

## APPETIZER

<b>Samosa - Rajasthani (vegan)</b>	2 Stück	
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und milden Gewürzen (enthält Gluten) (werden mit Chutney gegessen)	8.00	
<b>Punjabi Pakoras - Bhaji (vegan)</b>		8.00
Diverse ausgebackene Gemüse mit Kichererbsenmehl. Spezialität, welche in ganz Indien auf den Strassen verkauft und mit Chutney gegessen wird, natürlich original nach Pundachab Art und dazu Tamarind Chutney		
<b>Anglo - Indian Vegetarian Cutlet (vegan)</b>	2 Stück	
Gehackte Gemüseplätzchen mit indischen Gewürzen - eine durch die Engländer nach Indien gebrachte Spezialität	8.00	
<b>Rolls - Vegetarian (vegan)</b>	2 Stück	8.00
Knusprige Teigrolladen mit Kartoffel- und Gemüsefüllung		
<b>Papodoms Fry (vegan)</b>		2.00
Linsenwaffeln		
<b>Masala Papad roasted (vegan)</b>		2.00
Würzige Linsenwaffeln		
	Gemüse	7.00
<b>Raitas - Joghurt Dips</b>	Ananas	7.00
	Mango	7.00

## BIRYANI

<b>Sabzi Biryani (vegan)</b>	18.00
Reiseintopf-Gericht mit Gemüse	
<b>Paneer Biryani</b>	18.00
Reiseintopf-Gericht mit Paneer (enthält Nüsse)	
<b>Tofu Biryani (vegan)</b>	18.00
Reiseintopf-Gericht mit Tofu	

## SALATE

<b>Achari Appel chaat (vegan)</b>	8.00
Pikanter Apfel-Cocktailsalat	
<b>Achari Ananas ka chaat</b>	(vegan) 8.00
<b>Achari Aloo padina ka chaat (vegan)</b>	8.00
Kartoffelsalat mit Pfefferminz	
<b>Dhai Bara</b>	8.00
Linsenklösschen in würzigem Joghurt	
<b>Amm aur Padian ki chat (vegan)</b>	8.00
Mango mit Pfefferminzsalat	
	Tomatensalat 8.00
	Zwiebelsalat 8.00
	Gemüse Salat 8.00

8.00

## VEGI & VEGAN Döner/ Dürüm Kebab

## SUPPEN

<b>Santra aur Padina ka Shorba (vegan)</b>	8.00
--	------

Orangen und Minze zu einer erfrischenden Suppe zubereitet	
<b>Tomato - Resam Shorba (vegan)</b>	8.00
Südindisches Pfefferwasser mit Tamarinde und Tomaten	
<b>Goan Caldo - Limetten Shorba (vegan)</b>	8.00
Kokoscrèmesuppe mit Limetten nach Goa Art	
<b>Kadi Shorba</b>	8.00
Joghurt- und Kichererbsen-Shorba	
<b>Dal Shorba (vegan)</b>	
Linsensuppe nach Moghul Art	8.00

