

Speisekarte

Namaste

Tauchen Sie ein in die aromatische Welt Indiens. Unsere Gerichte werden frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Fleischdeklaration:

Poulet, Rind: Schweiz

Lamm: Neuseeland & Irland

Crevetten: Asien

Brotdeklaration:

Fladenbrote: Indien

Maisbrot: Schweiz

Allergene:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

Kennzeichen:

Vegan: **V**

Glutenfrei: GF

☀ Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
(Freitag und Samstag: Curry Buffet)

ALLE PREISE SIND INKL. MWST 8,1 %



Vorspeisen

Grüner Salat mit Kernen & Mangodressing

Frischer Blattsalat, verfeinert mit knackigen Kernen und cremigem Mangodressing.

CHF 8.50.- V GF

Srignags House Salat mit Granatapfel

Bunte Salatvariation mit knackigen Granatapfelkernen, Karotten, Gurke, fruchtig und erfrischend.

CHF 12.50.- V GF

Chicken Tandoori Salat

Zartes, im Tandoor-Ofen gegrilltes Poulet, angerichtet auf frischem Blattsalat.

CHF 16.50.- GF

Indische Gemüsesuppe (vegan)

Wohltuende Suppe aus frischem Gemüse mit indischen Gewürzen. Optional mit Pouletstück oder Tofustück (+3.-).

CHF 9.50.- V GF

Maissuppe

Cremige Suppe aus Mais, mild gewürzt. Optional

CHF 8.50.- / mit Pouletstück oder Tofustück (+3.-) GF

Hausgemachte Samosa (gross, 1 Stück)

Knusprig frittierte Teigtasche, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen. Mit süss-saurer Chutney-Sauce.

CHF 13.50.-

Momos Vegan V | Vegetarisch | Rindfleisch

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Kräutern oder würzigem Rindfleisch.

Serviert mit knackigem Salat und aromatischem Erdnuss-Soja-Dip.

CHF 12.50.-

Chicken Tikka

Zarte Pouletstücke, in Joghurt und Gewürzen mariniert, im Tandoor gegrillt.

CHF 19.50.- GF

Paneer Tikka

Hausgemachter Frischkäse, würzig mariniert und gegrillt – ein vegetarischer Genuss.

CHF 17.- GF

Vorspeisenplatte für 2 Personen

Auswahl: Momos, Pakoras, Kartoffel-Tikki, Frühlingsrollen, Meatballs, Salat mit Mangodressing. Auch vegetarisch erhältlich.

CHF 32.- / Vegi CHF 28.- V

Hauptgerichte

Unsere Currys werden frisch zubereitet
und mit duftenden Gewürzen verfeinert.

Alle Gerichte servieren wir mit Basmatireis,
verfeinert mit kleinen Gemüsestücken, sowie einer Beilage Raita.

Butter Chicken

Zarte Pouletstücke in cremiger Tomaten-Butter-Sauce

CHF 35.- GF

Chicken Tandoori

Im Tandoor gegrilltes Poulet, würzig mariniert

CHF 36.- GF

Chicken Malabar

Südindisches Curry mit Kokosmilch, Curryblättern und exotischen Gewürzen.

CHF 35.- GF

Lamm Sag Wala

Zartes Lamm in würzigem Spinatcurry mit Knoblauch und Gewürzen.

CHF 35.- GF

Lamm Shahi

Königliches Lammgericht mit cremiger Sauce und erlesenen Gewürzen.

CHF 35.- GF

Rindskofta Masala

Saftige Fleischbällchen in Masala-Sauce mit Spinat und Rahm

CHF 31.- GF

Crevetten Goa-Style

Crevetten in cremig-pikanter Goan-Sauce mit Kokos.

CHF 34.- GF

Fischcurry Masala

Zarter Fisch in würziger Masala-Sauce mit Tomaten.

CHF 33.- GF

Hauptgerichte vegetarisch und vegan

Cabbage Thoran

Weisskohl, sanft geschmort, verfeinert mit gerösteten
Cashewkernen und feinem Kokosaroma.

CHF 27.- V GF

Shabi Hari Bharj

Ein klassisches Gemüsegericht mit Spinat, frischen Kräutern
und einer ausgewogenen Mischung indischer Gewürze.

