

MENÜ

Biryani

Biryanis werden mit Raita oder Sauce serviert

Veg Biryani

Hergestellt aus Basmati-Reis, gekocht mit Gemüse und Biryani-Gewürzen, gebratenen Safran-Zwiebeln

19.90 CHF 21.90

Paneer Biryani

Paneer-Stücke, zusammen gekocht mit Basmati-Reis, Gewürzen und Safran, garniert mit gebratenen Zwiebeln

19.90 CHF 11

Lamb Biryani

Lamm gekocht mit Basmati-Reis und Gewürzen, Safran, garniert mit gebratenen Zwiebeln

23.90 CHF 24.90

Chicken Tikka Biryani

Hähnchen ohne Knochen, gekocht mit Basmati-Reis und Safran, Gewürzen, garniert mit gebratenen Zwiebeln

21.90 CHF 21.90

Prawn Biryani

Marinierte Garnelen, gekocht mit Basmati-Reis, Safranmilch und Gewürzmischung.

24.90 CHF 26.90

Fish Biryani

Basmati-Reis mit gewürztem Fisch und aromatischen Gewürzen

21.90 CHF 26.90

Rice

Jeera Matar Pulao

Basmati-Reis mit Kreuzkümmel und grünen Erbsen – aromatisch und leicht.

5.90 CHF

Egg Fried Rice

REIS IN RÜHEI UND SOJASAUCE GEWÜRZT

6.90 CHF

Garlic Rice

Duftender Reis, in aromatischem Knoblauch gebraten und perfekt zubereitet für ein schmackhaftes und zufriedenstellendes Gericht

4.90 CHF

Mushroom Rice

Duftender Reis, gekocht mit zarten Pilzen, gewürzt mit Kräutern und Gewürzen für ein herzhaftes und aromatisches Gericht

5.90 CHF

MENÜ

Lamb Dishes

Lamm Rogan Josh	23.90 CHF
Knochenloses Lammcurry mit Joghurt und einer aromatischen Mischung traditioneller Gewürze	
Lamm kadai	23.90 CHF
Langsam gegarte Lammbrücke in einer Zwiebel-Tomaten-Sauce und mit Kadai-Masala	
Lamb Palak	23.90 CHF
Lammbrücke, gekocht in einem mild-würzigen Spinatpüree mit Zwiebeln, Tomaten und aromatischen Gewürzen	
Lamb kofta Curry	23.90 CHF
Gehackte Lammfleischbällchen werden in Tomatensoße gegart, um ihnen einen himmlischen Geschmack zu verleihen	
Rara Ghosht	23.90 CHF
Lammbrücke und gehacktes Lamm werden langsam mit ausgewählten Gewürzen gegart	
Lamb Korma	23.90 CHF
Lammbrücke werden in einer leicht gewürzten, cremigen Curry-Sauce gekocht	
Lamb Vindaloo	23.90 CHF
Lammbrücke gekocht in würziger Sauce	

pudima ghosht 23.90

Lamb Adrakai 23.90

Lamb basil 23.90

MENÜ

Brot

Plain Naan	3.90 CHF
Gesäuertes, im Ofen gebackenes, leichtes und flauschiges Fladenbrot	
Garlic Naan	4.90 CHF
Indisches, im Ofen gebackenes Fladenbrot, gewürzt mit Knoblauch und Butter	
Aloo Kulcha	4.90 CHF
Weiches, säuerliches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffelpürefüllungen und milden Gewürzen	5.90 CHF
Cheese Naan	
Fladenbrot, gefüllt mit geriebenem Käse	5.90
Paneer Kulcha	4.90 CHF
Weiches, säuerliches Fladenbrot gefüllt mit gewürfeltem Paneer, Ingwer und einer Mischung aus gerösteten Gewürzen	
Cheese Chilli Naan	5.90 CHF
Ein Sauerteig-Tandoor-Fladenbrot mit Käsefüllungen, gekocht	
Chilli Garlic Naan	4.90 CHF
Ein Sauerteig-Tandoor-Fladenbrot, bedeckt mit würzigen grünen Chilis und gehacktem Knoblauch, gekocht	
Roti	3.50 CHF
Traditionelles und leckeres nordindisches Fladenbrot aus Weizenmehl, im Tandoor gebacken	
Lachha Paratha	3.90 CHF
"Lachha" bedeutet Schichten, diese schichtigen Fladenbrote werden aus Vollweizenmehl hergestellt	
Pudina Paratha	4.90 CHF
Knuspriges, flockiges, geschichtetes Minz-Fladenbrot aus Vollweizen mit Minzgeschmack	
Methi Paratha	4.90 CHF
Traditionelles indisches Fladenbrot aus Vollweizenmehl, Gewürzen und Bockshornkleblättern	6.90 CHF
Peshawari Naan	5.90 CHF
Hefesauerteigbrot, gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen und Mandeln	
Peshawari Naan	5.90 CHF
Hefesauerteigbrot, gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen und Mandeln	
Bread Basket	13.90 CHF
1 Garlic Naan, 1 Paneer Kulcha, 1 Plain Naan, 1 Roti	14

