

## Starter

### Vorspeise

**Samosa (veg., 2 pieces / 2 Stück)** CHF 8.50  
Pastry with potato and peas served with mint sauce  
*Blätterteig mit Kartoffel und Erbsen mit Pfefferminzsauce*

**Samosa Chaat (veg.)** CHF 12.00  
Samosa with chickpeas, onion and tamarind sauce, mint sauce and yoghurt  
*Samosa mit Kichererbsen, Zwiebel und Tamarindensauce, Pfefferminzsauce und Joghurt*

**Springroll (veg.)** CHF 7.00  
*Frühlingsrolle*

**Pakora** CHF 8.50  
Deep fried potato and onion served with mint sauce  
*Frittierte Kartoffelscheiben und Zwiebelringe mit Pfefferminzsauce*



**Chicken Wings (3 pieces / 3 Stück)** CHF 12.00

## Soup

### Suppe

**Tomato soup** CHF 6.50  
*Tomatensuppe*

**Vegetable cream soup** CHF 7.50  
*Gemüsecremesuppe*

**Daal soup** CHF 7.50  
Yellow Lentils soup  
*Linsensuppe*

**Chicken cream soup** CHF 8.00  
*Hühnercremesuppe*

**Mushroom cream soup** CHF 7.50  
*Champignoncremesuppe*



## Salad

### Salat

**Green salad** CHF 6.50  
*Grüner Blattsalat*

**Mixed salad with onions, cucumber, tomato and sliced lemon** CHF 8.50  
*Gemischter Salat indischer Art mit Zwiebel, Gurke, Tomate und Zitronenscheibe*

**Sliced Onion with green chili and lemon** CHF 5.50  
*Zwiebel mit grüner Chili und Zitronenscheibe*



## **From Tandoor** *Grill vom Tandoor-Ofen*

**All tandoori plates are accompanied with a portion of rice**  
*All unsere Grillspezialitäten werden mit einer Portion Reis serviert*

<b>Tandoori Chicken</b> Marinated chicken leg from tandoor with tomato, onion and sliced lemon <i>Marinierte Pouletschenkel vom Tandoor-Ofen mit Tomate, Zwiebel und Zitrone garniert</i>	CHF 25.50
<b>Chicken Tikka</b> Marinated chicken breast from tandoor with tomato, onion and sliced lemon <i>Mariniertes Pouletfleisch vom Tandoor-Ofen mit Tomate, Zwiebel und Zitrone garniert</i>	CHF 28.50
<b>Tandoori Prawn</b> Marinated king prawns from tandoor with tomato, onion and sliced lemon <i>Marinierte Riesenkrevetten vom Tandoor-Ofen mit Tomate, Zwiebel und Zitrone garniert</i>	CHF 32.50
<b>Salmon Tikka Tandoori</b> Marinated salmon from tandoor with tomato, onion and sliced lemon <i>Marinierte Lachstranche vom Tandoor-Ofen mit Tomate, Zwiebel und Zitrone garniert</i>	CHF 31.50
<b>Taj Mahal Plate</b> Variation with chicken leg, chicken breast, lamb, king prawns and salmon stripes <i>Variation mit Pouletschenkel, Pouletbrust, Lammfleisch, Riesenkrevetten und Lachstranche</i>	CHF 35.00

## **Nepali Specialties** *Nepalesische Spezialitäten*

<b>Nepali Plate</b> Chicken curry, black lentil, spinach gravy, yoghurt and chutney <i>Poulet Curry, schwarze Linsen, Rahmspinat, Joghurt und Chutney</i>	 CHF 31.50
<b>Chicken Chili</b> Sliced chicken breast with paprika, onion and green chili <i>Pouletfleisch mit Peperoni, Zwiebel und Chili</i>	CHF 26.50
<b>Chicken Wings</b> Marinated chicken wings with spices and french fries <i>Scharf marinierte Pouletflügeli mit Pommes frites</i>	CHF 22.50

