

Restaurant
India 4U

VORSPEISEN STARTERS

1. PAPADAM MIT CHUTNEY CHF 6.00

KNUSPRIGE LINSENWAFFELN MIT HAUSGEMACHTEN CHUTNEYS – DER PERFEKTE AUFTAKT.

CRISPY LENTIL WAFERS SERVED WITH HOMEMADE CHUTNEYS – THE PERFECT START.

2. SAMOSA (2 STÜCK, VEGETARISCH) CHF 11.00

GEBRATENE TEIGTASCHEN MIT GEWÜRZTEN KARTOFFELN & ERBSEN – GOLDBRAUN UND KNUSPRIG.

FRIED PASTRY FILLED WITH SPICED POTATOES & PEAS – GOLDEN AND CRISPY.

3. MIX VEG PAKORA CHF 11.00

GEMISCHTES GEMÜSE IM KICHERERBSENTEIG FRITTIERT – KNUSPRIG UND LECKER.

ASSORTED VEGETABLES DEEP-FRIED IN GRAM FLOUR BATTER – CRUNCHY AND TASTY.

3. ONION PAKORA (VEGAN) CHF 10.00

KNUSPRIGE ZWIEBELPAKORA IN GEWÜRZTEM TEIG – VEGAN & KROSS.

CRISPY ONION FRITTERS IN SPICED BATTER – VEGAN & CRUNCHY.

4. PANEER PAKORA CHF 12.00

HAUSGEMACHTER PANEER IN KICHERERBSENTEIG FRITTIERT – AUSSEN KNUSPRIG, INNEN ZART.

HOMEMADE PANEER DEEP-FRIED IN CHICKPEA BATTER – CRISP OUTSIDE, SOFT INSIDE.

5. FISH PAKORA CHF 14.50

MARINIERTES FISCHFILET IM TEIG FRITTIERT – GOLDBRAUN UND WÜRZIG.

MARINATED FISH FILLETS FRIED IN SPICED BATTER – GOLDEN AND TASTY.

6. CHICKEN PAKORA CHF 14.50

ZARTE POULETSTÜCKE IN GEWÜRZTEM TEIG FRITTIERT – EIN KNUSPRIGER KLASSIKER.

TENDER POULET PIECES DEEP-FRIED IN SPICED BATTER – A CRUNCHY FAVOURITE.

7. JINGA PAKORA CHF 14.50

KNUSPRIGE CREVETTES IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG FRITTIERT – WÜRZIG UND KNACKIG.

CRISPY PRAWNS FRIED IN SPICED CHICKPEA BATTER – CRUNCHY AND FLAVOURFUL.

8. LAMB SEEKH KEBAB CHF 16.50

GEWÜRZTES LAMMHACK AM SPIESS IM TANDOOR GEGRILLT – RAUCHIG UND SAFTIG.

SPICED MINCED LAMB GRILLED ON SKEWERS IN THE TANDOOR – SMOKY AND JUICY.

9. MIXED VEGETARIAN PLATTER (FOR 2) CHF 19.50

GEMISCHTE VEGETARISCHE VORSPEISEN ZUM TEILEN – BUNT UND KÖSTLICH.

ASSORTED VEGETARIAN STARTERS TO SHARE – COLOURFUL AND TASTY.

10. MIXED NON-VEGETARIAN PLATTER (FOR 2) CHF 22.50

GEMISCHTE VORSPEISEN MIT FLEISCH & MEERESFRÜCHTEN – IDEAL FÜR ZWEI PERSONEN.

SELECTION OF MEAT & SEAFOOD STARTERS TO SHARE – PERFECT FOR TWO.



SUPPEN SOUPS

11. TOMATO SHORBA

CHF 9.50

LEICHT GEWÜRZTE TOMATENSUPPE MIT KRÄUTERN
– WÄRMEND UND AROMATISCH.
LIGHTLY SPICED TOMATO SOUP WITH HERBS
– WARMING AND FLAVOURFUL.

12. DAL SHORBA

CHF 9.50

TRADITIONELLE LINSENSUPPE MIT FRISCHEN
KRÄUTERN – MILD UND NAHRHAFT.
TRADITIONAL LENTIL SOUP WITH FRESH HERBS
– MILD AND WHOLESOME.