CHF 26.- V GF

Paneer Pasanda

Hausgemachter Paneer (indischer Frischkäse) in einer
milden, cremigen Sauce mit feiner Würze.

CHF 30.- GF

Aloo Palak

Kartoffeln in einer cremigen Spinat-Sauce, abgeschmeckt
mit Knoblauch, Ingwer und aromatischen Gewürzen.

CHF 29.- V GF

Dal Tadka

Gelbe Linsen, langsam gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und
Knoblauch, zum Schluss mit einem würzigen Tadka aus
Kreuzkümmel und Chili verfeinert.

CHF 26.- V GF



☀ Alle Gerichte werden frisch zubereitet und mit
Basmatireis serviert.
Sie bestimmen, ob Sie es mild, gut gewürzt
oder sehr scharf geniessen möchten.



Thali-Platten

**Erleben Sie Indien auf einer Thali-Platte aus glänzendem Chromstahl:
Duftender Basmatireis, vier bunte Currys voller Aromen, ein weiches, frisch
gebackenes Chapati sowie erfrischendes Raita runden das
Geschmackserlebnis ab.**

**„Geniessen Sie unsere Thali-Platte traditionell mit den Fingern so wie in
Indien. Wir reichen Ihnen dazu warmes Wasser zum Händewaschen und am
Ende ein erfrischendes, warmes Tuch.“**

Thali vegetarisch

4 verschiedene vegetarische Currys

CHF 31.- GF

Thali vegan

4 verschiedene vegane Currys

CHF 31.- V GF

Thali mit Poulet

Poluet Curry und 3 vegetarische Gerichte

CHF 34.- GF

Thali mit Kofta

Curry mit Rindshackfleischbällchen und 3 vegetarischen Gerichte

CHF 31.- GF

Thali mit Lamm

Lammcurry und 3 vegetarische Gerichte

CHF 35.- GF

Thali mit Crevette

Crevette Curry und 3 vegetarische Gerichte

CHF 36.- GF

Thali mit 2 Fleischcurrys

Wählen Sie aus Poulet, Kofta oder Lamm 2 Currys, arrangiert mit 2
vegetarischen Gerichten

CHF 36.- GF

Beilagen

Chapati (Ruchmehl)
CHF 2.50

Butter Naan
CHF 5.-

Garlic Naan
CHF 5.50

Naan (vegan)
CHF 5.- **V**

Papadam (Chips aus Linsenmehl, gebacken)
CHF 1.80 **V GF**

Raita Nature (Joghurt pur)
CHF 5.- **GF**

Raita mit Gurke, Zwiebel & Tomaten
CHF 6.50 **GF**

Raita Planted (Vegan)
CHF 5.50 **V GF**



Indische Getränke

Rose Lassi

Cremiges Joghurtgetränk mit Rosensirup/Rosenwasser, erfrischend und leicht gekühlt.
3.0 dl - CHF 7.20

Sweet Lassi

Süsser Joghurtmix mit Zucker und feinem Kardamom klassisch und mild.
3.0 dl - CHF 7.-

Salt Lassi

Herzhaftes Lassi mit Salz und Kreuzkümmel erfrischend und verdauungsfördernd.
3.0 dl - CHF 7.-

Nimbu Paani

Indisches Zitronenwasser mit Limette, Salz, Zucker & Gewürzen ideal bei Hitze.
3.0 dl - CHF 6.90

Masala Chai

Indischer Schwarztee, mit Milch und einer würzigen Mischung aus Kardamom, Zimt, Nelken u. a. aufgekocht ein täglicher Begleiter in Indien.
CHF 7.50

Ingwer Chai

Schwarztee mit frischem Ingwer und Milch – wärmend, würzig und belebend.
CHF 7.-

Kardamom Chai

Schwarztee mit Milch und Kardamom – aromatisch, leicht süßlich und entspannend.
CHF 7.-

Kokoswasser

Natürlich erfrischend, leicht süßlich und voller Mineralstoffe – der perfekte Durstlöscher zu indischen Gerichten.
3.0 dl - CHF 6.50 **V**

☀erne zeigen wir Ihnen unsere separate Dessertkarte

