Mosi's ®
Der Restaurant Kurier



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

592 Taj Mahal - Indisch

"UNSERE EMPFEHLUNG"

800 DARBAR Vorspeisenteller klein 13.50
Eine Auswahl feinster indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhniga und einges mehr

VORSPEISEN

102 DARBAR Vorspeisenteller klein 13.50
Eine Auswahl feinster indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhniga und einges mehr

103 DARBAR Vorspeisenteller gross 21.50
Eine Auswahl feinster indischer Vorspeisen. Poulet aus dem Tandoor, Gemüsevariationen, Jhniga und einges mehr

104 DARBAR Vorspeisenteller vegetarisch 12.00
Samosa, Pakora, Panir auf verschiedenen Arten und Gemüse ergeben die vegetarische Version des Vorspeisentellers

105 Murg Tikka 9.50
Pouletstücke werden in Joghurt, Knoblauch und typischen Gewürzen mariniert. Im Tandoor grilliert und leicht pikant abgeschmeckt

106 Shish Kebab 9.50
Poulethackfleisch mit grüner Chili, Butter, Zwiebeln, Koriander und Ingwer gewürzt. Am Spiess im Tandoor gebraten. Als milde oder pikante Variante erhältlich, wählen sie selbst

107 Jhinga Tandoori 9.50
Fangfrische Riesencrevetten in Masalagewürz, gehackter Chili, Limettensaft und Pfeffer gewendet. Gegrillt am Spiess im Tandoor

108 Samosa (2 Stück) 8.00
Frittierte Teigtaschen mit Koriander, Kartoffeln und Erbsen als Grundlage der Füllung und mit Ajwan (Königskümmel) ergänzt

109 Pakora (6 Stück) 7.50
Verschiedenes Gemüse im gemischten Kichererbsenmehlteig. Knusprig in Öl ausgebacken

110 Salat DARBAR 7.50
Eine Kombination aus reifen Tomaten, frischen Gurken, gehackten Oliven, Koriander und weitere Blattsalate je nach Marktangebot. Limettensaft und Olivenöl bilden die Saucengrundlage, nicht fehlen dürfen Salz und schwarzer Pfeffer

111 Chana chaat 7.50
Kichererbsensalat mit hausgemachter Tamarinden-Pflaumenfruchtsauce, Minzejoghurt, zwei Kümmelsorten. Angereichert mit einer pikanten Chaat Masala und etwas Tomaten

112 Murgh Narri Shorba 8.00
Suppe gekocht mit Pouletfleisch, Safran, schwarzem Pfeffer und indischen Gewürzen. Abgeschmeckt mit frischem Ingwer und etwas Knoblauch. Traditionell als Pouletbouillion gekocht und dann nach indischer Art bearbeitet

113 Dhal Shorba 7.50
Shorba bedeutet Sauce, jedoch ist sie von eher suppenartiger Konsistenz. Diese Spezialität wird mit Dhal (Munglinsen und roten Linsen), indischen Gewürzen, insbesondere Safran und etwas Garam Masala zubereitet

114 Papadam 5.00
Sehr dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl mit indischen Gewürzen

HAUPTGÄNGE SERVIERT MIT EINER PORTION BASMATIREIS

120 Murg Shalimar 28.00
Schmackhafte Stücke vom Poulet in einer würzigen Currysauce nach Mogulart. Nüsse, Frühlingszwiebel, Minze, grüne Peperoni, Limettensaft, weisser Pfeffer,

121 Murg Makhanwalla 27.50
Im Tandoor vorgegartes Poulet, dem Ingwer, Knoblauch und etwas Chili, degggi mirch (Spezialchiliwürzmischung) und Tomatenpüree zugegeben wird. Serviert in einer sämigen und leicht würzigen Butter-Kokossauce

122 Murg Karai 29.50
Im Wok ähnlichen Karahi gegartes Pouletfleisch mit Tomaten, Chili, Ingwer und anderen indischen Gewürzen abgeschmeckt. Leicht rassig im Geschmack

123 Palik Murg 28.00
Im Wok ähnlichen Karahi sautiertes Pouletfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Ingwer gewürzt. Zur Abrundung mit Spinat, Bockshornklee und wenig Milch fertig gegart. Eher mild im Geschmack

124 Handi Gohst Laziz 28.50
24 Stunden in Joghurt mariniertes Lammragout mit Zwiebeln, Tomaten, roter Chili und reichhaltiger Gewürzauswahl sowie Ingwer abgerundet. Serviert mit Koriander. Pikant in der Würzung

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

126 Achari Gohst Curry 28.00
Zartes Lammfleisch wird mit Chili, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Anschliessend abgerundet mit süss-sauren Mangopickles. Eher rassig im Geschmack

127 Rinds Curry 28.00
Zartes Rindsfleisch wird mit Chili, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch und Tomaten gesotten. Eher rassig im Geschmack

