

Starter *Vorspeise*

Samosa (veg., 2 pieces / 2 Stück) Pastry with potato and peas served with mint sauce <i>Blätterteig mit Kartoffel und Erbsen mit Pfefferminzsauce</i>	CHF 8.50
Samosa Chaat (veg.) Samosa with chickpeas, onion and tamarind sauce, mint sauce and yoghurt <i>Samosa mit Kichererbsen, Zwiebel und Tamarindensauce, Pfefferminzsauce und Joghurt</i>	CHF 12.00
Springroll (veg.) <i>Frühlingsrolle</i>	CHF 7.00
Pakora Deep fried potato and onion served with mint sauce <i>Kartoffel und Zwiebel im Kichererbsen Teig frittiert mit Pfefferminzsauce</i>	CHF 8.50

Soup *Suppe*

Tomato soup <i>Tomatensuppe</i>	CHF 8.00
Vegetable cream soup <i>Gemüsecremesuppe</i>	CHF 8.00
Daal soup Yellow lentil soup <i>Linsensuppe</i>	CHF 8.50
Chicken cream soup <i>Hühnercremesuppe</i>	CHF 9.00
Mushroom cream soup <i>Champignoncremesuppe</i>	CHF 8.50

Salad *Salat*

Green salad <i>Grüner Blattsalat</i>	CHF 8.50
Mixed salad with onions, cucumber, tomato and sliced lemon <i>Gemischter Salat indischer Art mit Zwiebel, Gurke, Tomate und Zitronenscheibe</i>	CHF 9.50
Sliced Onion with green chili and lemon <i>Zwiebel mit grüner Chili und Zitronenscheibe</i>	CHF 5.50

Curry

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

Chicken Curry with onion, ginger-garlic, cashew nut, tomato sauce and cream with spices <i>Poulet Curry mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Cashew Nuss, Tomatensauce und Rahm</i>	CHF 26.50
Palak Chicken with spinach gravy, onion, ginger-garlic and spices <i>Pouletfleisch in Rahmspinat, Zwiebel und Ingwer-Knoblauch</i>	CHF 27.50
Butter Chicken 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 30.50
Chicken Tikka Masala with onion, ginger-garlic, tomato, paprika with spices <i>Pouletfleisch mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Peperoni</i>	CHF 30.00
Mutton Curry Lamb with onion, ginger-garlic, tomato and cream with spices <i>Lamm Curry mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate und Rahm</i>	CHF 32.50
Saag Meat Lamb with spinach gravy, onion, ginger-garlic and spices <i>Lammfleisch mit Rahmspinat, Zwiebel und Ingwer-Knoblauch</i>	CHF 30.50
Lamb Masala with onion, ginger-garlic, tomato, paprika, cream and fenugreek with spices <i>Lammfleisch mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Peperoni, Rahm</i>	CHF 31.50
King Prawn Masala with onion, ginger-garlic, tomato, paprika, cream with spices <i>Riesenkrevetten mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Peperoni, Rahm</i>	CHF 33.50
King Prawn Curry (Shrimp Curry) with onion, ginger-garlic, cream and spices <i>Riesenkrevetten mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch und Rahm</i>	CHF 32.50
Butter Prawn (Butter Shrimp) with onion, ginger-garlic, tomato, butter and cream with spices <i>Riesenkrevetten mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Butter und Rahm</i>	CHF 34.50
Salmon Masala With onion, ginger-garlic, tomato, paprika, cream with spices <i>Lachs mit Zwiebel, Ingwer-Knoblauch, Tomate, Peperoni, Rahm</i>	CHF 33.00

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

Tandoori Chicken	CHF 26.50
Marinated chicken leg from tandoor with tomato, onion and sliced lemon <i>Marinierte Pouletschenkel vom Tandoor-Ofen mit Tomate, Zwiebel und Zitrone garniert</i>	
Chicken Tikka	CHF 29.50
Marinated chicken breast from tandoor with tomato, onion and sliced lemon <i>Mariniertes Pouletfleisch vom Tandoor-Ofen mit Tomate, Zwiebel und Zitrone garniert</i>	
Tandoori Prawn	CHF 33.50
Marinated king prawns from tandoor with tomato, onion and sliced lemon <i>Marinierte Riesenkrevetten vom Tandoor-Ofen mit Tomate, Zwiebel und Zitrone garniert</i>	
Taj Mahal Plate	CHF 36.50
Variation with chicken leg, chicken breast, lamb, king prawns and salmon stripes <i>Variation mit Pouletschenkel, Pouletbrust, Lammfleisch, Riesenkrevetten und Lachstranche</i>	

