

MENÜ

Biryani

Biryanis werden mit Raita oder Sauce serviert

Veg Biryani

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

Paneer Biryani

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

Lamb Biryani

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

Chicken Tikka Biryani

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

Prawn Biryani

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

Fish Biryani

Basmati-Reis mit gewürztem Fisch und aromatischen Gewürzen

19.90 CHF 21.90

19.90 CHF 11

23.90 CHF 24.96

21.90 CHF 21.90

24.90 CHF 26.90

21.90 CHF 26.96

Rice

Jeera Matar Pulao

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

Egg Fried Rice

REIS IN RÜHEI UND SOJASAUCE GEWÜRZT

Garlic Rice

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

Mushroom Rice

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

5.90 CHF

6.90 CHF

4.90 CHF

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-Tomatensauce 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 gegaert, 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	

pudina ghosht 23.90
Lamb Adraki 23.90
Lamb basil - 23.90

MENÜ

Brot

Plain Naan

Gesäuertes, im Ofen gebackenes, leichtes und flauschiges Fladenbrot

Garlic Naan

Indisches, im Ofen gebackenes Fladenbrot, gewürzt mit Knoblauch und Butter

Aloo Kulcha

Weiches, säuerliches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffelpürefüllungen und milden Gewürzen

Cheese Naan

Fladenbrot, gefüllt mit geriebenem Käse

3.90 CHF

Paneer Kulcha

Weiches, säuerliches Fladenbrot gefüllt mit gewürfeltem Paneer, Ingwer und einer Mischung aus gerösteten Gewürzen

4.90 CHF

Cheese Chilli Naan

Ein Sauerteig-Tandoor-Fladenbrot mit Käsefüllungen, gekocht

5.90 CHF

Chilli Garlic Naan

Ein Sauerteig-Tandoor-Fladenbrot, bedeckt mit würzigen grünen Chilis und gehacktem Knoblauch, gekocht

4.90 CHF

Roti

Traditionelles und leckeres nordindisches Fladenbrot aus Weizenvollmehl, im Tandoor gebacken

3.50 CHF

Lachha Paratha

"Laccha" bedeutet Schichten, diese schichtigen Fladenbrote werden aus Vollweizenmehl hergestellt

3.90 CHF

Pudina Paratha

Knuspriges, flockiges, geschichtetes Minz-Fladenbrot aus Vollweizen mit Minzgeschmack

4.90 CHF

Methi Paratha

Traditionelles indisches Fladenbrot aus Vollweizenmehl, Gewürzen und Bockshornkleeblättern

4.90 CHF

Peshawari Naan

Hefesauerteigbrot, gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen und Mandeln

5.90 CHF

Peshawari Naan

~~Hefesauerteigbrot, gefüllt mit Kokosnuss, Rosinen und Mandeln~~

5.90 CHF

Bread Basket

1 Garlic Naan, 1 Paneer Kulcha, 1 Plain Naan, 1 Roti

13.90 CHF

14

MENÜ

Meeres Früchte

Fish Malai Masala

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

23.90 CHF

Seafood Curry

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

24.90
23.90 CHF

Goan Prawn Curry

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

24.90
23.90 CHF

Bhuna Prawn

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

30.90 CHF

Prawn Coconut

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

24.90
30.90 CHF

HARYALI SEBASS-

~~25.90~~ 26.90

HARYALI SEBASS

Seabass

MENÜ

Desert

Gulab Jamun SHA' / mango koffi, Pista koffi, Rasmalai, bite

Gebratene Bälle von Milchpulverteig eingewiecht in einen aromatischen Sirup, gewürzt mit Rosenwasser, Safran und mehr

Gajar Halwa

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

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

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 gekoch

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 Hühnerbällen, gekocht in Tomatensauce

