Mosi's ®
Der Restaurant Kurier

163 Crown of India - Indisch

* * * UNSERE EMPFEHLUNG * * *

800	**Mangopuree mit Vanille Eis**	8.00

MITTAGSMENÜS

400	**Pouletcurry** Serviert mit weissem Reis	19.50
401	**Gemüsecurry** Serviert mit weissem Reis	19.50
402	**Linsencurry (Dal)** Serviert mit weissem Reis	19.50
403	**Poulet- und Linsencurry (Dal)** Serviert mit weissem Reis	19.50
404	**Gemüse- und Linsencurry (Dal)** Serviert mit weissem Reis	19.50

VORSPEISEN

100	**Samosa (2 Stück)** Fritierte Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	8.50
101	**Dhahi Samosa (2 Stück)** Joghurt, Pfefferminze, Tamarinden Chutney	10.50
102	**Gemüse Pakora** In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse mit Chutney	9.50
103	**Onion Pakora** In Kichererbsenteig frittierte Zwiebeln mit Chutney	8.50
104	**Chicken Pakora** In Kichererbsenteig frittiertes Pouletfleisch mit Chutney	12.00
105	**Crevetten Pakora** In Kichererbsenteig frittierte Crevetten mit Chutney	15.00
106	**Fisch Pakora** In Kichererbsenteig frittierter Fisch mit Chutney	15.00
107	**Tandoori Platter** In Tandoor gegrilltes Lammfleisch, Chicken Tikka, mit Samosa und Pakora	23.00
108	**Vegi Platter** In Tandoor gegrilltes Gemüse mit Samosa und Pakora	18.00
110	**Stuffed chilli Pakora** In Kichererbsenteig frittiertes gefülltes frisches grünenes Chili mit Chutney	8.50
111	**Egg Pakora** In Kichererbsenteig frittiertes hartgekochtes Ei mit Chutney	11.00
112	**Paneer Pakora** In Kichererbsenteig frittierter hausgemachter Frischkäse mit Chutney	13.00
113	**Dhahi Gemüse Pakora** Gemüse Pakora mit Joghurt, Pfefferminz und Tamarind Chutney	12.50
114	**Chick peas Pakora** In Kichererbsenteig frittierte Kichererbsen mit Chutney	13.00
115	**Spinach Pakora** In Kichererbsenteig frittierte frische Spinatblätter mit Chutney	13.00

SUPPEN

120	**Daal Suppe** Linsensuppe	7.50
121	**Tomatensuppe**	7.50
122	**Pouletsuppe**	8.50
123	**Kartoffelsuppe**	7.50
124	**Gemüsesuppe**	7.50

SALATE

130	**Tomatensalat**	7.00
131	**Grilled-Chicken mit Salat**	11.50
132	**Marinierte Crevetten mit Grünem Salat**	13.50
133	**Marinierter Fisch mit Salat**	13.50
134	**Indian Cucumber Salad** Indischer Gurkensalat	9.50
135	**Grüner Salat**	7.00
136	**Garten Salat**	8.50

POULET

140	**Chicken Curry** Poulet an Tomaten-Zwiebeln-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	24.50
141	**Madras Chicken Curry** Poulet an südindischer Currysauce und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	26.50
142	**Chilli Chicken** Poulet mariniert mit Peperoni an Chilli-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	27.50
143	**Chicken Chefreal** Poulet an milder Gewürzsauce mit Kokosmilch und Cashewkernen. Serviert mit Basmatireis.	27.50
144	**Chicken Kofta** Poulet an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	27.50
145	**Chicken Vindalo** Poulet mit Kartoffeln in scharfer Sauce gegart. Serviert mit Basmatireis.	25.00
146	**Chicken Tikka Masala** Gegrilltes Poulet an pikanter Sauce mit Rahm. Serviert mit Basmatireis.	28.50
147	**Murg Makhni, Butter Chicken** Gebratenes Tandoori Poulet an sämiger Tomaten-Butter-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	26.50
148	**Gemüse Chicken Curry** Poulet mit Gemüse an Tomaten-Zwiebeln-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	25.50
149	**Chicken Jalfrezi** Poulet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	27.00
150	**Palak Chicken** Poulet mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	28.00
151	**Chicken Malai Tikka Curry** Poulet an mild gewürzter Currysauce mit Mandeln, Kokosmilch und Joghurt. Serviert mit Basmatireis.	30.00
152	**Chicken Tikka Mughlai** Gegrilltes Poulet mit frischen Champignons an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Tomaten-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	29.00

LAMM

160	**Lamm Curry** Lamm an Currysauce. Serviert mit Basmatireis.	28.00
161	**Lamm Roganjosh** Lamm mit verschiedenen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.	28.50
162	**Lamm Kofta** Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer an milder Cashew-Kokosmilch-Sauce. Serviert mit Basmatireis.	28.50

163 Methi Maas 27.50
Lamm mit Rahmspinat an gekochter Butter-Rahm-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

164 Lamm Vindalo 29.50
Gebratenes Lamm mit Kartoffeln an pikanter Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

165 Ghoscht Shahi Korma 28.50
Lamm an milder Gewürzsauce mit Rahm, Mandeln, Kokosmilch und Cashewkernen. Serviert mit Basmatireis.

