



162 Sahar - Indisch

* * *	* * * TOPSELLER * * *		163	Murg Makhanwalla	29.50		
800	Gulab Jamum Herrliche, indische Süssspeise: in kleine Kugeln geformte Weizenteiglinge werden langsam in etwas Öl ausgebacken und dann in Sirup aus Zucker und indischen Gewürzen eingelegt. Serviert wird es immer	8.00	8.00	Im Tandoor vorgegartes Poulet, dem Ingwer, Knoblauch und etwas Chilli, degggi mirch (Spezialchilliwürzmischung) und Tomatenpüree zugegben wird. Serviert in einer sämigen und leicht würzigen Butter-Kokossauce.			
mit Kokosflocken. VORSPEISE Zu allen Gerichten werden Mangochutney, Jogurt mit			164	Murg Karai Im wokähnlichen Karahi gegartes Pouletfleisch. Mit Tomaten, Chilli, Ingwer und anderen indischen Gewürzen abgeschmeckt. Leicht rassig im Geschmack.	29.50		
	erminze und Tamrinde-Pflaumensauce serviert.		165	Palik Murg	28.50		
	SAHAR Vorspeisenvariationen Ein Trio feinster indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor und Gemüsevariationen	13.50		Im wokähnlichen Karahi sautiertes Pouletfleisch. Mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Ingwer gewürzt. Zur Abrundung mit Spinat, Bockshornklee und wenig Milch fertig gegart. Eher mild im Geschmack.			
151	SAHAR Vorspeisenteller Eine Auswahl feinster indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhiniga und einges mehr	21.50	166	Handi Gohst Laziz 24 Stunden in Jogurt mariniertes Lammragout. Mit Zwiebeln, Tomaten, roter Chilli und reichhaltiger Gewürzauswahl wir Ingwer abgerundet. Serviert mit	29.50		
152	SAHAR Vorspeisenteller vegetarisch (klein)	12.00		Koriander. Pikant in der Würzung.			
	Samosa, Pakora, Panir auf verschiednene Arten und Gemüse		167	Shai Korma	29.50		
153	Murg Tikka Pouletstücke in Jogurt, Knoblauch und typischen Gewürzen mariniert und im Tandoor grilliert	9.50		Lammstücke in einer würzigen Cashewsauce nach Mogulart. Nüsse, Rosinen, Rahm und Safran vollenden diese Spezialität. Mildes Aroma			
154	Shish Kebab Poulethackfleisch mit grüner Chilli, Butter Zwiebeln, Koriander und Ingwer gewürzt und im Tandoor gebraten	9.50	168	Achari Gohst Curry Zartes Lammfleisch wird mit Chilli, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Anschliessend abgerundet mit	29.50		
155	Jhinga Tandoori Fangfrische Riesencrevetten in Masalagewürz, gehackter Chilli, Limettensaft und Pfeffer gewendet und im Tandoor.	10.50	169	süss-sauren Mangopickles. Eher rassig im Geschmack. Malaba Fish Curry Herrliche Fischfiletstücke klassisch mit Rahm, Knoblauch und Chili angeschwitzt. Anschliessend mit Kurkuma,	29.50		
156	Samosa	8.00		schwarzem Senfsameln und Curryblättern angereichert. Dazu etwas Kokos.			
	Frittierte Teigtaschen mit Koriander, Kartoffeln und		470		24.50		
457	Erbsen, mit Ajwan (Königskümmel) ergänzt	7.50	170	Jhinga Masala In der Pfanne mit etwas Zwiebel und Tomaten	31.50		
15/	Pakora Mit verschiedenen Gemüsen gemischter Kicherebsenmehlteig, knusprig in Öl ausgebacken	7.50		angedünstete Riesencrevetten. Zur Vollendung gehören Ingwer, Curry, Koriander, Chillis und wenig Bockshornklee.			
158	Salat SAHAR Reife Tomaten, frische Gurken, gehackte Oliven, Koriander und je nach Marktangebot weitere Blattsalate, mit Limettensaft und Olivenöl abgeschmeckt	9.00	171	Sabzi Curry Frisches Saisongemüse knackig gegart an Currysauce. Abgeschmeckt mit indischen Gewürzen wie Kalonji (schwarzem Sesam) und Bockshornklee, ein Hauch von	23.50		
159	Chana chaat	9.00		Koriander und Kurkuma.			
450	Kichererbsensalat mit hausgemachter Tamarinden-Pflaumenfruchtsauce, Minzejogurt und zwei Kümmelsorden, angereichert mit einer pikanten Chaat Masala und etwas Tomaten		172	Dhal Makhni In einer sämigen und leicht würzigen Buttersauce, der pürrierte Tomaten beigegeben werden, servierte Linsen - als Gewürze finden sich Garam Masala, Bockshornklee	22.50		
160	Murgh Narri Shorba Suppe vom Poulet, Safran, schwarzer Pfeffer, indische Gewürze. Abgeschmeckt mit frischen Ingwer und etwas Knoblauch.	9.50	173	Palik Panir Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester	24.50		
161	Dhal Shorba Diese Spezialität wird mit Dhal (Munglinsen und roten Linsen), indischen Gewürzen, insbesondere Safran und etwas Garam Masala und Limettensaft zubereitet	7.50	.50	Konsistenz. Panir ist ein eher trockener Käse, der nicht gesalzen ist. Zusammen mit frisch gehacktem Spinat, etwas Zwiebel, Tomatenstücken und diversen indischen Gewürzen.			
HAUPTGÄNGE Die Beilagen sind separat zu bestellen.			174	Panir Masala Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz. Der Panir wird in einer leichten Rahmsauce nach Mogulart mit Cashews serviert.	24.50		
162	Murg Shalimar Schmackhafte Stücke vom Poulet in einer würzigen Currysauce nach Mogulart. Nüsse, Frühlingszwiebel,	28.00		CDEZIALITÄTEN			
				SPEZIALITÄTEN Die Beilagen sind separat zu bestellen.			
	Minze, grüne Peperoni, Limettensaft, weisser Pfeffer,			Tikka Murg	28.50		
	Koriander und Ingwer. Mild im Gaumen		1/3	Zarte Pouletstücke ohne Knochen im Tandoor gegrillt. Zuvor in traditioneller Tandoormarinade gewendet. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert.	20.50		