MENÜ

Meeres Früchte

Fish Malai Masala

23.90 CHF

Zarter Fisch, gekocht in einer reichen, cremigen Masala-Sauce mit einer Mischung aus aromatischen Gewürzen, die einen reichen und genussvollen Geschmack bietet

Seafood Curry

~~24.90~~
23.90 CHF

Meeresfrüchte, gekocht in Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde und einer speziellen Madras-Gewürzmischung

Goan Prawn Curry

~~24.90~~
23.90 CHF

Zarte Garnelen, gekocht in einer reichen und geschmackvollen Currysoße aus Kokosmilch, Tamarinde und einer Mischung aus Goanischen Gewürzen, die ein würziges und aromatisches Gericht ergibt

Bhuna Prawn

30.90 CHF

Zarte Garnelen, gekocht in einer dicken, aromatischen Soße aus einer Gewürzmischung, die ein reichhaltiges und geschmackvolles Gericht ergibt

Prawn Coconut

~~24.90~~
30.90 CHF

Zarte Garnelen, gekocht in einer cremigen, aromatischen Kokossoße, perfekt gewürzt für einen reichen und genussvollen Geschmack.

HARYALI SEBASS

~~24.90~~ 25.90

HARYALI SEBASS

SEBASS

MENÜ

Rasmalai,

Bite / RAS

Desert

Gulab Jamun

Gebratene Bälle von Milchpulverteig eingeweicht in einen aromatischen Sirup, gewürzt mit Roscnwasser, Safran und mehr

5.90 CHF

Gajar Halwa

Karottenbasiertes süßes Dessertpudding, in Milch und Zucker gekocht, garniert mit Nüssen

5.90 CHF

Ice Cream

Vanille

5.80 CHF

Erdbeere

5.80 CHF

Schokolade

5.80 CHF

Mix ice creams

5.80 CHF

Vanilla, Strawberry, and Chocolate

Mango Kulfi with Pista

5.90 CHF

Frisches Mango-Pulp, Cashew-Nuss und Creme

MENÜ

Raita

Mix raita
Garlic raita
Boondi raita
Plain Yogurt
Pineapple Raita

~~3.90 CHF~~ 4.90
~~3.90 CHF~~
~~3.90 CHF~~
~~3.90 CHF~~
~~3.90 CHF~~

MENÜ

Chicken Dishes

Butter Chicken	21.90 CHF
Gegrillte, knochenlose Hühnerbrust in butteriger und cremiger Tomatensauce	
Chicken Tikka Masala	21.90 CHF
Knochenlose Hühnerstücke mariniert in Gewürzen und Joghurt, in einer cremigen Zwiebel-Tomatensauce gekocht	
Chicken Kadai	21.90 CHF
Hühnerwürfel ohne Knochen, gekocht mit Zwiebeln, Paprika, Tomatenpüree, Chilis und gerösteten Gewürzen	
Chicken Chettinad	21.90 CHF
Ohne Knochen - saftiges Huhn mit Gewürzen und Kokosnuss in Zwiebel-Tomatensauce	
Chicken Kofta Curry	21.90 CHF
Hühnercurry aus gehackten Hühnerbällchen, gekocht in Tomatensauce	
Chicken Palak	21.90 CHF
Hühnchen ohne Knochen und Spinatpüree in Zwiebel-Tomatensauce mit Gewürzen	
Chicken Coconut	21.90 CHF
Hühnerwürfel ohne Knochen in einer Tomaten- und Kokosnussauce mit milden Gewürzen	
Chicken Vindaloo	21.90 CHF
Hühnchen, gegart in würziger Vindaloo-Sauce	