166 Lamm Jalfrezi 29.00
Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

167 Chilli Lamm 29.50
Lamm mariniert und grilliert mit Peperoni an pikanter Chili-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

168 Ghoscht Makhni , Butter Lamm 29.50
Gebratenes Tandoori Lamm in sämiger Tomaten-Butter-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

169 Lamm Dopiaza 29.50
Gebratenes Lamm mit Zwiebelringen an pikanter Kreuzkümmel-Korianderblätter-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

170 Achari Lamm 30.00
Saftiges Lammfleisch an Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

171 Kashmiri Lamm Mushroom 32.00
Lammfleischwürfel und Pilze, speziell gewürzt. Serviert mit Basmatireis.

172 Lamm Tikka Masala 29.00
Gegrilltes Lamm an Marsalasauce mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und grüner Peperoni. Serviert mit Basmatireis.

FISCH

180 Fisch Curry 26.50
Gebratener Fisch mit Cashew-Kokos-Sauce (mild). Serviert mit Basmatireis.

181 Fisch Vindalo 30.00
Gebratener Fisch mit Kartoffeln an scharfer Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

182 Crevetten Curry 30.00
Crevetten an milder Currysauce mit Mandeln und Cashewkernen. Serviert mit Basmatireis.

183 Crevetten Vindalo 30.00
Gebratene Crevetten mit Kartoffeln an scharfer Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

184 Crevetten Palak 36.50
Crevetten mit Rahmspinat an gekochter Butter-Rahm-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

185 Crown of India Special Jhinga 38.00
Riesencrevetten an Malabar Gewürzen an Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

BRIYANI

190 Vegi Biriyani 22.00
Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse

191 Chicken Biriyani 25.00
Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Poulet

192 Lamm Biriyani 28.00
Reiseintopf mit Gemüse und Lamm

193 Crevetten Biriyani 28.00
Reiseintopf mit Gemüse und Crevetten

TANDOORI GRILL SPECIAL

200 Tandoori Murg 25.50
Pouletschenkel mariniert mit Joghurt, Limetten und Tandoori Masala. Serviert mit Basmatireis.

201 Murg Tikka 26.50
Pouletstücke mariniert mit Joghurt und Masala-Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

202 Reshmi Chicken 27.00
Pouletstücke mit Cashewnüssen und Joghurtsauce. Serviert mit Basmatireis.

203 Botti Kebaab 29.50
Lammfleisch mariniert mit Joghurt und Masala-Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

204 Tandoori Machli 27.50
Gegrillte Fischstücke mariniert mit Joghurt, Limetten und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

205 Tandoori Jhingha 35.50
Crevetten mariniert mit Joghurt, Limetten und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

206 Tandoori Platter 40.00
Gegrillte Fischstücke, Crevetten, Pouletfleisch und Lammfleisch mariniert mit Joghurt. Serviert mit Basmatireis.

207 Tandoori Subzi (Vegetarisch) 25.50
Frischkäse mit frischem Gemüse und Tandoori-Gewürzen, gegrillt im Tandoor Ofen. Serviert mit Basmatireis.

208 Paneer Reshmi (Vegetarisch) 27.00
Frischkäse mariniert mit Joghurt, Limetten und Tandoori Masala. Serviert mit Basmatireis.

209 Tandoori Lamm Seekh Kabab 28.00
Gehacktes, gegrilltes Lammfleisch mit exotischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

210 Chicken Malai Tikka 29.50
Poulet mariniert mit Joghurt, Rahm, indischem Käse und gemahlenen Cashewkernen. Serviert mit Basmatireis.

211 Tandoori Chicken Seekh Kabab 27.00
Gehacktes Poulet mit Zwiebeln, Kräutern und indischen Currygewürzen. Serviert mit Basmatireis.

212 Hariyali Chicken Kebab 29.00
Poulet mit grünem Chili, Koriander und frischer Minze, mariniert mit Joghurt, Limette, Kräutern und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

VEGETARISCH

220 Dal mix 19.50
Gemischte Linsen gekocht mit Kümmel an Tomaten-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

221 Gemüse Curry 20.00
Saisongemüse gekocht mit indischen Gewürzen und Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

222 Awiyal 20.00
Frisches Gemüse an frischer Kokospaste gewürzt mit Jeera, Turmeric und Curryblättern (mild). Serviert mit Basmatireis.

