Mosi's® Der Restaurant Kurier

552 Thali House - Indisch

VORSPEISEN

100 Punjabi Samosa (2 Stück) 8.50
Vegetarisches, indisches, frittiertes Gebäck. Dieses variiert in Form und Füllung je nach Region. Die aus dem Norden stammenden Samosas mit Kartoffel-, Erbsen-, Cashewnuss- und Rosinenfüllung sind jedoch immer noch der Favorit!

101 Pakora (6 Stück) 8.50
Saisonales Gemüse, umhüllt von Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln, serviert mit Minze und Tamarinden Chutneys

102 Kombi Punjabi Samosa 12.00
Pakora (4 Stück) und Samosa (2 Stück)

103 Piaz Salat 5.00
Piaz Salat mit Zwiebeln, Gurken und Chat Masala

104 Papadam (2 Stück) 2.00
Papadam mit Urid-Mehl, Kümmel, Salz, Backtreibemittel, Pflanzenöl und anderen Gewürzen

SALATE

110 Grüner Salat 6.00
Eisbergsalat wird ohne Salat-Sauce gelierfert

111 Desi Salat 9.90
Desi Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, wird ohne Salat-Sauce gelierfert

BELIEBTE GERICHTE

115 Lamm Vindaloo mit Reis (scharf) 27.90
Lammfleischstückchen in einer Sauce aus Chili, Zwiebeln und gekochten Tomaten

116 Bhindi Masala mit Reis (für 1 Person) 25.00
Bhindi Masala mit Okra, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Salz, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

117 Bhindi Masala (für 2 Personen) 43.80
Bhindi Masala mit Okra, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Salz, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

118 Chicken Tikka Masala mit Reis 26.50
Chicken Tikka Masala im Ofen gebacken und anschließend mit Kümmel, gehacktem Koriander, Zwiebeln und einer Tomatenmischung gekocht

THALI

120 Vegetarisches Thali 19.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen und Raita, serviert mit Reis

121 Vegetarische Thali mit Mango Lassi 24.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen, und Reis

122 Vegetarisches Thali (für 2 Personen) 55.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen, und Reis, dazu zwei Samosa und ein Lassi

123 Poulet Thali 21.00
Poulet Curry mit Gemüse, Linsen und Reis

124 Poulet Thali (für 2 Personen) 55.00
Poulet Curry mit Gemüse, Linsen, Raita und Reis, dazu zwei Samosa und ein Lassi

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

130 Punjabi Sabji Curry 20.90
Punjabi Sabji Curry mit Reis, gemischtem Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Curry-Gewürzen

132 Aloo Gobhi mit Reis 21.50
Aloo Gobhi mit Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

134 Avial Vegi Madras mit Reis 21.50
Avial Vegi Madras mit gemischtem Saisongemüse, Kokosnusssauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Curry-Gewürzen

135 Vegi Makhani Mix Gemüse mit Reis 22.90
Gekocht in sahniger Tomatensauce und angereichert mit getrockneten Bockshornkleeblättern

136 Aloo Matter mit Reis 21.90
Kartoffeln, grünen Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kasmiri Red Chilli-Powder, Garam Masala und Kurkuma

137 Vegi Korma mit Reis 23.00
Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Curry-Gewürzen, Cashewnüssen und Rahm

139 Aloo Baingan mit Reis (für 1 Person) 25.00
Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

140 Aloo Saag mit Reis 23.00
Rahmspinat, Kartoffeln, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

141 Aloo Bhindi Masala mit Reis und Butter 25.00
Okra, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Garam Masala und Kurkuma

143 Avial ohne Reis 17.00
Saisongemüse mit rohem Mango, Meerrettich und frischen Gewürzen in einer Kokosnuss-Kümmelsamen Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala

144 Avial mit Reis 21.50
Saisongemüse mit rohem Mango, Meerrettich und frischen Gewürzen in einer Kokosnuss-Kümmelsamen Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala

146 Aloo Gobhi mit Butter mit Reis 21.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Gewürzmischung und gemahlenen Gewürzen gebraten

148 Aloo Gobhi ohne Butter (vegan) mit Reis 21.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Gewürzmischung und gemahlenen Gewürzen gebraten