Chicken Palak

21.90 CHF

Hähnchen 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

Hähnchen, gegart in würziger Vindaloo-Sauce

Pudina chicken -

2190

MENÜ

Salat

Indien Grüner Salat

Mischung Aus Verschiedenen Erfrischenden und Knusprigen Grünen und Gemüse

~~7.90~~
8.90 CHF

Chicken BBQ Salad

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

~~8.90~~
9.90 CHF

Veg Starter

Hari Bhari Tikki

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

Kinderleicht
5.90 CHF ✓

Punjabi Samosa

Gebratenes Gebäck mit grüner Erbsenfüllung, Paneer und Kartoffeln, Granatapfel

~~6.90~~
6.90 CHF ✓

Mix Pakora

Knusprige und frittierte Zwiebeln mit Spinatblättern und Kartoffeln

6.90 CHF

Paneer Dry Fry Bowl

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

7.90 CHF

Chilli Paneer

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

7.90 CHF

Stuffed Mushrooms

Gekochte Pilze, mariniert in Masala und im Tandoor gekocht

6.90 CHF ~~7.90~~

Malai Broccoli

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

6.90 CHF ~~7.90~~

Paneer Pakora

Frische Kartoffeln, frittiert in einem Grammehlteig

6.90 CHF ~~7.90~~

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.

6.90 CHF ~~7.90~~

MENÜ

Dal Dishes

Amritsari Chana

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

~~18.90~~

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

Hähnchen 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 rau-chigen BBQ-Finish

21.90 CHF

MENÜ

Non-Veg Starters

Chilli Chicken

Ein süßes, würziges und sauer knuspriges Hähnchen mit Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen

8.90 CHF

BBQ Basil Chicken Tikka

Ingwer-Knoblauch-Gewürzen mariniertes Hähnchen, Basilikum und dann gekocht.

12.90 CHF

Drums of Heaven

Krosse Hähnchen-Lollipops, geworfen in einer geschmackvollen Indo-Chinesischen Sauce mit Knoblauch, Soja und Chili – ein feuriger und süchtig machender Appetizer.

8.90 CHF

BBQ Chicken Tikka

Zarte Stücke Hähnchen, mariniert in einer rauchigen Gewürzmischung, perfekt gegrillt und serviert mit einer würzigen Barbecuesauce.

9.90 CHF

BBQ Chicken Wings

Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwer Paste, mit Tamarind-Sauce garniert

9.90 CHF

Fried Fish

6 Stück inkl. Krosse, goldbraune Fischfilets, leicht in Teig gehüllt und perfekt frittiert, serviert mit einem würzigen Dip

9.90 CHF

Jhinga Pakora

6 Stück inkl. Kleine Garnelen frittiert in Grammehl

9.90 CHF

Chicken Pakora

4 Stück inkl. Chicken frittiert in Grammehl

7.90 CHF

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

Paneer-Würfel gekocht in Zwiebel-Tomaten-Sauce mit Kadai-Masala

19.-90

18.90 CHF

Paneer Tikha Masala

Würfel aus Paneer, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, Gewürzen und Butter

18.90 CHF

Palak Paneer

Indische Köstlichkeit: Paneer-Würfel werden in püriertem Spinat und Gewürzen gekocht

18.90 CHF

Paneer Makhani

Paneer-Stücke, gekocht auf einer Basis aus Butter, Tomaten, Sahne und mit Kasoori Methi

18.90 CHF

Matar Paneer

Grüne Erbsen und Paneer in einer Basis aus Zwiebeln, Tomaten und Cashewnüssen

18.90 CHF

Paneer Korma

Paneer, gekocht in cremig-butteriger Korma-Sauce

18.90 CHF

Paneer Jalfrezi

Paneer, gekocht in cremig-butteriger Korma-Sauce

18.90 CHF

Paneer Madras

Paneer gekocht in Masala-Sauce mit Trio-Pfefferoni

18.90 CHF

PAANEER PASANDA -

19.-90

SABZIYAM - PAMIR -

19.-90

MASROW

MENÜ

Veg Main Course

Mix Veg

Saisonales Gemüse, gekocht in Zwiebel, Tomaten und Cashew Sauce

18.90

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 Geschnäcker in einem Gericht, dieses wird mit Bockshornkleeblättern, 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 gekoch

16.90

CHF

Aloo Palak

Gabelzarte 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 -

17.90

Amseeri kofta cury - - 19.90

KHATTA-MEETHA-BAIGAN - 18.9-