13. KING PRAWN SOUP

CHF 12.00

KLARE SUPPE MIT CREVETTEN, KORIANDER &
GEWÜRZEN – LEICHT UND AROMATISCH.
CLEAR SOUP WITH KING PRAWNS, CORIANDER & SPICES
– LIGHT AND AROMATIC.

16. CHICKEN SOUP

CHF 12.00

WÄRMENDE HÜHNERSUPPE MIT INDISCHEN
GEWÜRZEN – SCHLICHT UND KRÄFTIG.
COMFORTING CHICKEN SOUP WITH INDIAN SPICES
– SIMPLE AND HEARTY.



SALATE SALADS

14. GEMISCHTER SALAT

CHF 11.00

FRISCHER SAISONALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE
– LEICHT UND ERFRISCHEND.
FRESH SEASONAL SALAD WITH CRISP VEGETABLES
– LIGHT AND REFRESHING.

15. TANDOORI SALAT

CHF 14.50

GEGRILLTES TANDOORI-POULET AUF FRISCHEM
SALAT – HERZHAFT UND LEICHT.
GRILLED TANDOORI POULET SERVED ON
FRESH SALAD GREENS
– HEARTY AND LIGHT.



VEGAN

17. MIXED VEGETABLE CURRY CHF 24.50

– SAISONALES GEMÜSE IN WÜRZIGER CURRYSAUCE
– VEGAN & AROMATISCH.

SEASONAL VEGETABLES IN A SPICED CURRY SAUCE
– VEGAN & AROMATIC.

18. MATTAR MUSHROOM CHF 24.50

ERBSEN UND PILZE MIT GEWÜRZEN GEKOCHT
– VEGAN & HERZHAFT.

– GREEN PEAS AND MUSHROOMS COOKED WITH SPICES
– VEGAN & HEARTY.

19. GHOBİ ADRAKİ MASALA CHF 24.50

BLUMENKOHİ MIT INGWER UND GEWÜRZEN
– VEGAN & AROMATISCH.

CAULIFLOWER WITH GINGER AND SPICES
– VEGAN & FLAVOURFUL.

20. DAL TARKA CHF 22.50

GELBE LINSEN MIT KNOBLAUCH, KREUZKUEMMEL
& CHILI AROMATISIERT – VEGAN & NAHRHAFT.

YELLOW LENTILS TEMPERED WITH GARLIC, CUMIN & CHILLI
– VEGAN & NOURISHING.

21. DAL PALAK CHF 23.50

LINSEN GESCHMORT MIT SPINAT & MILDEN
GEWÜRZEN – GESUND UND MILD.

LENTILS SIMMERED WITH SPINACH & MILD SPICES
– HEALTHY AND MILD.

22. CHANNA MASALA CHF 23.50

KICHERERBSEN IN TOMATEN-ZWIEBELSAUCE
MIT GEWÜRZEN – VEGAN & SÄTTIGEND.

CHICKPEAS IN AN ONION-TOMATO GRAVY WITH SPICES
– VEGAN & FILLING.



23. BOMBAY JEERA ALOO CHF 24.50

KARTOFFELN MIT KREUZKUEMMEL, CHILI & KRÄUTERN
GEBRATEN – VEGAN & KLASSISCHES STREET FOOD.

POTATOES SAUTÉED WITH CUMIN, CHILLI & HERBS
– VEGAN & CLASSIC STREET FOOD.

24. BHINDI JELFRIZE CHF 24.50

OKRA MIT PAPRIKA, ZWIEBELN & GEWÜRZEN
GEBRATEN – VEGAN & KÖSTLICH.

OKRA STIR-FRIED WITH PEPPERS, ONIONS & SPICES
– VEGAN & TASTY.

25. ALOO PALAK CHF 24.50

KARTOFFELN MIT SPINAT IN WÜRZIGER CURRYSAUCE
– VEGAN & NAHRHAFT.

POTATOES WITH SPINACH IN SPICED CURRY SAUCE
– VEGAN & WHOLESOME.

26. ALOO MATTAR CHF 23.50

KARTOFFELN UND ERBSEN MIT GEWÜRZEN GEKOCHT
– VEGAN & WOHLTUEND.

POTATOES AND PEAS COOKED WITH SPICES
– VEGAN & COMFORTING.

