

## 162 Sahar - Indisch

### \*\*\* TOPSELLER \*\*\*

- 800 Gulab Jamum** 8.00  
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.

### VORSPEISE

Zu allen Gerichten werden Mangochutney, Jogurt mit Pfefferminze und Tamarinde-Pflaumensauce serviert.

- 150 SAHAR Vorspeisenvariationen** 13.50  
Ein Trio feinsten indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor und Gemüsevariationen
- 151 SAHAR Vorspeisenteller** 21.50  
Eine Auswahl feinsten indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhiniga und einiges mehr
- 152 SAHAR Vorspeisenteller vegetarisch (klein)** 12.00  
Samosa, Pakora, Panir auf verschiedene Arten und Gemüse
- 153 Murg Tikka** 9.50  
Pouletstücke in Jogurt, Knoblauch und typischen Gewürzen mariniert und im Tandoor grilliert
- 154 Shish Kebab** 9.50  
Poulethackfleisch mit grüner Chilli, Butter Zwiebeln, Koriander und Ingwer gewürzt und im Tandoor gebraten
- 155 Jhinga Tandoori** 10.50  
Fangfrische Riesencrevetten in Masalagewürz, gehackter Chilli, Limettensaft und Pfeffer gewendet und im Tandoor.
- 156 Samosa** 8.00  
Frittierte Teigtaschen mit Koriander, Kartoffeln und Erbsen, mit Ajwan (Königskümmel) ergänzt
- 157 Pakora** 7.50  
Mit verschiedenen Gemüsen gemischter Kichererbsenmehlteig, knusprig in Öl ausgebacken
- 158 Salat SAHAR** 9.00  
Reife Tomaten, frische Gurken, gehackte Oliven, Koriander und je nach Marktangebot weitere Blattsalate, mit Limettensaft und Olivenöl abgeschmeckt
- 159 Chana chaat** 9.00  
Kichererbsensalat mit hausgemachter Tamarinden-Pflaumenfruchtsauce, Minzejogurt und zwei Kümmelsorten, angereichert mit einer pikanten Chaat Masala und etwas Tomaten
- 160 Murgh Narri Shorba** 9.50  
Suppe vom Poulet, Safran, schwarzer Pfeffer, indische Gewürze. Abgeschmeckt mit frischen Ingwer und etwas Knoblauch.
- 161 Dhal Shorba** 7.50  
Diese Spezialität wird mit Dhal (Munglinsen und roten Linsen), indischen Gewürzen, insbesondere Safran und etwas Garam Masala und Limettensaft zubereitet

### HAUPTGÄNGE

Die Beilagen sind separat zu bestellen.

- 162 Murg Shalimar** 28.00  
Schmackhafte Stücke vom Poulet in einer würzigen Currysauce nach Mogulart. Nüsse, Frühlingszwiebel, Minze, grüne Peperoni, Limettensaft, weisser Pfeffer, Koriander und Ingwer. Mild im Gaumen

- 163 Murg Makhanwalla** 29.50  
Im Tandoor vorgegartes Poulet, dem Ingwer, Knoblauch und etwas Chilli, deggi mirch (Spezialchilliwürzmischung) und Tomatenpüree zugegeben wird. Serviert in einer sämigen und leicht würzigen Butter-Kokossauce.

- 164 Murg Karai** 29.50  
Im wokähnlichen Karahi gegartes Pouletfleisch. Mit Tomaten, Chilli, Ingwer und anderen indischen Gewürzen abgeschmeckt. Leicht rassig im Geschmack.

- 165 Palik Murg** 28.50  
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.

- 166 Handi Gohst Laziz** 29.50  
24 Stunden in Jogurt mariniertes Lammragout. Mit Zwiebeln, Tomaten, roter Chilli und reichhaltiger Gewürzauswahl wird Ingwer abgerundet. Serviert mit Koriander. Pikant in der Würzung.

- 167 Shai Korma** 29.50  
Lammstücke in einer würzigen Cashewsauce nach Mogulart. Nüsse, Rosinen, Rahm und Safran vollenden diese Spezialität. Mildes Aroma

- 168 Achari Gohst Curry** 29.50  
Zartes Lammfleisch wird mit Chilli, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Anschliessend abgerundet mit süss-sauren Mangopickles. Eher rassig im Geschmack.

- 169 Malaba Fish Curry** 29.50  
Herrliche Fischfiletstücke klassisch mit Rahm, Knoblauch und Chili angeschwitzt. Anschliessend mit Kurkuma, schwarzem Senfsamen und Curryblättern angereichert. Dazu etwas Kokos.

- 170 Jhinga Masala** 31.50  
In der Pfanne mit etwas Zwiebel und Tomaten angedünstete Riesencrevetten. Zur Vollendung gehören Ingwer, Curry, Koriander, Chillis und wenig Bockshornklee.

- 171 Sabzi Curry** 23.50  
Frisches Saisongemüse knackig gegart an Currysauce. Abgeschmeckt mit indischen Gewürzen wie Kalonji (schwarzem Sesam) und Bockshornklee, ein Hauch von Koriander und Kurkuma.