128 Poulet Jalfrezi 26.50
Poulet gekocht mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Koriander

129 Poulet Korma 26.50
Poulet in einer würzigen Cashewsauce nach Mogulart. Nüsse, Rosinen
und Rahm vollenden diese Spezialität. Mildes Aroma

130 Malai Kofta 24.50
Gemüsebällchen gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse, als Beilage getrocknete Früchte, Mandeln, Cashewkernen, milde Gewürze,
Zwiebeln, Tomaten und Currysauce

131 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

132 Palik Panir 24.50
Panir ist ein indischer Frischkäse in krümeliger bis fester Konsistenz, der nicht gesalzen ist. Zusammen mit frisch gehacktem Spinat, etwas Zwiebel, Tomatenstücken und diversen indischen Gewürzen, ergibt es eine wunderbare Symbiose

133 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 wird, ein ganz hervorragender vegetarischer Hauptgang

134 Lamm Vindalo 28.50
Gebratenes Lamm mit Kartoffeln an pikanter Currysauce

135 Lamm Roganjosh 28.50
Lamm mit verschiedenen Gewürzen sowie Roganjosh*

136 Poulet Vindalo 26.50
Gebratenes Poulet mit Kartoffeln an pikanter Currysauce

592 Taj Mahal - Indisch

137 Beef Masala 28.50
Gegrilltes Rindfleisch an Masalasauce mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und grüner Peperoni

138 Beef Vindalo 28.50
Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln an pikanter Currysauce

139 Aloo Gobi 19.50
Blumenkohl und Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen wie Kurkuma, Chilischoten und Kreuzkümmel

SPEZIALITÄTEN

140 Tikka Murg 27.50
Zarte Pouletstücke ohne Knochen im Tandoor gegrillt. Zuvor in traditioneller Tandoormarinade gewendet. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert

141 Tandoori Murg 28.50
Frische Pouletschenkel in Joghurt 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

142 Malai Botti Murg 28.50
Es werden Limettensaft, weisser Pfeffer, Johuurt, Ingwer und etwas Knoblauch zu einer Marinade verarbeitet. Zarte Pouletstücke darin eingelegt und im Tandoor langsam gegrillt. Das Poulet wird auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert

143 DARBAR Shish Kebab 28.50
Poulethackfleisch mit grüner Chili, Zwiebeln, Koriander und Ingwer gewürzt. Am Spiess im Tandoor gebraten. Als milde oder pikante Variante erhältlich, wählen sie selbst. Das Poulet wird auf einen Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert

144 Tandoori Jhinga 32.50
Feine Riesencrevetten mit Joghurt und verschiedensten Gewürzen mariniert. Im Tandoor gebacken. Die Crevetten werden auf einem Beet von kurz sautiertem buntem Gemüse serviert

145 Biryani Gosht 28.50
Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht und gedämpft. Die Nüsse, der Safran, rote Chili, Mandeln, Kardamom und andere indische Gewürze später zugefügt. Das Lammfleisch wird einzeln vorgegart und auch erst später zugefügt. Alles wird vermengt,

146 Biryani Murg 27.50
Der Reis wird auf verschiedene Arten gegart, gekocht und gedämpft. Die Nüsse, der Safran, rote Chili, Mandeln, Kardamom und andere indische Gewürze später zugefügt. Das Pouletfleisch wird einzeln vorgegart und auch erst später zugefügt. Alles wird vermeng

147 Biryani Sabzi 23.50
Gewürzter Reis wird mit gebratenem, frischem Marktgemüse gemischt. Typischerweise enthalten sind ausserdem Zwiebeln, Chilis, Safran, Minze, Kümmel und Nüsse. Wird mit Raita serviert

BEILAGEN

150 Roti 4.00
Vollkornmehlbrot im Tandoor gebacken

151 Naan 4.50
Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor gebacken

152 Sesam Naan 5.00
Warmes Hefebrot aus Weissmehl mit Sesamsamen im Tandoor gebacken

153 Knoblauch Naan 5.00
Warmes Hefebrot aus Weissmehl im Tandoor mit gehacktem Knoblauch gebacken. Zur Abrundung mit etwas Butter bestrichen

154 Basmatireis 5.00
Duftender lockerer Reis aus Pakistan

155 Raita 5.00
Milder Joghurt mit Gurken und Raitagewürz verfeinert. Zur Abrundung mit Kümmel und schwarzem Pfeffer gewürzt

156 Aloo-Zeera 5.00
Kartoffelstückchen in der Pfanne gerührt. Etwas Zwiebel, schwarzer Pfeffer, wenig Ajwan (Königskümmel) und ein Hauch von Chili

DESSERTS

160 Mangolassi 6.00
Joghurtdrink mir frischer, aromatischer Mango

SOFTDRINKS

170 Coca Cola 4.50

171 Coca Cola Zero 4.50

BIER

172 Feldschlösschen Original 0.5l 5.00

173 Heineken 0.5l 5.00