

Vorspeise

Raita:

Salat mit Gurken und Mango im Joghurt

„Jaffna“ Rolls:

Lammfleisch, Kartoffeln, Currypulver und div. andere Gewürze

Chicken Tandoori:

Pouletschenkel mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Kümmelpulver und Joghurt

Fish Cut-lets:

Tunfisch, Currypulver und div. andere Gewürze

Crevetten Pakora:

Crevetten im Teig (aus Reismehl, Kichererbsenmehl und Kurkumapulver)

Shami:

Curry-Fleischbällchen und div. indische Gewürze

Samosa (div Gemüse):

Taschen mit Gemüsefüllung

Papadoms:

Linsenwaffeln

Pakorras:

Gemüsekrapfen

Hauptgang

Mutton Chana:

Lammfleisch in der Sauce mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Kümmelpulver und div. indische Gewürze

Murg Man Pasand:

Pouletfleisch in Mandelsauce mit Zwiebeln, Peperoni, Koriander, Kümmelpulver und div. indische Gewürze

Chicken Madras:

Pouletfleisch gebraten mit Essig, Zwiebeln, Koriander, Kümmelpulver und gemischtes Indisches Gewürz „Garam Masala“

Fish Curry:

Indischer Fisch „Aracula“ in der Sauce mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und div. andere Gewürze

Calamar Curry:

Calamares in der Sauce mit Zwiebeln, Tomaten, Kurkumapulver, Ingwer- und Knoblauchsauce

Riesencrevetten:

Gebraten an gelbem Curry mit Peperoni

Auberginen:

Gebratene Auberginen an Currysauce

Spinat mit Zwiebeln: Spinat an Kokosnussmilch und div.
indische Gewürze

Wirz mit Kartoffeln: Wirz an Curry-Sauce und div.
indische Gewürze

Okra / Lady's fingers

Exotisches Gemüse gekocht mit Kokosnussmilch,
Zwiebeln, Tomaten
Indisches Gewürz „Garam Masala

Kichererbsen-Blumenkohl

an Currysauce

Beilage

Nudeln mit Gemüse
Basmatireis gekocht mit Kokosnussmilch
Basmatireis Nature
Fladenbrot

Dessert

Lassi:

Mangopüree Joghurt

Ice cream / Sorbet:

Kokosnuss- und Bananenglace, Mangosorbet

Fruits:

Diverse exotische Früchte

Phaler Bora:

Obstkrapfen

Pro Person CHF 69.--