27. ALOO GOBI (VEGAN) CHF 23.50

KARTOFFELN UND BLUMENKOHİ IN WÜRZIGER
CURRYSAUCE – VEGAN & BELIEBTER KLASSIKER.

POTATOES AND CAULIFLOWER IN A SPICED CURRY
– VEGAN & POPULAR CLASSIC.

PANEER

28. PALAK PANEER

CHF 23.50

HAUSGEMACHTER PANEER IN FEINER SPINATSAUCE
MIT KNOBLAUCH & GEWÜRZEN
– NAHRHAFT UND WOHLTUEND.

HOMEMADE PANEER COOKED IN A SMOOTH SPINACH
SAUCE WITH GARLIC & SPICES
– WHOLESOME AND COMFORTING.

29. SHAHI PANEER

CHF 24.50

INDISCHER PANEER UND GERÖSTETE CASHEWNÜSSE IN
MUGHLAI-KOKOSMILCHSAUCE, GARNIERT MIT MANDELN.
– AROMATISCH UND HERZHAFT.

INDIAN COTTAGE CHEESE AND ROASTED CASHEW NUTS IN A
MUGHLAI COCONUT-MILK SAUCE, TOPPED WITH TOASTED ALMONDS.
– AROMATIC AND HEARTY.



30. KARAHI PANEER

CHF 24.50

PANEERWÜRFEL GEBRATEN MIT PAPRIKA, ZWIEBELN &
TOMATEN IN WÜRZIGER CURRYSAUCE
– AROMATISCH UND HERZHAFT.

COTTAGE CHEESE PIECES SAUTÉED WITH PEPPERS, ONIONS &
TOMATOES IN SPICED CURRY SAUCE
– AROMATIC AND HEARTY.

31. PANEER TIKKA MASALA

CHF 24.50

GEGRILLTE PANEERWÜRFEL IN WÜRZIGER
TOMATEN-ZWIEBELSAUCE
– EIN VEGETARISCHER KLASSIKER

GRILLED PANEER CUBES IN SPICED TOMATO-ONION SAUCE
– A VEGETARIAN FAVOURITE

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

VEGETARIAN MAIN DISHES

28. NAVRATTAN KORMA

CHF 24.50

KÖNIGLICHE MISCHUNG AUS NEUN GEMÜSEN
IN MILDER RAHMSAUCE
— BUNT UND KÖSTLICH.

ROYAL MIX OF NINE VEGETABLES IN A MILD CREAMY SAUCE
— COLOURFUL AND DELICIOUS.

29. MANGO SABJI

CHF 24.50

GEMÜSE GEKOCHT MIT REIFER MANGO UND GEWÜRZEN
MILD SÜSS.
— FRUCHTIG UND AROMATISCH

VEGETABLES COOKED WITH RIPE MANGO AND SPICES
GENTLY SWEET.
— TANGY AND AROMATIC.



30. MALAI KOFTA

CHF 26.50

GEMÜSE-PANEER-BÄLLCHEN IN CREMIGER
CASHEWSAUCE
— REICHHALTIG UND KÖSTLICH.

VEGETABLE-PANEER DUMPLINGS IN A CREAMY CASHEW SAUCE
— RICH AND INDULGENT.



GERICHTE MIT POULET

CHICKEN DISHES

31. BUTTER CHICKEN

CHF 28.50

MARINIERTES TANDOORI-POULET IN CREMIGER
TOMATEN-BUTTERSAUCE
– EIN ECHTER INDISCHER KLASSIKER.

MARINATED TANDOORI POULET SIMMERED IN CREAMY
TOMATO-BUTTER SAUCE
– A TRUE INDIAN CLASSIC.

32. CHICKEN TIKKA MASALA

CHF 28.50

GEGRILLTE POULETSTÜCKE IN WÜRZIGER
TOMATEN-ZWIEBELSAUCE
– REICHHALTIG UND AROMATISCH.

GRILLED POULET PIECES IN A SPICED TOMATO-ONION SAUCE
– RICH AND FLAVOURFUL.

33. MANGO CHICKEN

CHF 28.50

ZARTES POULET IN FRUCHTIGEM MANGO-CURRY
– MILD UND AROMATISCH.

