

Starter Vorspeisen

Mix Pakoras **CHF 10.00**
-Onion, Potatoes, cauliflower are dipped in a gram flour batter and deep fried to make fabulous fritters, Served with mint & coriander Chutney.
° Zwiebel, Kartoffeln und Blumenkohl werden in einen Gramm Mehlteig getaucht und frittiert, um fabelhafte Krapfen zu erhalten. Serviert mit Minze-Koriander-Chutney.

Cocktail Samosas **CHF 10.00**
-Deep fried conical shaped pastry is filled with mash potatoes & green peas,
Served with mint chutney.
° Frittiertes konisches Gebäck wird mit Kartoffelpüree und grünen Erbsen gefüllt und mit Minz-Chutney serviert.

Chicken Tikka Tak -A-Tak **CHF 13.00**
-Grill Chicken cubes tossed in pan with onion, Capsicum, tomato, garnish. with mint chutney.
° Gegrillte Pouletstücke in einer Pfanne mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Beilage grillen. mit Minz-Chutney.

Pappad (2pieces) **CHF 5.00**
-Thin crispy roasted lentils papadum served with mint chutneys.
° Dünne knusprig geröstete Linsen Papadum serviert mit Minze Chutneys.

Green Salad **CHF 15.00**
-Ice berg salad comes with feta cheese, carrot, cucumber, corn, beetroot serve with french dressing.
° Eisbergsalat mit Feta-Käse, Karotte, Gurke, Mais, Rote Beete und französischem Dressing.

India Village Special **CHF 12.00**
-1 Samosa, 1 Chilli popper, 1 Onion pakora, 1 Pappdum served with mint chutney.
° 1 Samosa, 1 Chili Popper, 1 Onion Pakora, 1 Papadum, serviert mit Minz-Chutney.

French Fries **CHF 15.00**
- Potatoes are batonnet cut & deep-fried, served with ketchup.
° Kartoffeln sind im Stab geschnitten und frittiert und werden mit Ketchup serviert.

Raita or Yoghurt **CHF 5.00**
-Fresh flavoured yoghurt with grated cucumber & fresh chopped tomatoes.
° Frisch gewürzter Joghurt mit geriebener Gurke und frisch gehackten Tomaten.

Soups Suppen

Tamatoe Soup **CHF 9.00**
-This extract of tomatoes and coriander leaves with flavour of spices and fresh herb.
° Dieser Extrakt aus Tomaten und Korianderblättern mit Geschmack von Gewürzen und frischen Kräutern

Chicken Soup **CHF 10.00**
-Chicken extract flavoured & small dice chicken piece with spices, ginger, curry leaves .

° Hühnerextrakt aromatisiert & kleine Würfel Pouletstücke mit Gewürzen, Ingwer, Curryblättern.

Shrimp Soup **CHF 12.00**
- Shrimp extract flavoured & small dice shrimp piece cooked in coconut milk spices, ginger & tamper with curry leave.

° Garnelensextraktgeschmack & kleine Würfel Garnelenstück gekocht in Kokosmilchgewürzen, Ingwer & Stampfer mit Curryblatt.

Tandoori Dishes Tandoori Gerichte

Chicken Tikka **CHF 28.00**
-Succulent boneless chicken pieces marinated with yoghurt & spices, cooked in Indian clay oven (Tandoor). Served in sizzler with mint chutney

° Saftige Pouletstücke ohne Knochen, mariniert mit Joghurt und Gewürzen, gekocht im indischen Tonofen (Tandoor). Serviert in Sizzler mit Minz-Chutney

Jheengha Masala Tak-A-Tak **CHF 39.00**
-King Prawns tossed with Onion, chilli, tomato, coriander, blend of spices with hint of lemon juice. Served on sizzler with mint chutney.

° Riesengarnelen mit Zwiebeln, Chili, Tomaten, Koriander, Gewürzmischung und einem Hauch Zitronensaft. Serviert auf Sizzler mit Minz-Chutney.

Main Dishes with Meat Hauptspeisen Mit Fleisch

Malabar Fish Curry **CHF 29.00**
-Traditional Malabar coast fish curry is tremendously flavorful, cooked with coconut, garlic and ginger. Tampered with curry leaves.

°Das traditionelle Fischcurry an der Küste von Malabar ist unglaublich aromatisch und wird mit Kokosnuss, Knoblauch und Ingwer gekocht. Mit Curryblättern manipuliert.

Murg Korma Shahajahani **CHF 27.00**
-Traditional royal Mughal style boneless chicken cooked in rich creamy Saffron & cashew nut sauce. Garnished with nuts.

°Traditionelles Pouletstücke ohne Knochen nach königlicher Mughal-Art, gekocht in reichhaltiger cremiger Safran-Cashewnuss-Sauce. Mit Nüssen garniert.

Butter Chicken (House Specialty). **CHF 30.00**
-Cooked chicken Tikka Simmered in Rich & creamy tomatoes sauce, perfumed with butter & fenugreek.