162 Sahar - Indisch

191 SAHAR Kulfi
Parfait nach indischer Art mit Kardamom, Mandel,
Pistazien und Milch.

102 Sanar - Muisch							
176	Tandoori Murg Frische Pouletschenkel in Jogurt mariniert und im	28.50	192	Mangolassi Jogurtdrink mir frischer, aromatischer Mango.			
	Tandoor gegrillt. Eine Masala aus Gewürzen und Kräutern runden diese Spezialität ab. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert.		193	Gulab Jamum Herrliche, indische Süssspeise: in kleine Kugeln geformte Weizenteiglinge werden langsam in etwas Öl ausgebacken und dann in Sirup aus Zucker und indischen Gewürzen eingelegt. Serviert wird es immer mit Kokosflocken.			
177	Malai Botti Murg Es werden Limettensaft, weisser Pfeffer, Jogurt, Ingwer	28.50					
	und etwas Knoblauch zu einer Marinade verarbeitet. Zarte Pouletstücke darin eingelegt und im Tandoor		SOFTDRINKS				
	langsam gegrillt. Das Poulet wird mit buntem Gemüse serviert.			Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5 l			
178	SAHAR Shish Kebab	28.50		Mineralwasser mit Kohlensäure 0.5 l			
	Poulethackfleisch mit Chilli, Zwiebeln und Koriander		203	Coca Cola 0.5 l			
	gewürzt. Am Spiess im Tandoor gebraten. Als milde oder pikante Variante erhältlich, wählen sie selbst. Das Poulet		204	Eistee Lemon 0.5 l			
	wird mit buntem Gemüse serviert.						
179	Tandoori Jhinga Feine Riesencrevetten mit Jogurt und verschiedensten Gewürzen mariniert. Im Tandoor gebacken. Die Crevetten werden auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert.	32.50					
BIRIYANI Indisches Reisgericht							
180	Biriyani Gosht Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht	28.50					
	und gedämpft. Die Nüsse, der Safran, etwas minze, rote						
	Chilli, Rosinen, Kardamon und andere indische Gewürze später zugefügt. Das Lammfleisch wird einzeln vorgegart						
	und mit Raita serviert.						
181	Biriyani Murg Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht	28.50					
	und gedämpft. Die Nüsse, der Safran, etwas Minze, rote Chilli, Rosinen, Kardamon und andere indische Gewürze						
	später zugefügt. Das Pouletfleisch wird einzeln vorgegart und mit Raita serviert.						
182	Biriyani Sabzi	24.50					
	Gewürzter Reis wird mit gebratenem, frischen Marktgemüse gemischt. Typischerweise enthalten sind						
	ausserdem Zwiebeln, Chillis, Safran, Minze, Kümmel und						
Nüsse. Wird mit Raita serviert.							
	AGEN Fandoor dient zum Backen von Fladenbroten wie Naan und						
	Die Spezialitäten werden an die oberen heissen nwände gedrückt und nach dem Backen mit einem Haken						
	usgezogen.						
183	Roti Vollkornmehlbrot im Tandoor gebacken.	4.00					
184	Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor gebacken.	4.50					
185	Sesam Naan	5.00					
	Warmes Hefebrot aus Weissmehl mit Sesamsamen im Tandoor gebacken.						
186	Knoblauch Naan Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor mit	5.00					
	gehacktem Knoblauch gebacken. Zur Abrundung mit						
127	etwas Butter bestrichen Basmatireis	4.00					
.07	Duftender lockerer Reis aus Pakistan.	7.00					
188	Raita Milder Jogurt mit Gurken und Raitagewürz verfeinert.	3.50					
	Zur Abrundung mit Kümmel und schwarzem Pfeffer						
100	gewürzt.	5.00					
189	Aloo-Zeera Kartoffelstückchen in der Pfanne gerührt. Etwas Zwiebel,						
	schwarzer Pfeffer, wenig Ajwan (Könisgkümmel) und ein Hauch von Chilli.						
190	Mix Sabzi	7.00					
	Indische Gemüseauswahl nach Marktangebot zusammengestellt, mit indischen Masalas gewürzt und						
	kurz in der Pfanne sautiert.						
DES	DESSERT						

9.00

6.50

8.00

4.20 4.20 4.20 4.20