Pudina Chicken -

2190

MENÜ

Salat

Indien Grüner Salat

Mischung Aus Verschiedenen Erfrischenden und Knusprigen
Grünen und Gemüse

Chicken BBQ Salad

Kalte Würfel von Hähnchen Serviert mit Gurke, Tomate,
Salatblätter mit Dressing

7.90
~~8.90~~ CHF

8.90
9.90 CHF

Veg Starter

Hari Bhari Tikki

Indische Vorspeise hergestellt mit Spinat, Kartoffeln, Bengal-
Gramm-Linsen, grünen Erbsen und Gewürzen

Punjabi Samosa

Gebratenes Gebäck mit grüner Erbsenfüllung, Paneer und
Kartoffeln, Granatapfel

Mix Pakora

Knusprige und frittierte Zwiebeln mit Spinatblättern und
Kartoffeln

Paneer Dry Fry Bowl

Eine köstliche indische Vorspeise, hergestellt mit Paneer-
Würfeln, mariniert mit Joghurt und Gewürzen, die dann im
Ofen perfekt gegart werden

Chilli Paneer

Würfel von gebratenem knusprigem Paneer werden in einer
würzigen Sauce aus Gewürzen, Knoblauch und Chilis gewürzt

Stuffed Mushrooms

Gekochte Pilze, mariniert in Masala und im Tandoor gekocht

Malai Broccoli

Eine Mischung aus Käse, Sahne, Cashewpaste und milden
Gewürzen – anschließend gegrillt oder im Tandoor gegart

Paneer Pakora

Frische Kartoffeln, frittiert in einem Grammehlteig

Malai Paneer Tikka (BBQ)

Soft paneer cubes, marinated in a creamy blend of malai
(fresh cream), mild spices, and herbs, then barbecued to smoky
perfection.

5.90 CHF ✓

6.90 CHF ✓

6.90 CHF

7.90 CHF

7.90 CHF

6.90 CHF

6.90 CHF 7.90

6.90 CHF 7.90

6.90 CHF 7.90

Kidneybohnen

MENÜ

Dal Dishes

Amritsari Chana

Ein Kichererbsengericht in Sauce mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

~~18.96~~
16.90 CHF

Rajma Masala

Rote Kidney-Bohnen sind in gekochter Zwiebel- und Tomatensauce

16.90 CHF

Dal Makhani

Ganze schwarze Linsen, stundenlang langsam mit Butter und Sahne gekocht

16.90 CHF

Tadka Dal

Perfekt gekochte Linsen, garniert mit einer bruzzelnden Ghee-Tadka aus Kreuzkümmel, Knoblauch und Gewürzen.

16.90 CHF

Barbeque Dishes

Paneer Shashlik

Paneer mariniert in Tandoori Masala und im Tandoor gekocht

21.90 CHF

BBQ Tandoori Chicken

Hühnchen mit Knochen werden in Joghurt mariniert, mit Gewürzen versehen und im Tandoor gegrillt

24.90 CHF

Tandoori Fish Shashlik

In Tandoori Masala mariniert, Pangasius-Fisch im Tandoor gekocht

22.90 CHF

BBQ Chicken Tikka Shashlik

Zarte Chicken-Tikka-Stücke, aufgespießt mit buntem Gemüse, mariniert in Gewürzen und perfekt gegrillt mit einem rauchigen BBQ-Finish