TENDER POULET COOKED IN A FRUITY MANGO CURRY
– MILD AND AROMATIC.

34. CHICKEN KARAHI

CHF 28.50

POULET MIT PAPRIKA, ZWIEBELN & TOMATEN IM
KARAHI-CURRY
– LEBHAFT UND WÜRZIG.

POULET WITH PEPPERS, ONIONS & TOMATOES IN A WOK-STYLE
KARAHI CURRY
– LIVELY AND SPICED.

35. CHICKEN VINDALOO

CHF 28.50

GOA-CURRY MIT POULET, KARTOFFELN & KRÄFTIGEN
GEWÜRZEN – SCHARF UND INTENSIV.

GOAN-STYLE POULET CURRY WITH POTATOES & FIERY SPICES
– HOT AND BOLD.



36. CHICKEN ROGAN JOSH

CHF 28.50

POULET GESCHMORT MIT KASHMIRI-GEWÜRZEN IN
TOMATEN-ZWIEBELSAUCE
– AROMATISCH UND HERZHAFT.

POULET SIMMERED WITH KASHMIRI SPICES IN ONION-TOMATO
GRAVY – AROMATIC AND HEARTY

37. CHICKEN MADRAS

CHF 28.50

SUEDINDISCHES CURRY MIT POULET, KOKOS &
GEWÜRZEN – SCHARF UND WÜRZIG.

SOUTH-INDIAN CURRY WITH POULET, COCONUT & SPICES
– HOT AND TANGY.

38. CHICKEN KORMA

CHF 28.50

MILDES POULETCURRY IN CREMIGER CASHEW-
MANDEL-SAUCE – FEIN UND GESCHMEIDIG.

MILD POULET CURRY IN CREAMY CASHEW-ALMOND SAUCE
– DELICATE AND SMOOTH

39. CHICKEN JALFREZI

CHF 28.50

GEBRATENES POULET MIT PAPRIKA, ZWIEBELN &
TOMATEN – MITTELWÜRZIG.

STIR-FRIED POULET WITH PEPPERS, ONIONS & TOMATOES
– MEDIUM SPICED.

40. CHICKEN CURRY

CHF 28.50

TRADITIONELLES INDISCHES POULETCURRY MIT ZWIEBELN,
TOMATEN & GEWÜRZEN – KLASSISCH UND LECKER.

TRADITIONAL INDIAN POULET CURRY WITH ONION, TOMATO &
SPICES – CLASSIC AND TASTY.



GERICHTE MIT LAMM

LAMB DISHES

41. LAMB TIKKA MASALA

CHF 32.50

GEGRILLTES LAMM IN WÜRZIGER TOMATEN-ZWIEBELSAUCE – REICHHALTIG UND HERZHAFT.

GRILLED LAMB IN SPICED TOMATO-ONION GRAVY
– RICH AND HEARTY.

42. LAMB KARAHI

CHF 32.50

LAMM MIT PAPRIKA, ZWIEBELN & TOMATEN IM WÜRZIGEN KARAHI-CURRY – KRÄFTIG UND AROMATISCH.

LAMB WITH PEPPERS, ONIONS & TOMATOES IN SPICY KARAHI CURRY
– ROBUST AND AROMATIC

43. LAMB CURRY

CHF 32.50

TRADITIONELLES LAMMCURRY MIT ZWIEBELN, TOMATEN & GEWÜRZEN – AROMATISCH UND WÄRMEND

TRADITIONAL LAMB CURRY WITH ONION, TOMATO & SPICES
– AROMATIC AND WARMING.

44. LAMB KORMA

CHF 32.50

MILDES LAMMCURRY IN CREMIGER CASHEW-MANDEL-SAUCE – GESCHMEIDIG UND FEIN.

MILD LAMB CURRY IN A CREAMY CASHEW-ALMOND SAUCE
– SMOOTH AND DELICATE.



45. LAMB VINDALOO

CHF 32.50

SCHARFES GOAN-CURRY MIT LAMM UND KARTOFFELN – FEURIG UND KRÄFTIG.

SPICY GOAN-STYLE LAMB CURRY WITH POTATOES
– FIERY AND BOLD.