151 Sabji Curry mit Reis (vegan) 24.90
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Saisongemüse

PANEER UND DAL GERICHTE

157 Dal Makhni mit Reis 21.50
Ungeschälte gekochte Linsen mit Kümmelgewürzen, Zwiebeln und Tomaten

158 Matter Paneer mit Reis 21.00
Hüttenkäse mit grünen Erbsen und Rahm in einer Zwiebel-Tomatensauce

159 Panner Makhani mit Reis 23.90
Hüttenkäse mit Zucker, Tomaten, Gewürzen und Rahm

160 Shahi Paneer mit Reis 24.90
Hüttenkäse, Cashewnüssen, Rahm, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

POULETGRICHTE

165 Punjabi Chicken Curry mit Reis 20.90
Poulet mit Tomaten, Salz, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

552 Thali House - Indisch

166 Palik Poulet Curry 24.90
Poulet mit Spinat und Gewürzen

168 Butter Chicken mit Reis 24.50
Poulet gekocht in sahniger Tomatensauce und angereichert mit getrockneten Bockshornkleeblättern

170 Chicken Tikka Masala mit Reis 26.50
Poulet im Ofen gebacken und anschließend mit Kümmel, gehacktem Koriander, Zwiebeln und einer Tomatenmischung gekocht

172 Chicken Vindaloo (scharf) mit Reis 26.50
Pouletfleischstücke mit einer Sauce aus Chili, Zwiebeln und gekochten Tomaten

173 Poulet Korma mit Reis 24.90
Poulet mit Tomaten, Zwiebeln, Zucker, Chashewnüssenm, Gewürzen und Rahm

174 Chicken Madras mit Reis 27.00
Poulet, Senfkernel, Zwiebeln, Ingwer Kurkuma, Chilipulver, Küümmelpulver, Korianderpulver, gehackten Tomaten, Kokosnusspulver, Kokosraspeln, Salz und Knoblauch

LAMMGERICHTE

180 Lamm Curry mit Reis 23.00
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Kurkuma, chilipulver, Knoblauch, Ingwer und Salz

182 Lamm Rogan Josh mit Reis 27.50
Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Joghurt

183 Lamm Korma ohne Reis 23.00
Lammfleisch mit raffiniertem Öl, Ingwerpaste, grünen Chilischoten, Zwiebeln, Wasser, Cashewnüssen, Salz, Kewrawasserm Kerdamompulver, Knoblauch und Zucker

184 Lamm Korma mit Reis 27.50
Lammfleisch mit raffiniertem Ol, Ingwerpaste, grünen Chilischoten, Zwiebeln, Wasser, Cashewnüssen, Salz, Kewrawasserm Kerdamompulver, Knoblauch und Zucker

RINDFLEISCHGERICHTE

190 Rind Curry mit Reis 20.90
Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer mit Curry-Sauce

191 Rind Vindaloo (scharf) mit Reis 23.00
Rindfleischstücke mit Curry-Sauce

192 Rind Korma mit Reis 24.90
Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen mit Rahm-Curry-Sauce

193 Rind Palak mit Reis 24.90
Rindfleisch mit Spinat, Rahm und Chili-Curry-Sauce

194 Beef Thali mit Reis 23.00
Rinds Curry, Gemüse, Linsen (Dal), Raita und Reis

FISCHGERICHTE

200 Fisch Panjabi Style mit Reis 21.00
Fisch, Zwiebeln, Tomaten, Chili mit Curry-Sauce

201 Fisch Curry Korma mit Reis 23.00
Pangasius, Ingwer, Zwiebeln, Cashewnüsse, Salz, Kewrawasser, Kardamompulver, Knoblauch, nicht scharf

202 Fisch Curry Kerala mit Reis 25.00
Pangasius gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Kümmel, Kokosnuss und Senfkörner mit Curry-Sauce

203 Fisch Makhni mit Reis 25.00
Pangasius, Ingwer, Zwiebeln, Kewrawasser, Kardamompulver, Rahm und Knoblauch, nicht scharf

204 Fisch Thali 28.00
Fisch Curry, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Linsen (Dal), Raita und Reis

CREVETTENGERICHTE

210 Crevetten Masala Curry mit Reis 23.00
Crevetten mit Ingwer, Knoblauch und etwas Chili, Spezialität aus dem Norden, mittel scharf

