

Ein Fest für Nase, Augen und den Gaumen.

Srignags GmbH Restaurant, Take Out, Catering ist ein Familienunternehmen im ehemaligen Bahnhof Derendingen. Seit über zehn Jahren kocht der gebürtige Inder Sebi Singh-Steinemann Mahlzeiten aus seiner Heimat, organisatorisch unterstützt von seiner Frau Regula.

Hochwertige Nahrungsmittel – das Poulet-, Rind- Kalbs- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz, das Lammfleisch aus Neuseeland – werden mit Lust und Können zu Mahlzeiten verschiedenster Regionen unserer Welt zubereitet, vom Apéro bis hin zum Dessert. Alle indischen und asiatischen Gerichte werden nicht scharf gekocht. Die Liebhaber scharfer Essen kommen dank dem scharfen Gewürzöl trotzdem ins Schwitzen.

Srignags Catering kocht für kleine Partys oder für grosse Bankette, privat oder geschäftlich, mit Service und allem Drumherum – sie organisieren Getränke, den Service und die Dekorationen – oder liefern die Speisen an der Haustüre ab. Ganz wie Sie es wünschen. Bestimmen Sie mit, Srignags berätet Sie gerne.

Auf den folgenden Seiten stellt Srignags Ihnen Menüvorschläge vor. Sie sind jederzeit bereit, auf spezielle Wünsche und Anregungen einzugehen.

Regula und Sebi Singh-Steinemann

Srignags GmbH

Restaurant, Take Out, Catering



SRIGNAGS GmbH
Catering Restaurant Take Out

Güterstrasse 2, 4552 Derendingen
Telefon 032 682 63 03, Fax 032 682 03 59
info@swisscurry.ch, www.swisscurry.ch



Apéro und Vorspeisen

Papadam

grosse Chips aus Reis- und Linsenmehl
serviert mit oder ohne Dipsauce

Gemügestäbchen

rohe Saisongemüse-stäbchen
serviert mit verschiedenen Dipsaucen

Frühlingsrollen

kleine chinesische Frühlingsrollen

Poppers

mit Peperoni gefüllte Frischkäsebällchen

Canapés

belegt mit verschiedenen Pasten,
z.B. mit indisch gewürzter Kartoffel-
masse, Fetapaste, Tomatenpesto,
Koreanderpesto, etc.

Kleine Pastetli

mit Lachs- oder Gemüsefüllung

Chicken Satée

Pouletbruststückchen mit Erdnussauce

Meat-Balls

Hackfleischkugeln mit scharfer Sauce

Somosas

kleine Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffel-
Erbsen-Curry

ab Fr. 5.–

Suppen und Salate

Mandelcremesuppe

indische Suppe mit Mandeln und
Rahm

Koreandersuppe

traditionelle indische Suppe mit
frischem Koreander

Tomater Shorba

Tomatensuppe mit indischen
Gewürzen

Kokossuppe

feine, leichte Suppe mit Kokosnuss

indische Salatplatte

mit Rüeбли, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln und grünem Salat auf dem
Spiegel arrangiert, dazu Raita (ind.
Joghurtsauce)

Salatbuffet

mit Zuccetti-Mandelsalat, Rüeblisalat
Waldorfsalat, Tomaten-Basilikumsalat
etc.

*Die Salate werden als Vorspeise
oder als Beilage serviert*

ab Fr. 6.–

Hauptgang

indische Küche

Fleischcurry

zubereitet mit Pouletbrust, Lamm-
oder Rindfleisch

Tandoori

an einer Joghurt- und Gewürzmarinade
(auffällige dunkelrosa Farbe)

Masala

Curryvariation mit wenig Flüssigkeit,
Fleisch wird im Gewürzmantel
aus Garam Masala und Kardamom
zubereitet