## VEGETARISCH / VEGAN

<b>Indischer Degustationsteller - Thali Menu (vegan)</b>	01 Menus für 2 pers.
Traditionelle indische Mahlzeit - ab 2 Personen (Einzelpreis CHF 30.00)	60.00
- ab 2 Bestellungen verfügbar	01 Menus für 4 pers.
01 Vorspeise, 03 Veg. Curry, 01 Linsen, Reis, Nan/Roti, 01 Dessert	110.00
<b>Tandoori Paneer Tikka</b>	18.00
Paneer (indischer hausgemachter Käse) aus dem Tandoori-Ofen	
<b>Tandoori Tofu Tikka (vegan)</b>	18.00
Tofu aus dem Tandoori-Ofen	
<b>Tandoori Hot Hot Aloo Mumbai (vegan)</b>	18.00
<b>Sabzi Navrattan Korma</b>	18.00
Gemischtes Gartengemüse an einer cremigen Currysauce (enthält Nüsse)	
<b>Sabzi Kolapuri (vegan)</b>	18.00
Gemischtes exotisches Sommergemüse an einer würzigen Currysauce	
<b>Palak Paneer</b>	Moghul-Käse 18.00
Indischer Moghul-Käse oder Tofu mit Spinat und Gewürzen	Tofu 18.00
<b>Tofu Palak (vegan)</b>	18.00
Tofu mit Spinat	
<b>Aloo - Kabuli Channa Masaladar (vegan)</b>	18.00
Kichererbsen und Kartoffeln gekocht mit Tomaten und Ingwer	
<b>Bhindi Masala (vegan)</b>	18.00
Okra Gemüse mit Gewürzen und Kräuter	
<b>Sabzi potli ki Masala (vegan)</b>	18.00
Gemüseklösschen in Teigblätter an einer würzigen Currysauce	
<b>Tofu - Tikka Masala (vegan)</b>	18.00
Tofu mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einem würzigem Masala Curry	
<b>Paneer - Makhanwalli</b>	
Indischer Moghul-Käse, mild gewürzt, an einer reichhaltigen Tomaten-Buttersauce	18.00
(enthält Nüsse)	
<b>Malai Kofta Lababdar</b>	18.00
Klösschen aus Paneer (indischer Moghul-Käse) und trockene Früchte an einer cremigen Curry-Rahmsauce (enthält Nüsse)	
<b>Sabzi Kofta Vindaloo (vegan)</b>	18.00
Gemüseklösschen an einer scharfen Vindaloo Sauce aus Goa	
<b>Aloo Matar (vegan) / Paneer Matar</b>	Kartoffeln 18.00
Kartoffeln oder Paneer (Moghul-Käse) und grüne Erbsen mit indischen Gewürzen gekocht	Paneer 18.00

<b>Tofu Matar (vegan)</b>	18.00
Grünes Erbsen-Masala Curry mit Tofu	
<b>Cauliflower Gashi Mangalore (vegan)</b>	18.00
Blumenkohl- und Kartoffelcurry nach Mangalore Art	
<b>Dum Aloo / Jeera Aloo Banaras (vegan)</b>	18.00
Kartoffeln Masala nach Banaras Art	
<b>Methi-Sag Aloo chaman Kashmiri (vegan)</b>	18.00
Mild gewürzte Kartoffeln, Bockshornkleeblätter und Spinat	
<b>Dal Machani Punjabi</b>	18.00
Eine samtweiche Kombination aus schwarzen Urd-Linsen und Gewürzen	
<b>Dal Fry Gujrathi (vegan)</b>	18.00
Eine Kombination aus gelbem und rotem Linsencurry	
<b>Kadhi Pakoras</b>	18.00
Gemüseklösschen an einer Joghurtsauce mit Gewürzen	
<b>Rajhna Masala (vegan)</b>	18.00
Rote Kidneybohnen an einer dicken, würzigen Sauce	
<b>Soya Wari Masla (vegan)</b>	18.00
Sojaklösschen an einem dicken, würzigen Curry mit Zwiebeln und Tomaten	
<b>Begun Aloo Masala (vegan)</b>	18.00
Auberginen mit Kartoffeln und milden Gewürzen	

### **BEILAGEN Diverse Beilagen**

	Nature	5.00
	Butter	5.00
<b>Naan Brot</b>	Knoblauchbutter	5.00
Indisches Fladenbrot mit Weismehl - hausgemacht (enthält Gluten)		
	Käse	5.00
<b>Roti (vegan)</b>		5.00
Indisches Fladenbrot mit Ruchmehl - hausgemacht (enthält Gluten)		
<b>Basmati Reis nature (vegan)</b>		5.00
<b>Peas Basmati - Pilaw Reis (vegan)</b>		8.00

### **DESSERTS**

<b>Gulab Jamun</b>	8.00
Quarkknödel an Honig- und Zuckersirup	
<b>Ras Malai</b>	8.00
Klösschen aus Paneer (indischer Moghul-Käse) in eingedicktem Rahm	
<b>Gajar Ki Halwa</b>	8.00
Karottenkonfekte	