Variety of rice

Verschiedene Reisvariationen

Lamb Biryani Basmati rice with lamb, biryani spices and yoghurt <i>Basmati Reis mit Lammfleisch und Biryani Gewürz und Joghurt</i>	CHF 30.50
Chicken Biryani Basmati rice with chicken breast, biryani spices and yoghurt <i>Basmati Reis mit Pouletfleisch, Biryani Gewürz und Joghurt</i>	CHF 28.50
Chicken Tikka Biryani Basmati rice with breast, biryani spices and yoghurt <i>Basmati Reis mit marinierte und grillierte Pouletbruststücke, Biryani Gewürz und Joghurt</i>	CHF 31.50
Prawn Biryani (Shrimp Biryani) Basmati rice with king prawns, biryani spices and yoghurt <i>Basmati Reis mit Riesenkrevetten, Biryani Gewürz und Joghurt</i>	CHF 33.50
Salmon Biryani Basmati rice with salmon, biryani spices and yoghurt <i>Basmati Reis mit Lachs, Biryani Gewürz und Joghurt</i>	CHF 31.50
Lamb Kabsa Basmati rice with lamb Arabic style and yoghurt <i>Basmati Reis mit Lammfleisch Arabische Art und Joghurt</i>	CHF 32.50
Chicken Kabsa Basmati rice with chicken Arabic style and yoghurt <i>Basmati Reis mit Pouletfleisch Arabische Art und Joghurt</i>	CHF 30.50
Vegetables Biryani Basmati rice with vegetables, biryani spices and yoghurt <i>Basmati Reis mit Gemüse, Biryani Gewürz und Joghurt</i>	CHF 25.50
Portion Biryani rice <i>Portion Basmati Reis mit Biryani Gewürz</i>	CHF 9.50
Portion of Jeera rice <i>Portion Basmati Reis mit Kreuzkümmel</i>	CHF 8.50
Portion of Plain rice <i>Portion Basmati Reis</i>	CHF 6.50
Raita Sauce (onion, tomato, cucumber with delicate spices and yoghurt) <i>Raita Sauce (Zwiebel, Tomate, Gurke mit delikaten Gewürzen in Joghurt)</i>	CHF 5.00
Natural yoghurt	CHF 4.50
Portion french fries	CHF 8.50

Vegetarian Specialties

Vegetarische Spezialitäten

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

Butter Paneer Cottage cheese with butter gravy <i>Indischer Frischkäse mit Butter Sauce</i>	CHF 26.50
Matar Paneer Cottage cheese with peas, onion, cashew nut and ginger-garlic in tomato sauce <i>Indischer Frischkäse mit Erbsen, Zwiebel, Cashew Nüsse und Ingwer-Knoblauch in Tomaten Sauce</i>	CHF 24.50
Palak Paneer Cottage cheese with spinach gravy <i>Indischer Frischkäse mit Spinat Sauce</i>	CHF 25.50
Paneer Tikka Masala Cottage cheese with paprika, onion, tomato sauce with spices <i>Indischer Frischkäse mit Peperoni, Zwiebel und Tomaten Sauce</i>	CHF 26.50
Kadai Mushroom 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 23.50
Daal Makhani Black lentils with cream gravy <i>Schwarze Linsen mit Butter Sauce</i>	CHF 22.50
Daal Tadka Fried yellow lentils with indian spices <i>Flammierte gelbe Linsen mit indischen Gewürzen</i>	CHF 19.50
Aloo Gobhi Cauliflower with potato and tomato gravy <i>Blumenkohl mit Kartoffel und Tomaten Sauce</i>	CHF 20.50
Chana Masala Chickpeas with onion gravy and indian spices <i>Kichererbsen mit Zwiebel Sauce und indischen Gewürzen</i>	CHF 20.50
Mixed Vegetables Curry <i>Gemischtes Gemüse Curry</i>	CHF 23.50

Breads

Fladenbrot

Naan Typical Indian bread with white flour from tandoor <i>Typisch indisches Fladenbrot mit Weißmehl vom Tandoor-Ofen</i>	CHF 4.00
Butter Naan Typical Indian bread from tandoor bread with butter <i>Typisch indisches Fladenbrot mit Weißmehl vom Tandoor-Ofen mit Butter</i>	CHF 5.00
Paratha Indian flatbread from tandoor with butter <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Butter</i>	CHF 7.50
Aloo Paratha Indian flatbread from tandoor stuffed with potatoes <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Kartoffelmasse</i>	CHF 7.50
Onion Kulcha Typical Indian bread from tandoor stuffed with chili and onion <i>Typisches indisches Fladenbrot mit Chili und Zwiebel</i>	CHF 7.50
Garlic Naan Typical Indian bread from tandoor with chili and garlic <i>Typisches indisches Fladenbrot belegt mit Chili und Knoblauch</i>	CHF 7.50
Paneer Kulcha Typical Indian bread from tandoor stuffed with cottage cheese <i>Typisches indisches Fladenbrot mit indischem Frischkäse</i>	CHF 7.50
Cheese Naan <i>Fladenbrot mit Schmelzkäse</i>	CHF 7.50
Papads Lentil cracker with mint sauce <i>Linsen Chips mit Pfefferminzsauce</i>	CHF 1.50

For our kids (only for children)

Kinderkarte

Chicken nuggets with french fries or rice <i>Chicken nuggets mit Pommes frites oder Reis</i>	CHF 15.50
--	-----------

Dessert

Coup Danmark

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Vanille Glace mit Schoggisauce und Rahm



CHF 10.50

Eis-Kaffee

Mocca ice cream with mocca sauce and whipped cream

Mocca Glace mit Moccasauce und Rahm

CHF 9.50

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 11.50

Frappé

Milkshake with ice cream as your choice

Milchshake mit Glace Ihrer Wahl



CHF 8.50



Chocolate
Schokolade



Vanilla
Vanille



Strawberry
Erdbeere



Mocca
Mocca

per scoop/pro Kugel

CHF 3.50

whipped cream
Rahmzuschlag

CHF 1.00