Mosi's ®
Der Restaurant Kurier

Jetzt bestellen auf
www.mosi.ch
oder 0844 14 14 14

198 Sangam Palace - Indisch

* * * TOPSELLER * * *

800 Hajari Kebaab 13.50
Zarte Hühnchenstücke mariniert mit frischem Knoblauch, grünem Chilli, Käse & Joghurt, gekocht im Tandoor Tonofen

SUPPEN

100 Dal-Palak Shorba 6.50
Gemüsesuppe nach Punjabi Art

101 Chicken Soup 7.50
Indische Hühnerfleischsuppe

SALATE

110 Mixed Salad 8.00
Saisonsalat,Gurken,Tomaten, Pepperoni, Mais & Zwiebeln

111 Aaloo-Chaat 8.50
Kichererbsen und Kartoffeln mit Zweibeln und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Chaat Masala

VORSPEISEN

120 Onion Bhaji 6.50
Beliebte Vorspeise mit fritierten Zwiebelstreifen im Linsenmehl, angereichert mit verschiedenen Gewürzen, serviert mit verscheidenen Chutneys

121 Cocktail Samosa (2 Stk.) 7.50
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit Pfefferminzsauce

122 Hajari Kebaab 13.50
Zarte Hühnchenstücke mariniert mit frischem Knoblauch, grünem Chilli, Käse & Joghurt, gekocht im Tandoor Tonofen

123 Veg Cutlet 8.00
Knusprige Kartoffel-Plätzchen serviert mit verschieden Saucen

124 Paneer Roll 6.50
Gebratener hausgemachter Käse, serviert mit verschiedenen Chutneys

125 Gemischte Vorspeisen (2 Personen) 13.50
Verschiedene Vorspeisen: Samosa, knusprige Kartoffeln, fritierte Zwiebelstreifen im Linsenmehl

TANDOORI BROT

130 Butter Naan 4.50

131 Tandoori Roti 3.00

132 Naan Lasani 5.00

REIS

133 Reis 4.50

134 Jeera Pulau 5.00
Reis mit Kümmelsamen

135 Vegetable fried rice 7.00
Reis mit Gemüse

JOGHURTS

136 Natur Joghurt 3.50

137 Kheere Ka Raita 7.50
Gurken-Joghurt

RINDFLEISCHSPEZIALITÄTEN

145 Beef Vindaloo (extra scharf) 🔥🔥🔥 27.50
Zarte Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer Currysauce. Serviert mit weissem Reis

146 Beef Shai Korma 28.50
Zarte Rindfleischstücke mit Nüssen in Sahnesauce. Serviert mit weissem Reis

147 Beef Masala 28.50
Zarte Rindfleischstücke in einer milden cremigen Cashewnuss & Safransauce. Serviert mit weissem Reis

POULETSPEZIALITÄTEN

155 Murgh Tikka Masala 28.50
Pouletstücke in Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter, gebraten im Tandoor. Serviert mit weissem Reis

156 Murgh Korma 27.50
Pouletstückchen (ohne Knochen) gekocht in einer milden Cashewnuss, Mandel & Safransauce. Serviert mit weissem Reis

157 Murgh Curry 25.50
Pouletstückchen mit Currysauce. Serviert mit weissem Reis

158 Butter Chicken 26.50
Pouletstückchen aus dem Tandoori Ofen, gekocht in einer milden cremigen Tomatensauce. Serviert mit weissem Reis

159 Mango Chicken 27.00
Pouletstückchen an Mango-Safransauce. Serviert mit weissem Reis

LAMMFLEISCHSPEZIALITÄTEN

165 Kashmiri Rogan Josh 28.00
Zarte Lammfleischstücke mit Currygewürzen. Serviert mit weissem Reis

166 Kallion Ke Handi 28.50
Lammcurry mit Nüssen und Sahne. Serviert mit weissem Reis

167 Lamm Vindaloo (extra scharf) 🔥🔥🔥 27.50
Lammfleischstücke gekocht mit Kartoffeln in schmackhafter, würziger Sauce. Serviert mit weissem Reis

168 Lamm Sagwala 27.50
Stücke vom Lamm gekocht mit Spinat und gemahlenen Gewürzen. Serviert mit weissem Reis

MEERESSPEZIALITÄTEN

175 Fish Masala 27.50
Fisch des Tages gekocht in einer leichten Zwiebelsauce mit Tomaten, Kümmel & Kardamon. Serviert mit weissem Reis

176 Jheenga Masala 35.50
Riesencrevetten gebraten mit gehackten Tomaten, Ingwer und verschiedenen Gewürzen. Serviert mit weissem Reis