- 172 Dhal Makhni** 22.50  
In einer sämigen und leicht würzigen Buttersauce, der pürierte Tomaten beigegeben werden, servierte Linsen - als Gewürze finden sich Garam Masala, Bockshornklee und Kümmel.

- 173 Palik Panir** 24.50  
Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz. Panir ist ein eher trockener Käse, der nicht gesalzen ist. Zusammen mit frisch gehacktem Spinat, etwas Zwiebel, Tomatenstücken und diversen indischen Gewürzen.

- 174 Panir Masala** 24.50  
Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz. Der Panir wird in einer leichten Rahmsauce nach Mogulart mit Cashews serviert.

### SPEZIALITÄTEN

Die Beilagen sind separat zu bestellen.

- 175 Tikka Murg** 28.50  
Zarte Pouletstücke ohne Knochen im Tandoor gegrillt. Zuvor in traditioneller Tandoormarinade gewendet. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert.

## 162 Sahar - Indisch

<b>176 Tandoori Murg</b> Frische Pouletschenkel in Jogurt mariniert und im Tandoor gegrillt. Eine Masala aus Gewürzen und Kräutern runden diese Spezialität ab. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert.	<b>28.50</b>	<b>192 Mangolassi</b> Jogurtdrink mit frischer, aromatischer Mango.	<b>6.50</b>
<b>177 Malai Botti Murg</b> Es werden Limettensaft, weisser Pfeffer, Jogurt, Ingwer und etwas Knoblauch zu einer Marinade verarbeitet. Zarte Pouletstücke darin eingelegt und im Tandoor langsam gegrillt. Das Poulet wird mit buntem Gemüse serviert.	<b>28.50</b>	<b>193 Gulab Jamum</b> 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.	<b>8.00</b>
<b>178 SAHAR Shish Kebab</b> Poulehackfleisch mit Chilli, Zwiebeln und Koriander gewürzt. Am Spieß im Tandoor gebraten. Als milde oder pikante Variante erhältlich, wählen sie selbst. Das Poulet wird mit buntem Gemüse serviert.	<b>28.50</b>		
<b>179 Tandoori Jhinga</b> Feine Riesencrevetten mit Jogurt und verschiedensten Gewürzen mariniert. Im Tandoor gebacken. Die Crevetten werden auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert.	<b>32.50</b>		

### BIRIYANI

#### Indisches Reisgericht

<b>180 Biryani Gosht</b> Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht 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.	<b>28.50</b>
<b>181 Biryani Murg</b> Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht 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.	<b>28.50</b>
<b>182 Biryani Sabzi</b> Gewürzter Reis wird mit gebratenem, frischen Marktgemüse gemischt. Typischerweise enthalten sind ausserdem Zwiebeln, Chillis, Safran, Minze, Kümmel und Nüsse. Wird mit Raita serviert.	<b>24.50</b>

### BEILAGEN

Der Tandoor dient zum Backen von Fladenbrotten wie Naan und Roti. Die Spezialitäten werden an die oberen heißen Seitenwände gedrückt und nach dem Backen mit einem Haken herausgezogen.

<b>183 Roti</b> Vollkornmehlbrot im Tandoor gebacken.	<b>4.00</b>
<b>184 Naan</b> Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor gebacken.	<b>4.50</b>
<b>185 Sesam Naan</b> Warmes Hefebrot aus Weissmehl mit Sesamsamen im Tandoor gebacken.	<b>5.00</b>
<b>186 Knoblauch Naan</b> Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor mit gehacktem Knoblauch gebacken. Zur Abrundung mit etwas Butter bestrichen	<b>5.00</b>
<b>187 Basmatireis</b> Duftender lockerer Reis aus Pakistan.	<b>4.00</b>
<b>188 Raita</b> Milder Jogurt mit Gurken und Raitagewürz verfeinert. Zur Abrundung mit Kümmel und schwarzem Pfeffer gewürzt.	<b>3.50</b>
<b>189 Aloo-Zeera</b> Kartoffelstückchen in der Pfanne gerührt. Etwas Zwiebel, schwarzer Pfeffer, wenig Ajwan (Königskümmel) und ein Hauch von Chilli.	<b>5.00</b>
<b>190 Mix Sabzi</b> Indische Gemüseauswahl nach Marktangebot zusammengestellt, mit indischen Masalas gewürzt und kurz in der Pfanne sautiert.	<b>7.00</b>

### DESSERT

<b>191 SAHAR Kulfi</b> Parfait nach indischer Art mit Kardamom, Mandel, Pistazien und Milch.	<b>9.00</b>
---	-------------

### SOFTDRINKS

<b>201 Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5 l</b>	<b>4.20</b>
<b>202 Mineralwasser mit Kohlensäure 0.5 l</b>	<b>4.20</b>
<b>203 Coca Cola 0.5 l</b>	<b>4.20</b>
<b>204 Eistee Lemon 0.5 l</b>	<b>4.20</b>