

## Vorspeisen

<b>Pakora</b> Gemüse im Kichererbsenteigmantel frittiert, serviert mit Chutney	Fr. 9.—
<b>Aloo Parantha</b> Fladenbrot mit Kartoffelfüllung serviert mit Raita (Joghurt)	Fr. 6.—
<b>Samosa</b> Würzige, mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen	Fr. 6.50
<b>Grüner Salat</b> An Mangodressing	Fr. 6.50
<b>Samosa mit Salatgarnitur</b> (1 Stück)	Fr. 12.—
<b>Srignags-House-Salat</b> Gemischter Salat mit grünen Blättern, Gurken, Rüepli, Zwiebeln und Peperoni an Mangodressing	Fr. 8.50
<b>Kokossuppe</b> Püriertes Gemüse mit Kokosmilch, auf Wunsch scharf. Vegetarisch Mit Pouletstückchen angereichert	Fr. 7.50 Fr. 8.50
<b>Chicken-Tikka</b> Zarte Pouletstückchen an Tadoorigewürzmarinade, serviert auf heisser Sizzler-Plate	Fr. 16.—
<b>Paneer-Tikka</b> Marinierter Frischkäse, serviert auf heisser Sizzler-Plate	Fr. 14.—
<b>Vorspeisenplatte</b> Verschiedene feine Küchengrüsse, arrangiert für 2 Personen	Fr. 24.—

## Hauptspeisen aus Fleisch und Crevetten

Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu, daher dürfen Sie gerne bestimmen, ob Sie es mild, gut gewürzt oder sehr scharf geniessen möchten. Die Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

<b>Poulet:</b> kleine Portion   normale Portion	Fr. 24.—   Fr. 28.—
<b>Chicken-Curry Tandoori</b> Leuchtend rote Currymischung mit Joghurt und Tomaten	
<b>Chicken Mughlai</b> Eine nordindische Spezialität mit Mohnsamen	
<b>Chicken Malabar</b> Cremiges Curry mit Kokosnussmilch	
<b>Lamm:</b> kleine Portion   normale Portion	Fr. 25.—   Fr. 29.—
<b>Lammcurry Sag Wala</b> In einer Currymischung mit Spinat	
<b>Lammcurry Shahi</b> Wärmendes, würziges Gericht mit Cashewnüssen	
<b>Lammcurry Rogan Josh</b> Klassisches Curry mit Safran	
<b>Rind:</b> kleine Portion   normale Portion	Fr. 23.—   Fr. 27.—
<b>Rindskofta TakTaki</b> Hackfleischbällchen in Tomaten-Spinat-Curry	
<b>Crevetten:</b> kleine Portion   normale Portion	Fr. 25.—   Fr. 29.—
<b>Crevetten-Curry Goan-Style</b> Curry mit Kokosnussmilch	
<b>Crevetten-Masala</b> An nordindischer Gewürzmischung	

## Vegetarische Hauptspeisen

<b>Gemüse-/Frischkäsegerichte:</b> kleine Portion   normale Portion	Fr. 21.—   Fr. 25.—
<b>Sabji Hari Bhari</b> Gemischtes Gemüse in gelber Currymischung	
<b>Palak Paneer</b> Typisch nordindisches Gericht mit Frischkäse und Spinat	
<b>Paneer Pasanda</b> Frischkäse mit Tandorigewürzen und Cashewnüssen	
<b>Morchelcurry:</b> kleine Portion   normale Portion	Fr. 24.—   Fr. 28.—
<b>Guchhi Mattar</b> Königlich, cremiges Gericht mit Erbsen und Morcheln	
<b>Daal</b> Linsengericht	Fr. 17.—
<b>Fladenbrote</b> Chappati (Ruchmehl) Fr. 2.— Naan (Weissmehl und Hefe) Fr. 4.— Garlic Naan (mit Knoblauch) Fr. 4.50	

## Thali-Plates

Wir bereiten täglich sechs verschiedene Currygerichte zu. Der Thali ist ein unterteilter Teller auf dem wir Ihnen eine Auswahl davon mit Basmatireis servieren.

<b>Thali vegetarisch</b> Vier verschiedene vegetarische Currygerichte	Fr. 25.—
<b>Thali mit Poulet</b> Pouletcurry und drei vegetarische Gerichte	Fr. 28.—
<b>Thali mit Kofta</b> Curry mit Rindshackfleischbällchen und drei vegetarische Gerichte	Fr. 28.—
<b>Thali mit Lamm</b> Lammcurry mit drei vegetarischen Gerichten	Fr. 29.—
<b>Thali mit zwei Fleischcurrys</b> arrangiert mit zwei vegetarischen Gerichten	Fr. 31.—

Wir stellen für Sie gerne ein privates Currybuffet zusammen und servieren Ihnen die Gerichte in Kupfertöpfchen an Ihrem Tisch.

<b>Menü Surprise</b> ab 2 Personen, pro Person Vorspeise, Hauptgang mit 4 verschiedenen Currys und Fladenbrot, Dessert	Fr. 52.—
<b>Menü Surprise spezial</b> ab 2 Personen, pro Person Vorspeise, Hauptgang mit 5 verschiedenen Currys und Fladenbrot, Dessert	Fr. 55.—

## Dessert

Gerne verwöhnen wir Sie auch mit einem feinen Dessert und zeigen Ihnen unsere separate Dessertkarte.