br>Naan garniert mit Käse                                    | Fr. 4.50 |
| 44 | <b>Chapati (V)</b><br>Ruchmehl-Brot gebraten auf einer heissen Platte                       | Fr. 4.50 |



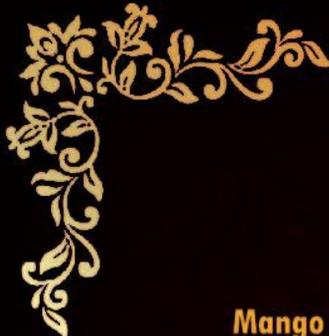
## Beilagen

- |    |   |          |
|----|---|----------|
| 45 | <b>Raita (M)</b><br>Das ist eine Joghurt Mix mit gemischten Gemüse und indische Gewürze | Fr. 4.00 |
| 46 | <b>Portion Reis</b><br>Gedämpfter Basmatireis   | Fr. 4.00 |
| 47 | <b>Papadam</b><br>Dünnes, knuspriges Reismehlgebäck                                     | Fr. 3.00 |
| 48 | <b>Portion Daal</b><br>Gekochte Linsen des Tages  | Fr. 4.00 |



## Zeichenerklärung

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



---



## Getränke



**Mango Lassi** Fr. 5.50

### Säfte & Schorlen

**Orangensaft** 2dl Fr. 4.00

**Apfelschorle** Fr. 4.00

**Mangosaft** 33cl Fr. 4.00

**Ingwer Bier (alkoholfrei)** 33cl Fr. 4.00

### Kalte Getränke

**Ingwer-Eistee (Hausgemacht)** 3dl Fr. 4.00 Fr. 5.00

**Mineralwasser mit/ohne (Flasche)** 3dl Fr. 4.50 Fr. 5.50

**Mineralwasser mit/ohne (Liter Flasche)** Fr. 9.00

**Cola / Cola Zero (Flasche)** 33cl Fr. 4.50

**Rivella rot / blau (Pet Flasche)** Fr. 4.00

**Bitter Lemon (Pet Flasche)** Fr. 4.00

**Red Bull** 33cl Fr. 4.00

### Warme Getränke

**Masala -Chai (Hausgemachtes)** Fr. 4.00

**Kaffee / Espresso** Fr. 3.50

**Milchkaffee** Fr. 4.00

**Cappuccino** Fr. 4.00

**Doppeltes Espresso** Fr. 5.00

### Tee

**Ingwer- Lemon Tee** Fr. 3.50

**Pfefferminztee** Fr. 3.50

**Grüner Tee** Fr. 3.50

### Bierflaschen

**Kingfisher (Indische Lagerbier)** 3.3dl Fr. 4.50

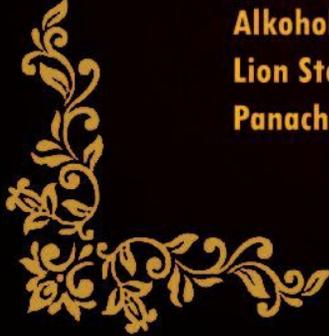
**Cobra (Indische Lagerbier)** 3.3dl Fr. 4.50

**Bärner Müntschi** 3.3dl Fr. 4.50

**Alkoholfreier Bier** 3.3dl Fr. 4.00

**Lion Stout (Srlankische Dunkelbier)** 3.3dl Fr. 4.50

**Panaché** 3.3dl Fr. 4.00



---



## Aperitif

Prosecco				Fr. 7.00
Gespritzer Weisswein				Fr. 6.00
Sanbitter				Fr. 5.00
Tomatensaft				Fr. 5.50
Campari	23% vol	4cl		Fr. 6.00
Cynar	16.5% vol	4cl		Fr. 6.00
Martini Bianco	15% vol	4cl		Fr. 6.00
+Mineral				Fr. 2.00
+Orangensaft				Fr. 2.00

## Whisky

Ballantines	40% vol	4cl		Fr. 7.00
Black Label	40% vol	4cl		Fr. 8.00
Chivas Regal	40% vol	4cl		Fr. 8.00
Jack Daniels	40% vol	4cl		Fr. 7.50
Monkey Shoulder	40% vol	4cl		Fr. 9.00

## Shots

Jägermeister	35%vol	4cl		Fr. 5.00
--------------	--------	-----	--	----------

## Rotwein Flasche

Col di Sasso Toscana	7.5 dl	2018	13 % vol	Italia	Fr. 34.00
Dorenoir Pinot Noir	7.5 dl	2018	13.8 % vol	Schweiz	Fr. 36.00
Ramos Reserva	7.5 dl	2018	14 % vol	Portugal	Fr. 35.00

## Offene Rotweine

					1 dl	5 dl	
Clavien Cornalin	50cl	2018	13.5 % vol	Schweiz	Fr. 5.50	Fr. 29.00	
Calmelo	Negroamaro Puglia	50cl	2030	13.5 % vol	Schweiz	Fr. 5.50	Fr. 25.00
El Coto Crianza	50cl	2018	13.5 % vol	Spanien	Fr. 5.50	Fr. 26.00	

## Weiss

Yvorne Chablais	0.5 dl	2020	13 %vol	Schweiz	Fr. 5.00	Fr. 26.00
Fendant du Valais	0.5 dl	2020	12 %vol	Schweiz	Fr. 5.00	Fr. 27.00

## Rosewein

Oeil de Perdrix	0.5 dl	2019	13 % vol	Schweiz	Fr. 5.00	Fr. 24.00
-----------------	--------	------	----------	---------	----------	-----------