21.90 CHF

MENÜ

Non-Veg Starters

Chilli Chicken	8.90 CHF
Ein süßes, würziges und sauer knuspriges Hähnchen mit Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen	
BBQ Basil Chicken Tikka	12.90 CHF
Ingwer-Knoblauch-Gewürzen mariniertes Hühnchen, Basilikum und dann gekocht.	
Drums of Heaven	8.90 CHF
Krosse Hühnchen-Lollipops, geworfen in einer geschmackvollen Indo-Chinesischen Sauce mit Knoblauch, Soja und Chili – ein feuriger und süchtig machender Appetizer.	
BBQ Chicken Tikka	9.90 CHF
Zarte Stücke Hühnchen, mariniert in einer rauchigen Gewürzmischung, perfekt gegrillt und serviert mit einer würzigen Barbecuesauce.	
BBQ Chicken Wings	9.90 CHF
Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwer Paste, mit Tamarind-Sauce garniert	
Fried Fish	9.90 CHF
6 Stück inkl. Krosse, goldbraune Fischfilets, leicht in Teig gehüllt und perfekt frittiert, serviert mit einem würzigen Dip	
Jhinga Pakora	9.90 CHF
6 Stück inkl. Kleine Garnelen frittiert in Grammmehl	
Chicken Pakora	7.90 CHF
4 Stück inkl. Chicken frittiert in Grammmehl	

Veg Platter

Veg Platter	16.90 CHF
2 Stück Samosa 2 Stück Onion Palak Bhaji 2 Stück Hari Bhari Tikki 2 Stück Paneer Pakora	

Non Veg Platter

Non Veg Platter	19.90 CHF
2 Stück Fried Fish 2 Stück Chicken Tikka 2 Stück Basil Tikka 2 Stück Seekh Kebab	

MENÜ

Paneer Dishes

Kadai Paneer	19-90
Paneer-Würfel gekocht in Zwiebel-Tomaten-Sauce mit Kadai-Masala	18.90 CHF
Paneer Tikha Masala	18.90 CHF
Würfel aus Paneer, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, Gewürzen und Butter	
Palak Paneer	18.90 CHF
Indische Köstlichkeit: Paneer-Würfel werden in püriertem Spinat und Gewürzen gekocht	
Paneer Makhani	18.90 CHF
Paneer-Stücke, gekocht auf einer Basis aus Butter, Tomaten, Sahne und mit Kasoori Methi	
Matar Paneer	18.90 CHF
Grüne Erbsen und Paneer in einer Basis aus Zwiebeln, Tomaten und Cashewnüssen	
Paneer Korma	18.90 CHF
Paneer, gekocht in cremig-butteriger Korma-Sauce	
Paneer Jalfrezi	18.90 CHF
Paneer, gekocht in cremig-butteriger Korma-Sauce	
Paneer Madras	18.90 CHF
Paneer gekocht in Masala-Sauce mit Trio-Pfefferoni	

paneer pasanda +

19-90

SABJAM-PANIR -

19-90

MASALA

MENÜ

Veg Main Course

Mix Veg

Saisonales Gemüse, gekocht in Zwiebel, Tomaten und Cashew Sauce

18.96
16.90 CHF

Aloo Gobhi

Blumenkohl und Kartoffeln werden in Zwiebel Tomaten Sauce mit Gewürzen gekocht

16.90 CHF

Aloo zeera

Weiche, gekochte Kartoffeln, sautiert mit Kreuzkümmelsamen, Kurkuma und einer leichten Gewürzmischung, die ein einfaches, aber geschmackvolles Gericht kreiert.

16.90 CHF

Methi Malai Matar Mushroom

Mehrere Geschmäcker in einem Gericht, dieses wird mit Bockshornkleblättern, grünen Erbsen, Pilzen und Sahne zubereitet, was eine Kombination aus mild-würzigem und leicht süßem Geschmack ergibt

16.90 CHF

Baingan Matar Bharta

Geröstete Aubergine, im Tandoor püriert und mit grünen Erbsen in Tomatensauce gekocht

16.90 CHF

Aloo Palak

Gabelarte Kartoffeln, gegart in einer leicht gewürzten, cremigen Knoblauch-Spinat-Sauce

16.90 CHF

Bhindi Masala

Okra gekocht in Masala- und Makhani-Sauce mit Zwiebeln

16.90 CHF

Aloo Matter

Kartoffeln und Erbsen, zusammen gekocht in einer Tomaten-Zwiebel-Sauce

16.90 CHF

Veg Jalfrezi

Verschiedenes Gemüse gekocht in Masala-Sauce

16.90 CHF

Nov Rattan Korma

Hühnercurry, leicht gewürzt, cremig und mandelig, basierend auf einer Sauce

17.90 CHF

Doodhi Kofta - 17.96

Amseeri Kofta eunty - 19.90

Khatta-Meeta Baigan - 18.90