46. LAMB ROGAN JOSH

CHF 32.50

LANGSAM GESCHMORTES LAMM MIT KASHMIRI-GEWÜRZEN IN TOMATEN-ZWIEBELSAUCE – HERZHAFT UND AROMATISCH.

SLOW-COOKED LAMB WITH KASHMIRI SPICES IN TOMATO-ONION SAUCE
– HEARTY AND FLAVOURFUL.

47. LAMB PALAK

CHF 32.50

ZARTES LAMM IN SPINATSAUCE MIT GEWÜRZEN – NAHRHAFT UND HERZHAFT.

TENDER LAMB COOKED IN SPINACH SAUCE WITH SPICES
– WHOLESOME AND HEARTY.

48. LAMB MANGO CURRY

CHF 32.50

LAMM IN MILDER MANGO-SAUCE – FRUCHTIG UND AROMATISCH.

LAMB IN A MILD MANGO CURRY SAUCE
– FRUITY AND RICH.

ENTEN SPEZIALITÄTEN

DUCK SPECIALTIES

49. KNUSPRIGE ENTE MASALA

CHF 32.50

KNUSPRIGE ENTE IN WÜRZIGER TOMATEN-ZWIEBELSAUCE

– REICHHALTIG UND AROMATISCH.

CRISPY DUCK IN SPICED TOMATO-ONION SAUCE

– RICH AND AROMATIC.

50. KNUSPRIGE ENTE KORMA

CHF 32.50

ENTE IN MILDER CREMIGER CASHEW-MANDEL-SAUCE

– FEIN UND GESCHMEIDIG.

DUCK IN MILD CREAMY CASHEW-ALMOND SAUCE

– SMOOTH AND DELICATE.



51. KNUSPRIGE ENTE MANGO

CHF 32.50

ENTE IN FRUCHTIGER MANGO-SAUCE

– FRUCHTIG UND BESONDERS.

DUCK COOKED IN MANGO CURRY SAUCE

– FRUITY AND UNIQUE.

52. KNUSPRIGE ENTE VINDALOO

CHF 32.50

SCHARFES GOAN-CURRY MIT LAMM UND KARTOFFELN

– FEURIG UND KRÄFTIG.

SPICY GOAN-STYLE LAMB CURRY WITH POTATOES

– FIERY AND BOLD.

Fisch & Crevetten Spezialitäten

FISH & PRAWN SPECIALTIES

53. FISH VINDALOO

CHF 28.50

FISCHFILETS IM SCHARFEN GOAN-CURRY MIT
KARTOFFELN – FEURIG UND KRÄFTIG.
FISH FILLETS IN HOT GOAN CURRY WITH POTATOES
– FIERY AND BOLD.

54. FISH MANGO CURRY

CHF 28.50

FISCH IN CREMIGER MANGO-SAUCE – FRUCHTIG UND MILD.
FISH IN CREAMY MANGO CURRY SAUCE
– FRUITY AND MILD.

55. FISH JALFREZI

CHF 28.50

FISCH MIT PAPRIKA, ZWIEBELN & TOMATEN IN
WÜRZIGER SAUCE – MITTELSCHARF
FISH WITH PEPPERS, ONIONS & TOMATOES IN SPICY SAUCE
– MEDIUM HOT.

56. FISH CURRY MASALA

CHF 28.50

FISCHFILETS IN TOMATEN-ZWIEBELSAUCE MIT
GEWÜRZEN GESCHMORT – KLASSISCH UND LECKER.
FISH FILLETS SIMMERED IN TOMATO-ONION SAUCE WITH SPICES
– CLASSIC AND TASTY.

57. FISH COCONUT MASALA

CHF 28.50

FISCH IN KOKOS-CURRY GEKOCHT – MILD UND AROMATISCH.
FISH COOKED IN COCONUT-BASED CURRY
– MILD AND AROMATIC.

58. PRAWN TIKKA MASALA

CHF 32.50

GEGRILLTE CREVETTEN IN WÜRZIGER
TOMATEN-ZWIEBELSAUCE – REICHHALTIG UND HERZHAFT.
GRILLED PRAWNS IN SPICED TOMATO-ONION GRAVY
– RICH AND HEARTY.



59. PRAWN PALAK

CHF 32.50

CREVETTEN IN SPINATSAUCE MIT GEWÜRZEN
– NAHRHAFT UND LECKER.
PRAWNS COOKED WITH SPINACH AND SPICES
– WHOLESOME AND TASTY.