Shahi

nach Art der Maharadschas mit
Nüssen, Rahm und Safran

Methi

Tomatencurry mit Methi

Kozi Palak

Typisch nordindisches Gericht
mit Spinat, reich an Gewürzen

Kidnu Gosht

Fleisचेintopf mit Kokosmilch
und Kartoffeln

Akbari

saftiges weisses Curry mit Joghurt,
Rahm und Kardamom

*Sie wählen die Fleischsorte
und die Zubereitungsart*

Fisch- oder Crevettencurry

Goan-Style

Südindisches Gericht mit Kokosnuss

nordindische Art

in zartem Tomatencurry mit feiner
Würzmischung

Badami

mit Sonnenblumenkernen und Toma-
ten

Masala

in Gewürzmantel, ohne Sauce

*Sie wählen Fisch oder Crevetten
und die Zubereitungsart.*

*Bei Crevetten wird ein Zuschlag Fr. 4.–
pro Person erhoben.*

*1 Gericht mit Fleisch oder Fisch
und 1 vegetarisches Gericht, dazu Reis,
als Buffet arrangiert: Fr. 25.–
zusätzliches Gericht: Fr. 5.–*

indische Küche

Gemüsecurry

Mixed Vegetable Curry

buntes Curry mit vielen Gemüsen

Navrattan Korma

9 verschiedene Gemüsesorten,
mit Nüssen und Rahm

Khumb Matter Dilbahar

Curry nach dem Herzen der Maharani
mit Champignons und Erbsen

Aloo Gobhi

Alltagsgericht mit Kartoffeln
und Blumenkohl

Palak Paneer

reich gewürztes Spinat-Curry
mit Frischkäse, Spezialität aus Delhi

Shahi Paneer

Frischkäse gekocht nach Art
der Maharadschas mit Nüssen,
Tomaten und Rahm

Vegetable Do Pyaza

delikates Gemüsegericht mit Mohn-
samen und Kurkuma

Gerichte mit Hülsenfrüchten

Daal

klassisches Gericht mit gelben
oder braunen Linsen

Chana Daal

Currygericht mit Kichererbsen
und Kurkuma

Rajma

traditionelles Gericht aus dem
Himalaya mit roten Bohnen

Beilagen

Basmatireis

natur, mit Safran
oder Pilav (mit Nüssen)

Naan

indisches Fladenbrot, Fr. 3.–

*2 vegetarische Gerichte, dazu Reis,
als Buffet arrangiert: Fr. 22.–
zusätzliches Gericht: Fr. 5.–*

Eintopfgericht

Biryani

klassisches Alltagsgericht zubereitet
mit Basmatireis, Gemüsen und Ge-
würzen, Poulet oder Lamm, ab Fr. 18.–



Hauptgang

Asiatische Küche

Die folgenden Gerichte können mit Gemüse, Fisch, Pouletbrust, Rind- oder Schweinefleisch zubereitet werden.

Chilli

chinesisches Fleischgericht
mit Chillischoten und Ingwer

Sweet and Sour

chinesisches Gericht mit Ananas
und süß-saurer Sauce

grünes Thai-Curry, scharf

spez. Gewürzmischung mit Kokosmilch

rotes Thai-Curry, nicht scharf

würzige Currymischung mit Lemongras
und Kokosnuss

Pad King Kai

mildgewürztes Gericht mit Ingwer
und Honig aus Thailand

Beilagen

Indischer Basmatireis nature

Thailändischer Langkornreis

Chinesische Hakanudeln

Eintopfgericht

Bami Goreng

bekanntes indonesisches Nudelgericht
mit Gemüsen und Sojasauce, vegetarisch
oder mit Poulet, serviert mit Sambal Olek
und Krokpek-Chips.

Wird nur vor Ort gekocht, ab Fr. 18.–

Hauptgang

Europäische Küche

Fleischgerichte

Braten vom Lamm, Kalb, Rind oder Schwein

mit hausgemachten Saucen nach Wahl:
Steinpilzsauce, Morchelsauce, Ros-
marinsauce, frische Pfefferminzsauce

Pouletbrust

an Estragonsauce
mit Salbeifüllung an Orangensauce
mit Caramel-Traubensauce
auf Zuccettischaum

Gemüsegerichte

Aubergine-Timbale mit Origano
Ungarisches Gemüsegulasch
Broccoli mit Mandeln
Gemüsebouquet
Saisongemüse-Gratin


Beilagen

Kartoffelgratin, Pestokartoffeln

Risotto, Safranreis

Butternudeln, Safrannudeln

1 Gericht mit Fleisch oder Fisch und
1 vegetarisches Gericht, dazu 1 Beilage,
als Buffet arrangiert, Fr. 25.–
zusätzliches Gericht Fr. 5.–
(Preise gelten für asiatische wie euro-
päische Gerichte)



Desserts hausgemacht

Mangocreme

indische Safran-Quarkcreme

verschiedene Früchteparfaits

je nach Saison

Zimtparfait auf Apfelsauce

Schoggimousse

Schoggikuchen mit Rahm

ab Fr. 5.-