223 Okra Masala Curry 23.50
Frische Okra (Gemüse-Eibisch) an Ingwer-Butter-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

224 Manchali Alu Gobi 22.50
Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit nordindischen Gewürzen an Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

225 Palak Paneer 22.50
Hausgemachter indischer Frischkäse mit Rahmspinat an Tomaten-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

226 Alu Palak 22.00
Kartoffel mit Rahmspinat an Tomaten-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

227 Bengan Barta 25.00
Gebratene Auberginen an Kräutern-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

228 Paneer Masala 24.50
Hausgemachter Käse gekocht in pikant gewürzter Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

229 Navaratten Korma 20.50
Saisongemüse mit Ananas, Kräutern und Cashewnüsse gekocht an Mandel-Rahm-Currysauce (mild). Serviert mit Basmatireis.

230 Matter Paneer 23.50
Indischer Frischkäse an Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

231 Alu Channa 19.50
Kartoffeln mit Kichererbsen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Butter an Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

232 Gemüse Kofta 25.00
Gemüsebällchen gefüllt mit Rosinen und Cashewkernen an milder Gewürz-Zwiebeln-Tomaten-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

233 Shalimar Masala 23.50
Pilzen und grüne Erbsen an Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

234 Paneer Makhani 29.50
Indischer Frischkäse in einer cremigen Butter-Rahm-Kokos-Currysauce, gewürzt mit Bockshornklee. Serviert mit Basmatireis.

235 Malai Kofta 28.00
Knödel aus hausgemachtem Frischkäse mit getrockneten Früchten, an Tomatencurrysauce mit Mandeln und Cashewkernen. Serviert mit Basmatireis.

236 Dal Makhani 22.00
Schwarze Urad Linsen nach nordindischer Punjabi Art, in Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

237 Gemüse Jalfrezi 25.00
Saisongemüse gekocht an scharfer Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

238 Chilli Paneer 29.00
Hausgemachter Käse in einer pikanten Chili-Currysauce. Serviert mit Basmatireis.

BEILAGEN

250 Papadam 3.00
Knackiges, salziges Fladenbrot aus Urd-Linsen

251 Raita 7.00
Joghurt mit Gemüse

252 Naan Makhni 5.00
Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter

253 Chilli Naan 6.00
Frisches Fladenbrot mit grünem Chili

254 Knoblauch Naan 5.50
Frisches Fladenbrot mit Knoblauch

255 Koko Naan 6.00
Fladenbrot mit Kokosraspel und Zucker

256 Tandoori Roti 4.00
Fladenbrot aus Ruchmehl

257 Naan Paneer 6.00
Fladenbrot mit Käse gefüllt

258 Aloo Naan 7.00
Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt

259 Saada Chawal 4.50
Gedampfter Basmatireis

260 Banarasi Pulao 7.50
Basmatireis mit gemischtem Gemüse und Nüssen

261 Lemon Rise 7.50
Zitronen-Reis mit Frischen Senfkörnern und Nüssen

262 Jeera Rise 6.00
Basmatireis mit Kreuzkümmel

263 Saffron Rice 8.00
Basmatireis mit Safran

264 Matter-Pullau 8.00
Basmatireis mit Kreuzkümmel und grünen Erbsen

SOFTDRINKS

300 Mineral ohne Kohlensäure 0,3 l 5.00

301 Mineral mit Kohlensäure 0,3 l 5.00

302 Coca Cola 0,3 l 5.00

303 Rivella 0,3 l 5.00

304 Sprite 0,3 l 5.00

305 Fanta 0,3 l 5.00

306 Ice Tea Lemon 0,3 l 5.00

307 Ice Tea Peach 0,3 l 5.00

308 Apfelsaft 0,3 l 5.00

309 Orangensaft 0,3 l 6.00

LASSI'S

320 Indischer Chai Masala 6.00
Tschai-Schwarztee mit Milch, Kardamom und Ingwer

321 Mango Lassi 7.00

322 Rose Lassi 6.00

323 Sweet Lassi 6.00

324 Salz Lassi 6.00

325 Nimbu Pani 6.00
Hausgemachte Zitronenlimonade

DESSERT

330 Mangopuree mit Vanille Eis 8.00

331 Gulab Jamoon 6.50
Frittierte Milchkugel in Rosensirup

332 Gajar Halwa 8.00
Karamelisierte Karotten mit Vanille-Eis

333 Mango Crème 6.00