# Curry

**All curries are accompanied with a portion of rice**  
*All unsere Curries werden mit einer Portion Reis serviert*

<b>Chicken Curry</b> with onion, ginger-garlic, tomato and cashew nut with spices <i>Poulet Curry mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate und Cashew Nuss</i>	CHF 24.50
<b>Kadai Chicken</b> with paprika, onion, cashew nut and ginger-garlic in tomato sauce and cream <i>Pouletfleisch mit Peperoni, Zwiebel, Cashew Nuss und Ingwer-Knoblauch in Tomatensauce und Rahm</i>	CHF 27.00
<b>Palak Chicken</b> with spinach gravy, onion, ginger-garlic and spices <i>Pouletfleisch in Rahmspinat, Zwiebel, Ingwer-Knoblauch</i>	CHF 25.00
<b>Butter Chicken</b> with onion, ginger-garlic, tomato, cashew nut, butter and cream with spices <i>Pouletfleisch mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Cashew Nuss, Butter und Rahm</i>	CHF 28.50
<b>Chicken Tikka Masala</b> with onion, ginger-garlic, tomato, paprika and fenugreek with spices <i>Pouletfleisch mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Peperoni und Bockshornklee</i>	CHF 29.00
<b>Chicken Do Pyaaza</b> with lots of onions, ginger-garlic, yoghurt and cumin seed with spices <i>Pouletfleisch mit viel Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch, Joghurt und Kümmel</i>	CHF 28.50
<b>Mutton Curry</b> Lamb with onion, ginger-garlic, tomato and cream with spices <i>Lamm Curry mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate und Rahm</i>	CHF 29.00
<b>Saag Meat</b> Lamb with spinach gravy, onion, ginger-garlic and spices <i>Lammfleisch mit Rahmspinat, Zwiebel und Ingwer-Knoblauch</i>	CHF 29.50
<b>Lamb Do Pyaaza</b> with lots of onions, ginger-garlic, yoghurt and cumin seed with spices <i>Lammfleisch mit viel Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch, Joghurt und Kümmel</i>	CHF 30.50
<b>Lamb Masala</b> with onion, ginger-garlic, tomato, paprika, cream and fenugreek with spices <i>Lammfleisch mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Peperoni, Rahm und Bockshornklee</i>	CHF 31.00



### **King Prawn Curry (Shrimp Curry)**

with onion, ginger-garlic, cream and spices

*Riesenkrevetten mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch und Rahm*

CHF 31.00

### **King Prawn Masala (Shrimp Masala)**

with onion, ginger-garlic, tomato, paprika, cream and fenugreek with spices

*Riesenkrevetten mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Rahm und Bockshornklee*

CHF 32.50

### **Butter Prawn (Butter Shrimp)**

with onion, ginger-garlic, tomato, butter and cream with spices

*Riesenkrevetten mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Butter und Rahm*

CHF 33.00

### **Fish Curry**

Pangasius fish with onion, ginger-garlic, tomato, cashew nut and cream with spices

*Fisch (Pangasius) Curry mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Cashew Nuss und Rahm*

CHF 29.50

### **Salmon Masala**

with onion, ginger-garlic, tomato, paprika, cream and fenugreek with spices

*Lachs Masala mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Peperoni, Rahm und Bockshornklee*