211 Crevetten Madras mit Reis 26.00
Crevetten, Senfkerne, Zwiebeln, Ingwerpaste, Kurkuma, Chilipulver, Kümmelpulver, Korianderpulver, gehackte Tomaten, Kokosnuss, Milch und Knoblauch

212 Crevetten Korma mit Reis 25.00
Crevetten mit Curry-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüsse und Rahm

213 Crevetten Thali 28.00
Crevetten Curry, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Linsen (Dal), Raita und Reis

BIRYANI

215 Vegi Biryani 19.00
Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma und grüner Kardamon, serviert mit Joghurt

217 Poulet Biryani 21.00
Poulet, Karotten, Erbsen, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Garam Masala, Kurkuma und grüner Kardamom

218 Lamm Biryani 23.00
Lamm, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma, Grüner Kardamon

219 Crevetten Biryani 28.00
Crevetten, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Grüner Kardamon

220 Fisch Biryani 28.00
Fisch, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma, Grüner Kardamon

BROT UND BEILAGEN

225 Basmati Reis 4.50

226 Raita 4.50
Joghurt mit Gurken

227 Naan ohne Butter 4.50
Spezielles von Hand gerolltes Fladenbrot aus Weissmehl, Eier und Milch

228 Butter Naan (1 Stück) 5.00
Butter, Weissmehl, Eier, Milch

229 Garlic Naan (1 Stück) 5.50
Weissmehl, Eier, Milch, Knoblauch

230 Masala Naan (1 Stück) 4.50
Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot aus Weissmehl mit Masalpulver und ein wenig Chilisauce

231 Tandoori Roti mit Butter (1 Stück) 4.50
Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot ohne Hefe, Ruchmehl

232 Tandoori Roti ohne Butter (1 Stück) 4.50
Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot ohne Hefe, Ruchmehl

EXOTISCHE SÄFTE

235 Mango Saft 4.50
0.375 l

236 Guava Saft 4.50
0.375 l

DESSERTS

240 Gulab Jamun 5.00
Frittierte Teigbällchen aus Hüttenkäse

241 Mango Lassi 5.00
Mango, Joghurt, Zucker und Wasser

SOFTDRINKS

245 Coca Cola 4.50
0.45 l

246 Coca Cola Light 4.50
0.45 l

247 Coca Cola Zero 4.50
0.45 l

248 Valser ohne Kohlensäure 4.50
0.5 l

249 Valser mit Kohlensäure 4.50
0.5 l

250 Fanta 4.50
0.5 l

251 Schorle 4.50
0.5 l

252	**Rivella Blau** 0.5 l	4.50
253	**Rivella Rot** 0.5 l	4.50
254	**Rivella Grün** 0.5 l	4.50
255	**Ice Tea Lemon** 0.5 l	4.50
256	**Ice Tea Peach** 0.5 l	4.50
257	**Aloe Vera Juice** 0.5 l	4.50
258	**Red Bull** 0.25 l	4.50

BIER

260	**Schützengold Lager** 0.33 l	5.00
261	**Schützengold Alkoholfrei** 0.33 l	5.00
262	**St. Galler Klosterbräu** 0.33 l	5.00
263	**Weisser Engel** 0.33 l	5.00
264	**Kingfisher** Indisches Bier 0.33l	5.00
265	**Cobra** Indisches Bier 0.33l	5.00

WEINE

270	**Prosecco** 0.5 l	20.00
271	**Pinot Grigio** Italien, Weisswein 0.5l	20.00
272	**Féchy** Schweiz, Weisswein 0.5l	20.00
273	**Merlot** Italien, Rotwein 0.5l	20.00
274	**Tempranillo** Spanien, Rotwein 0.5l	20.00
275	**Raices** Spanien, Rotwein 0.5l	20.00

SPIRITUOSEN

280	**Red Label 40% Vol.** 0.7 l	30.00
281	**Grant's Whiskey 40% Vol.** 0.7 l	30.00
283	**Beefeater London Gin 40% Vol.** 0.7 l	30.00