177 Goa Fish Curry 26.50
Fischcurry an einem Gemisch von Gewürzen und Tomaten, gahackten Zwiebeln, Koriander & Kokosnuss. Serviert mit weissem Reis

178 Jheenga Mughlai 36.50
Exotisches mildes Crevettencurry mit Cashewnüssen, Mandel und Safransauce. Serviert mit weissem Reis

179 Prawn Coconut Curry 36.50
Crevetten gekocht in einer milden Kokosnuss-Sahne-Sauce mit Paprikaschote, Zwiebeln & Tomaten. Serviert mit weissem Reis

REIS-SPEZIALITÄTEN

185 Mutton Biryani 31.50
Saftige Lammfleischstücke gekocht in köstlicher Sauce mit Mandeln, Rosinen und Safranreis

186 Chicken Biryani 29.50
Basmati Reis mit Pouletfleisch mariniert mit Joghurt und Gewürzen, serviert mit Mandeln und Rosinen

187 Vegetable Biryani 23.50
Basmati Reis mit verschieden Gemüsen und indischen Gewürzen

188 Shrimps Biryani 23.50
Gewürzt gebratene Crevetten in Safranreis

TANDOORI KHAJANA

195 Tandoori-Chicken 27.50
Gegrilltes Hühnchen (mit Knochen) mariniert in Joghurt, Ingwer & Knoblauch. Serviert mit weissem Reis

196 Chicken Tikka 29.00
Pouletstücke mariniert mit Knoblauch, grünem Chili, Joghurt & frischer Sahne. Serviert mit weissem Reis

197 Lamb Tikka 31.00
Zarte Lammstücke in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt im Tandoor. Serviert mit weissem Reis

198 Vegetable Tandoori 26.50
Hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika, am Spiess gegrillt. Serviert mit weissem Reis

199 Haryali Malai Kebab 27.50
Zartes Pouletfleisch in Spinat-Minze-Koriandersauce im Tandoor gegrillt. Serviert mit weissem Reis

200 Jheenga Tandoori 36.00
Riesencrevetten mariniert in Joghurt, mit Tandoori Gewürzen, im Tandoor grilliert. Serviert mit weissem Reis

201 Mix-Grill Platte 38.50
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoor-Delikatessen (Poulet, Lamm, Riesencrevetten, Fisch). Serviert mit weissem Reis

202 Fish Tikka 26.50
Fisch mariniert in Knoblauch-Ingwer-Paste & Joghurt. Serviert mit weissem Reis

VEGETARISCHE GERICHTE

210 Mattar Paneer 22.50
Hüttenkäse-Würfel mit grünen Erbsen, Tomatensauce und Kümmelsamen. Serviert mit weissem Reis

211 Makhmali Kofta 23.50
Hausgemachte Käsebällchen in Currysauce. Serviert mit weissem Reis

212 Okra Masala 21.50
Okra gekocht mit Zwiebeln und Tomatenwürfel. Serviert mit weissem Reis

213 Aloo Gobhi 20.00
Blumenkohl gekocht mit Kartoffeln und diversen Gewürzen. Serviert mit weissem Reis

214 Channa Masala 19.50
Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer. Serviert mit weissem Reis

215 Makhanwala Paneer 23.50
Frische Hüttenkäse-Würfel gekocht in Tomatensauce, mit Kasoori Methi, wenig Rahm und Butter. Serviert mit weissem Reis

216 Dal Makhni 19.50
Indisches Nationalgericht aus schwarzen Linsen, mit Rahm und Butter. Serviert mit weissem Reis

217 Navrattan Korma 22.50
Kombination aus neun Gemüsen und Trockenfrüchten, gekocht in einer milden Safransauce. Serviert mit weissem Reis

218 Paneer Egg Curry (ohne Ei) 22.50
Hausgemachter Käse gekocht mit Zwiebeln, Tomatensauce und Ingwer. Serviert mit weissem Reis

GETRÄNKE

230 Coca-Cola 0.5 l 4.50
231 Coca-Cola Zero 0.5 l 4.50
232 Fanta 0.5 l 4.50
233 Valser mit Kohlensäure 0.5 l 4.50
234 Valser ohne Kohlensäure 0.5 l 4.50
235 Rivella Rot 0.5 l 4.50
236 Rivella Blau 0.5 l 4.50

BIER

240 COBRA Bier 0.3 l 5.00
241 King Fisher Bier 0.3 l 5.00

GETRÄNKE

237 Mango Lassi 0.5 l 5.50