CHF 32.50



# Variety of rice

## Verschiedene Reisvariationen

<b>Lamb Biryani</b> Basmati rice with lamb, biryani spices and raita sauce <i>Basmati Reis mit Lammfleisch und Biryani Gewürz und Raita Sauce</i>	CHF 28.00
<b>Chicken Biryani</b> Basmati rice with chicken breast, biryani spices and raita sauce <i>Basmati Reis mit Pouletfleisch, Biryani Gewürz und Raita Sauce</i>	CHF 26.50
<b>Chicken Tikka Biryani</b> Basmati Reis mit marinierte und grillierte Pouletbruststücke, Biryani Gewürz und Raita Sauce	CHF 29.50
<b>Prawn Biryani (Shrimp Biryani)</b> Basmati rice with king prawns, biryani spices and raita sauce <i>Basmati Reis mit Riesenkrevetten, Biryani Gewürz und Raita Sauce</i>	CHF 32.50
<b>Fish Biryani</b> Basmati rice with pangasius fish, biryani spices and raita sauce <i>Basmati Reis mit Fisch (Pangasius), Biryani Gewürz und Raita Sauce</i>	CHF 29.00
<b>Salmon Biryani</b> Basmati rice with salmon, biryani spices and raita sauce <i>Basmati Reis mit Lachs, Biryani Gewürz und Raita Sauce</i>	CHF 31.00
<b>Lamb Kabsa</b> Basmati rice with lamb Arabic style and raita sauce <i>Basmati Reis mit Lammfleisch Arabische Art und Raita Sauce</i>	CHF 30.50
<b>Chicken Kabsa</b> Basmati rice with chicken Arabic style and raita sauce <i>Basmati Reis mit Pouletfleisch Arabische Art und Raita Sauce</i>	CHF 28.50
<b>Vegetables Biryani</b> Basmati rice with vegetables, biryani spices and raita sauce <i>Basmati Reis mit Gemüse, Biryani Gewürz und Raita Sauce</i>	CHF 23.00
<b>Chicken fried rice with vegetables and spices</b> <i>Gebratener Reis mit Pouletfleisch, Gemüse und indischen Gewürzen</i>	CHF 21.50
<b>Vegetable fried rice</b> <i>Gebratener Reis mit Gemüse</i>	CHF 19.00
<b>Portion Biryani rice</b> <i>Portion Basmati Reis mit Biryani Gewürz</i>	CHF 7.50
<b>Portion of Jeera rice</b> <i>Portion Basmati Reis mit Kreuzkümmel</i>	CHF 6.50
<b>Portion of Saffron rice</b> <i>Portion Safran Reis</i>	CHF 13.50
<b>Portion of Plain rice</b> <i>Portion Basmati Reis</i>	CHF 5.00
<b>Raita</b>	CHF 5.00
<b>Natural yoghurt</b>	CHF 4.00
<b>Portion french fries</b> <i>Portion Pommes frites</i>	CHF 8.00



# Vegetarian Specialties

## Vegetarische Spezialitäten

All vegetarian specialties are accompanied with a portion of rice  
All unsere vegetarischen Spezialitäten werden mit einer Portion Reis serviert

<b>Butter Paneer</b> Cottage cheese with butter gravy <i>Indischer Frischkäse mit Butter Sauce</i>	CHF 24.00
<b>Kadai Paneer</b> Cottage cheese with paprika, onion, cashew nut and ginger-garlic in tomato sauce <i>Indischer Frischkäse mit Peperoni, Zwiebel, Cashew Nüsse und Ingwer-Knoblauch in Tomaten Sauce</i>	CHF 23.50
<b>Palak Paneer</b> Cottage cheese with spinach gravy <i>Indischer Frischkäse mit Spinat Sauce</i>	CHF 23.00
<b>Paneer Tikka Masala</b> Cottage cheese with paprika, onion, tomato sauce with spices <i>Indischer Frischkäse mit Peperoni, Zwiebel und Tomaten Sauce</i>	CHF 24.50
<b>Kadai Mushroom</b> with paprika, onion, cashew nut, mushroom and ginger-garlic in tomato sauce and cream <i>Mit Peperoni, Zwiebel, Cashew Nüsse, Champignon und Ingwer-Knoblauch in Tomaten Sauce und Rahm</i>	CHF 22.50
<b>Daal Makhani</b> Black lentils with cream gravy <i>Schwarze Linsen mit Butter Sauce</i>	CHF 22.50
<b>Daal Tadka</b> Fried daal with Indian spices <i>Flammierte gelbe Linsen mit indischen Gewürzen</i>	CHF 18.50
<b>Mixed Daal</b> <i>Gemischter Linseneintopf (gelbe und schwarze Linsen)</i>	CHF 20.50
<b>Aloo Gobhi</b> Cauliflower with potato and tomato gravy <i>Blumenkohl mit Kartoffel und Tomaten Sauce</i>	CHF 19.50
<b>Chana Masala</b> Chickpeas with onion gravy and Indian spices <i>Kichererbsen mit Zwiebel Sauce und indischen Gewürzen</i>	CHF 19.00
<b>Aloo Matar</b> Peas with potato, onion and tomato gravy <i>Erbsen mit Kartoffel, Zwiebel und Tomaten Sauce</i>	CHF 19.50
<b>Matar Mushroom Curry</b> Peas with mushroom, onion and tomato gravy <i>Erbsen mit Champignon, Zwiebel und Tomaten Sauce</i>	CHF 21.50
<b>Mixed Vegetables Curry</b> <i>Gemischtes Gemüse Curry</i>	CHF 22.50
<b>Jeera Aloo</b> Potatoes with cumin <i>Kartoffel mit Kreuzkümmel</i>	CHF 18.50