° Gekochtes Hähnchen Tikka In reichhaltiger und cremiger Tomatensauce gekocht, parfümiert mit Butter und getrocknetem Bockshornklee

Chicken Masala **CHF 29.00**
- Chicken chunks simmered in the creamy tomato & chopped onion sauce until tender. Garnished with coriander.

° Pouletstücke, die in der cremigen Tomaten-gehackten Zwiebelsauce zart gekocht werden. Mit Koriander garniert

Coconut Chicken Curry **CHF 27.00**
-Succulent chunks of tender chicken in a coconut sauce with crushed whole spices, & tampered . Showcasing the distinctive tastes and fragrances of the South.

° Saftige Stücke zartes Pouletstücke in einer Kokosnusssauce mit zerkleinerten ganzen Gewürzen und manipuliert. Präsentiert die unverwechselbaren Geschmäcker und Düfte des Südens.

Gosht Roganjosh

CHF 30.00

-Aromatic Lamb curry from the north region is a vibrant red classical slow cooked dish from red chilli's and crushed tomatoes, finished with a rich blend of spices. Garnished with coriander.

° Aromatisches Lammcurry aus der Nordregion ist ein leuchtend rotes, klassisches, langsam gekochtes Gericht aus roten Chilischoten und zerkleinerten Tomaten, das mit einer reichhaltigen Gewürzmischung abgeschlossen ist. Mit Koriander garniert.

Main Dishes Vegetarian / Hauptspeisen Vegetarisch

Paneer Makhanwala

CHF 26.00

-Cubes of succulent homemade cheese are simmered in a rich creamy, tomato sauce & perfumed with butter & dried fenugreek.

° Würfel mit saftigem hausgemachtem Käse werden in einer reichhaltigen cremigen Tomatensauce gekocht und mit Butter und getrocknetem Bockshornklee parfümiert.

Mattar Panner

CHF 25.00

-Combination of homemade cheese & green peas, prepared in onion & tomato gravy, tampered with cumin seed into a delicious gravy.

° Kombination aus hausgemachtem Käse und grünen Erbsen, zubereitet in Zwiebel-Tomaten-Soße, manipuliert mit Kreuzkümmel zu einer köstlichen Soße.

Paneer Lababdar

CHF 26.00

-Homemade cheese prepared in honey, chopped onion & tomato sauce with aromatic spices garnished with shredded ginger.

° Hausgemachter Käse in Honig, gehackten Zwiebeln und Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen, garniert mit geriebenem Ingwer.

Palak Paneer

CHF 25.00

-Succulent pieces of homemade cheese prepared in spinach gravy mixed with freshly ground spices. Garnished with fresh cream.

° Saftige hausgemachte Käsestücke, zubereitet in Spinatsoße, gemischt mit frisch gemahlenden Gewürzen. Mit frischer Sahne garniert.

Shahi Paneer Masala

CHF 26.00

- Homemade cheese prepared in a thick creamy gravy of tomato, onion and cashew nuts paste

° Hausgemachten Käse, zubereitet in einer dicken cremigen Soße aus Tomaten-, Zwiebel- und Cashewnusspaste

Navratan Korma

CHF 26.00

-Delicious Mughlai dish prepared in rich saffron & cashew nut sauce with nine different veggies and nuts.

° Köstliches Mughlai-Gericht, zubereitet in reichhaltiger Safran-Cashewnuss-Sauce mit neun verschiedenen Gemüsesorten und Nüssen.

Mixed Vegetables Curry

CHF 22.00

-Fresh seasonal vegetables prepared in onion & tomato sauce flavoured with freshly ground spices. Garnished with coriander.

° Frisches Gemüse der Saison in Zwiebel-Tomatensauce mit frisch gemahlenden Gewürzen. Mit Koriander garniert.

Aloo Gobhi

CHF 23.00

- Fresh cauliflower & potato in tomato sauce with fragrant blend of spices. Garnished with coriander.

° Frischer Blumenkohl & Kartoffel in Tomatensauce mit duftender Gewürzmischung.

Masala Aloo

CHF 22.00

-Fresh potato dices prepared in tomato, ginger & garlic sauce with ground spices.

° Frische Kartoffelwürfel in Tomaten-, Ingwer- und Knoblauchsauce mit gemahlenden Gewürzen.

Chaana Masala

CHF 22.00

-Boiled chickpeas prepared in spicy tomato sauce with freshly ground spices.

° Gekochte Kichererbsen in würziger Tomatensauce mit frisch gemahlenden Gewürzen.

Rajma Masala

CHF 21.00

-Red kidney beans prepared in onion & tomato sauce flavoured with freshly ground spices.

° Rote Kidneybohnen in Zwiebel-Tomatensauce mit frisch gemahlenden Gewürzen.

Aloo Palak

CHF 21.00

-Fresh potato dices prepared in spinach gravy mixed with freshly ground spices. Garnished with herb.

° Frische Kartoffelwürfel in Spinatsoße mit frisch gemahlenden Gewürzen. Mit Kräutern garniert.

