

370 Tandoor - Indisch

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

800 Naan 5.00
Fladenbrot, mit oder ohne Butter

VORSPEISEN

101 Onion Bhaji 7.50
Zwiebeln mit Kichererbsenmehl, paniert und frittiert

102 Methi Chaman Kebab 7.00
Kartoffel-Käse-Pastetchen, mit getrockneten Bockshorn-Klee-Blättern und milden Gewürzen

103 Cocktail Samosa (2 Stück) 7.50
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit Pfefferminzsauce

104 Aap Ki Pasad Ki Chat 6.50
Eine kalte indische Vorspeise mit Kartoffeln

105 Aap Ki Pasad Ki Chat 7.50
Eine kalte indische Vorspeise mit Poulet

106 Aap Ki Pasad Ki Chat 9.50
Eine kalte indische Vorspeise mit Krevetten

107 Seekh Tak-A-Tak 9.50
Lammfleischspießli, gebraten, mit Zwiebeln und Pfefferminzsauce

108 Seekh Tava Chicken 9.50
Pouletfleischspießli, gebraten, mit Zwiebeln und Pfefferminzsauce

109 Papad (2 Stück) 4.00
Gebratener Linsen-Pfannkuchen, serviert mit verschiedenen Chutnies

110 Hara Bhara Salad 8.50
Grüner Salat

111 Milla Julla 7.50
Auswahl verschiedener Vorspeisen: 1 Samosa, 1 Methi Chamen Kebab, 1 Chili Popper

SUPPEN

120 Mulligatwani 7.00
Kräftige pürierte Linsensuppe, mit Kokosmilch und Curry-Blättern, garniert mit Reis

121 Tamater Pudina Ka Shorba 7.00
Dünne Tomaten-Pfefferminzsuppe

122 Murg Shorba Keralai 7.50
Milde Pouletsuppe mit Kokosnuss, abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Zitrone

REISGERICHTE

180 Chicken Biryani 25.00
Gedämpfter Basmati Reis, angereichert mit Pouletstücken, Zwiebeln, Rosinen und Cashewnüssen, verfeinert mit einer mild indischen Currygewürzmischung

181 Lamb Biryani 28.00
Gedämpfter Basmati Reis mit Lammfleischstücken, mariniert in Joghurt mit einer milden indischen Gewürzmischung

182 Vegetables Biryani 20.00
Gedämpfter Basmati Reis, angereichert mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln, Bohnen und gerösteten Cashewnüssen

TANDOORI (AUS DEM TONOFEN)

130 Jhinga Tandoori 36.00
Riesencrevetten, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis

131 Tandoori Fisch (Seeteufel) 32.00
Seeteufelfilet, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis

132 Tandoori Murg 27.00
Mistkratzerli (mit Knochen), mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis

133 Murg Tikka 27.50
Zarte Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen, gekocht im Tandoor, dazu Reis

134 Methi Malai Tikka 27.00
Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt, getrockneten Bockshornklee-Blättern, frischen Kräutern, dazu Reis

135 Maans Ke Sule (Lamm Tikka) 34.00
Zarte Lammfleischstücke, über Nacht mariniert in frischen Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis

136 Tandoori Sangam 29.50
Eine Auswahl, enthaltend: murg tikka, methi malai tikka, lamb tikka, die perfekte Kombination für Ihren «Tandoori-Gluscht», dazu Reis

137 Subz Tak-A-Tak 26.00
Frische Hüttenkäsestäbchen, Kartoffel, Zwiebel, Pilze, Aubergine, Tomate, Blumenkohl, mit Tandoori-Gewürzen, gegrillt im Tandoor, dazu Reis

138 Paneer Tikka Shashlik (vegetarisch) 28.50
Hausgemachter Hüttenkäse-Würfelstücke mariniert in Tandoor-Gewürzen, grilliert mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ananasstücke, dazu Reis

FLEISCH + FISCH

140 Malabar Fisch Curry 31.00
Exotisches Fisch-Curry-Gericht von der Westküste, dazu Reis

141 Jhinga Vindaloo 34.00
Riesencrevetten, gekocht mit Kartoffelstücken in würziger, scharfer Sauce, dazu Reis

142 Chicken Curry 27.00
Pouletfleischstücke nach Punjabi-Art, mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, frischem Koriander und Gewürzen, dazu Reis

143 Murg Korma Zafrani 27.00
Pouletstücke ohne Knochen, nach traditioneller Art des Königs von Mughal, in Safransauce, dazu Reis

144 Murg Tikka Masala 29.50
In Europa bekannt als Chicken Tikka Masala. Pouletstücke, gebraten im Tandoor, in Tomatensauce, mit Rahm und Butter. Spezialität des Hauses, dazu Reis