# Breads

## Fladenbrot

<b>Naan</b> Typical Indian bread with white flour from tandoor <i>Typisch indisches Fladenbrot mit Weißmehl vom Tandoor-Ofen</i>	CHF 4.00
<b>Butter Naan</b> Typical Indian bread from tandoor bread with butter <i>Typisch indisches Fladenbrot mit Weißmehl vom Tandoor-Ofen mit Butter</i>	CHF 5.00
<b>Roti</b> Typical Indian bread with brown flour from tandoor <i>Typisch indisches Fladenbrot mit Ruchmehl vom Tandoor-Ofen</i>	CHF 3.00
<b>Butter Roti</b> Typical Indian bread with brown flour from tandoor with butter <i>Typisch indisches Fladenbrot mit Ruchmehl vom Tandoor-Ofen mit Butter</i>	CHF 4.00
<b>Paratha</b> Indian flatbread from tandoor with butter <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Butter</i>	CHF 7.50
<b>Aloo Paratha</b> Indian flatbread from tandoor stuffed with potatoes <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Kartoffelmasse</i>	CHF 7.50
<b>Onion Kulcha</b> Typical Indian bread from tandoor stuffed with chili and onion <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Chili und Zwiebelmasse</i>	CHF 7.50
<b>Garlic Kulcha</b> Typical Indian bread from tandoor stuffed with chili and garlic <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Chili und Knoblauchmasse</i>	CHF 7.50
<b>Paneer Kulcha</b> Typical Indian bread from tandoor stuffed with feta cheese <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Fetakäse-Masse</i>	CHF 7.50
<b>Cheese Naan</b> <i>Fladenbrot mit Schmelzkäse</i>	CHF 7.50
<b>Papads</b> Lentil cracker with mint sauce <i>Linsen Chips mit Pfefferminzsauce</i>	CHF 1.50



## For our kids (only for children)

### Kinderkarte

<b>Chicken nuggets with french fries or rice</b> <i>Chicken nuggets mit Pommes frites oder Reis</i>	CHF 14.00
<b>Fish nuggets with french fries or rice</b> <i>Fischknusperli mit Pommes frites oder Reis</i>	CHF 14.00
<b>Portion of French Frites</b> <i>Portion Pommes frites</i>	CHF 5.50

# Dessert

## Gulab Jamun (2 pieces/2 Stück)

Typical Indian dessert

Milk dumplings soaked in sugar sirup

*Typisch indisches Dessert*

*Milchknödel in Zuckersirup*



CHF 6.00

## Kulfi

Homemade Indian ice cream with cardamom, saffron, pistachios

*Hausgemachte indische Eiscreme mit Kardamom, Safran, Pistazien*

CHF 6.00

## Dessertvariation „Taj Mahal“

Variety of dessert „Taj Mahal“

Gulab Jamun, vanilla ice cream, pan fried coconut banana with fruit salad and whipped cream

*Gulab Jamun, Vanille Glace, frittierte Kokosbanane mit Fruchtsalat und Rahm garniert*

CHF 10.50

## Coup Danemark

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

*Vanille Glace mit warmer Schoggisauce und Rahm*



CHF 9.50

## Eis-Kaffee

Mocca ice cream with mocca sauce and whipped cream

*Mocca Glace mit Moccasauce und Rahm*

CHF 8.50

## Coup Baileys

Vanilla ice cream, mocca ice cream, chocolate ice cream with Baileys and whipped cream

*Vanille Glace, Mocca Glace, Chocolat Glace mit Baileys und Rahm*



CHF 10.50

## Bananensplit

Vanilla ice cream, chocolate ice cream with fresh banana, chocolate sauce and whipped cream

*Vanille Glace, Chocolate Glace mit frischer Banane, Schoggisauce und Rahm*



CHF 10.50

## Frappé

Milkshake with ice cream as your choice

*Milchshake mit Glace Ihrer Wahl*



CHF 7.50



Chocolate  
*Schokolade*



Vanilla  
*Vanille*



Strawberry  
*Erdbeere*



Mocca  
*Mocca*

per scoop/pro Kugel

CHF 3.00

whipped cream  
*Rahmzuschlag*

CHF 1.00