Aloo Mattar

CHF 21.00

Combination of fresh potato dices & green peas, prepared in onion & tomato gravy, tampered with cumin seed into a delicious gravy.

° Kombination aus frischen Kartoffelwürfeln und grünen Erbsen, zubereitet in Zwiebel-Tomaten-Soße, manipuliert mit Kreuzkümmel zu einer köstlichen Soße.

Dal Tarka

CHF 20.00

Traditional popular dish prepared with yellow lentils & chopped tomatoes, Tampered with butter garlic & cumin seed.

° Traditionelles beliebtes Gericht, zubereitet mit gelben Linsen und gehackten Tomaten, manipuliert mit Butterknoblauch und Kreuzkümmel.

Dal Makhani

CHF 24.00

Black lentils soaked overnight & simmered on low flame with onion, garlic, ginger & tomato sauce. Perfumed with butter & fenugreek leaves. Garnished with fresh cream.

° Schwarze Linsen über Nacht eingeweicht und auf niedriger Flamme mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce gekocht. Parfümiert mit Butter und Bockshornkleeblättern. Mit frischer Sahne garniert.

Biryani

-Traditional aromatic rice-based meal that consists of layering cooked rice and flavoured with blend of spices in onion & tomato sauce. Garnished with golden onion & coriander, served with raita.

° Traditionelles aromatisches Reisgericht, das aus geschichtetem Reis besteht und mit einer Gewürzmischung aus Zwiebel-Tomatensauce gewürzt ist. Mit goldenen Zwiebeln und Koriander garniert und mit Raita serviert.

Chicken Biryani	CHF 30.00
Lamb Biryani	CHF 33.00
Fish Biryani	CHF 31.00
Prawn Biryani	CHF 38.00
Vegetables Biryani	CHF 26.00

Reis / Rice

Dal Khicdi	CHF 25.00
-Basmati Rice & Yellow Lentils cook together & tampered with garlic, cumin & whole spices.	
° Basmatireis und gelbe Linsen kochen zusammen und werden mit Knoblauch, Kreuzkümmel und ganzen Gewürzen manipuliert.	
Sada Chawal	CHF 5.00
-Plain aromatic boiled Basmati rice.	
° Weißer aromatisch gekochter Basmatireis.	
Subz Pulao	CHF 12.00
-Aromatic Basmati rice tossed with seasonal vegetables & tampered with cumin seeds.	
° Aromatischer Basmatireis, geworfen mit Gemüse der Saison und manipuliert mit Kreuzkümmel.	
Jeera Rice	CHF 11.00
-Aromatic Basmati rice tampered with cumin seeds.	
° Aromatischer Basmatireis mit Kreuzkümmel manipuliert.	

NAAN/ Bread / Brot

Naan	Plain	CHF 5.00
	Butter	CHF 5.00
-Flat bread over baked in Indian clay oven, serve plain or buttered.		
° Fladenbrot überbacken im indischen Lehmofen, einfach oder gebuttert servieren.		
Chappati	Plain	CHF 5.00
	Butter	CHF 5.00
-Traditional round shape flat& Thin bread prepared from wheat flour. Served with buttered layered.		
° Traditionelles rundes, flaches und dünnes Brot aus Weizenmehl. Serviert mit Butter geschichtet.		
Tandoori Roti	Plain	CHF 5.00
	Butter	CHF 5.00
-Traditional round shape flat bread prepared from wheat flour. Served with buttered layered.		
° Traditionelles Fladenbrot in runder Form, hergestellt aus Weizenmehl. Serviert mit Butter geschichtet.		
Lausuni Naan / Garlic Naan		CHF 6.00
-Round shape flat bread prepared from white flour stuffed with fresh garlic & over baked in clay oven. Served with buttered layered..		
° Rundes Fladenbrot aus Weißmehl, gefüllt mit frischem Knoblauch und überbacken im Lehmofen. Serviert mit Butter geschichtet ..		

Drinks

Sweet / Salted Lassi(0.3l)	CHF 8.00
<i>Yoghurt drink in Salt flavour.</i>	
Mango Lassi(0.3l)	CHF 8.00
<i>Yoghurt drink in mango flavour.</i>	
Soft Drink (0.5l)	CHF 5.50
<i>(Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)</i>	
Mineral Water (0.5l)	CHF 5.50
<i>(Still or Gas)</i>	
Mineral Water (1.5l)	CHF 9.00
<i>(Still or Gas)</i>	
Juice (0.3l)	CHF 5.50
<i>(Apple or Orange)</i>	

Desserts

Gulab Jamun	CHF 8.00
-Fried milk powder dough balls that are soaked in a sweet, sticky flavour sugar syrup.	
° Gebratene Milchpulverteigbällchen, die in einem süßen, klebrigen Geschmackszuckersirup getränkt sind.	
Ice Cream (1Scoop) with fresh cream	CHF 5.00
- Vanilla.	
-Chocolate.	
- Pistachio	
- Strawberry	
- Caramel	