145 Chicken Chettinaad 28.50
Pouletfleisch, gekocht mit frisch zerstoßenen Gewürzen, Kokosnuss, Zwiebeln. Eine Spezialität vom Deccan Plateau, dazu Reis

146 Chicken Vindaloo 27.00
Zarte Pouletstücke, gekocht mit Kartoffelstücken in würziger, scharfer Sauce, dazu Reis

147 Murg Lababdar 29.00
Pouletstücke, gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm, dazu Reis

148 Kadai Murg 27.50
Zarte Pouletstücke, gekocht mit Julienne aus Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit Julienne aus Ingwer und gehacktem Koriander, dazu Reis

370 Tandoor - Indisch

149 Gosht Roganjosh Lammcurry-Spezialität aus Nordindien, dazu Reis	29.00	192 Pudina Parantha Gebuttertes Vollkorn-Fladenbrot mit Minze	6.00
150 Gosht Haryali Zarte Lammfleischstücke, gekocht in Spinatpurée und Gewürze, dazu Reis	29.00	193 Naan Fladenbrot, mit oder ohne Butter	5.00
151 Gosht Shahi Korma Lammfleisch nach traditioneller indischer Art des Königs, in Safransauce, dazu Reis	29.00	194 Lahsuni Naan Fladenbrot mit Knoblauchgeschmack	5.50
152 Gosht Lababdar Lammfleischstücke, gekocht mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm, dazu Reis	32.50	195 Bharwan Naan Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffel und Hüttenkäse	8.00
153 Gosht Vindaloo Lammfleischstücke, gekocht mit Kartoffeln in schmackhafter, würziger Sauce. Eine Spezialität aus Bengalen, dazu Reis	29.00	196 Kasmiri Naan Fladenbrot mit gerösteten Cashewnüssen und Trockenfrüchte (leicht süsslich)	8.50
		197 Tandoori Roti Ruchmehl-Fladenbrot nature	4.00
		200 Aap Ki Pasand Ka Raita Gewürztes Joghurt mit verschiedenem Gemüse	5.00
		201 Dahi Joghurt natur	3.00

VEGETARISCH

160 Paneer Makhanwala Frische Hüttenkäsestücke, gekocht in Tomatensauce mit Kasoori Methi, Rahm und Butter, dazu Reis	24.50
161 Paneer Pasanda Frische Hüttenkäsestücke, gekocht in Tomatensauce mit Kasoori Methi, Rahm und Butter, dazu Reis	25.50
162 Mattar Paneer Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Tomatensauce, gemischt mit Kümmelsamen, dazu Reis	23.50
163 Paneer Lababdar Hüttenkäsewürfel, gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm, dazu Reis	24.50
164 Palak Paneer Hüttenkäsewürfel, gekocht in Spinatpurée, gemischt mit Knoblauch, dazu Reis	23.50
165 Kadai Paneer Frische Hüttenkäsestücke, gemischt mit Julienne von Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, mit einem Hauch von Tomatensauce, garniert mit Julienne von Ingwer und Koriander, dazu Reis	24.50
170 Bhuna Shabnam Masala Gericht aus Pilzen und grünen Erbsen. Spezialität des Hauses, dazu Reis	24.50
171 Mixed Vegetable Curry Verschiedene frische Saisongemüse, dazu Reis	21.50
172 Navrattan Kurma Kombination von neun Gemüsen und Trockenfrüchten, gekocht in einer milden Safransauce, dazu Reis	22.50
173 Dum Allo Chutney Wala Kartoffeln, gefüllt mit Hüttenkäse und Trockenfrüchten, gegart mit Zwiebeln und Sauce, mit einem Hauch Mango Chutney und Pfefferminze, dazu Reis	25.50
174 Aloo Gobhi Blumenkohl, gekocht mit Kartoffel, gemischt mit Kümmelsamen, dazu Reis	21.00
175 Bhindi Do Payaza Okra, gekocht mit Zwiebel- und Tomatenwürfeln, dazu Reis	23.50
176 Dal Yellow Tarka Gelbe Linsen mit einer Mischung aus Kümmel und Knoblauch, dazu Reis	18.50
177 Dal Makhani Gericht aus schwarzen Linsen, weissen Bohnen, über Nacht gegart mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce, mit Rahm und Butter, dazu Reis	21.00
178 Pindi Chana Kichererbsen Curry-Gericht nach Bauerndorf-Art, dazu Reis	21.00

BEILAGEN

185 Sada Chawal Reis	5.00
186 Subz Pulao Reis mit Gemüse und Kümmelsamen	8.00
187 Jeera Pulao Reis mit Kümmelsamen	6.00
190 Laccha Parantha Gebuttertes Vollkorn-Fladenbrot	5.50