60. PRAWN MANGO CURRY

CHF 32.50

CREVETTEN IN MANGO-SAUCE – FRUCHTIG UND MILD.
PRAWNS IN MANGO CURRY SAUCE
– FRUITY AND MILD.

61. PRAWN KORMA

CHF 32.50

CREVETTEN IN CREMIGER CASHEW-MANDEL-SAUCE
– MILD UND FEIN.
PRAWNS IN CREAMY CASHEW-ALMOND SAUCE
– MILD AND SMOOTH

62. PRAWN JALFREZI

CHF 32.50

CREVETTEN MIT PAPRIKA, ZWIEBELN & TOMATEN IN
WÜRZIGER SAUCE – MITTELSCHARF
PRAWNS WITH PEPPERS, ONIONS & TOMATOES IN SPICY SAUCE
– MEDIUM HOT.

63. PRAWN COCONUT MASALA

CHF 32.50

CREVETTEN IN KOKOS-CURRY
– MILD UND AROMATISCH.
PRAWNS IN COCONUT CURRY
– MILD AND AROMATIC.

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

UNSERE TANDOORI-GERICHTE WERDEN 24 STUNDEN MARINIERT – ZART UND AROMATISCH.

TANDOORI SPECIALTIES

OUR TANDOORI DISHES ARE MARINATED FOR 24 HOURS – TENDER AND AROMATIC.

64. CHICKEN GARLIC TIKKA CHF 32.50

ZARTE POULETBRUST MIT FEINEM KNOBLAUCH-AROMA
– KRÄFTIG IM GESCHMACK, ZART IM BISS.
TENDER CHICKEN BREAST INFUSED WITH GARLIC AND SPICES
– FULL-FLAVOURED AND JUICY.

65. PANEER TIKKA CHF 30.50

HAUSGEMACHTER PANEER MIT PAPRIKA & ZWIEBELN
– EIN VEGETARISCHER KLASSIKER AUS DEM TANDOOR.
HOMEMADE PANEER WITH PEPPERS AND ONIONS
– A TIMELESS VEGETARIAN FAVOURITE.



66. CHICKEN TIKKA CHF 32.00

SAFTIGE POULETSTÜCKE MIT FEINER JOGHURT-NOTE
– MILD GEWÜRZT UND WUNDERBAR ZART.
JUICY CHICKEN PIECES WITH A HINT OF YOGURT
– MILDLY SPICED AND PERFECTLY TENDER.

67. LAMB GARLIC TIKKA CHF 33.50

ZARTES LAMM MIT KNOBLAUCH & KRÄFTIGEN GEWÜRZEN
– INTENSIV IM AROMA, FEIN IM GESCHMACK.
TENDER LAMB WITH GARLIC AND BOLD SPICES
– RICH AROMA, REFINED TASTE.

68. LAMB TANDOORI TIKKA CHF 33.00

KLASSISCHER TANDOORI-GENUSS AUS LAMM AM SPIESS
– AROMATISCH, SAFTIG UND ELEGANT.
A TANDOORI CLASSIC WITH SKEWERED LAMB
– AROMATIC, JUICY AND FULL OF FLAVOUR.



69. CHICKEN MALAI TIKKA CHF 32.50

CREMIG-ZARTE POULETSTÜCKE MIT FEINER CASHEW-NOTE
– MILD UND KÖSTLICH.
CREAMY, TENDER CHICKEN WITH A SUBTLE CASHEW TOUCH
– MILD AND DELICIOUS.

70. TANDOORI MIX-GRILL CHF 34.50

AUSWAHL AN FLEISCH & MEERESFRÜCHTEN AUS DEM
TANDOOR – IDEAL ZUM TEILEN.
SELECTION OF TANDOORI MEATS AND SEAFOOD
– IDEAL FOR SHARING.

71. PANEER TANDOORI TIKKA CHF 32.50

RAUCHIGER PANEER MIT FRISCHEM GEMÜSE
– EIN AROMATISCHER VEGI-GENUSS.
PANEER IN TANDOORI SPICES COOKED WITH VEGETABLES.
– AROMATIC VEGETARIAN DELIGHT.

72. JHEENGA TANDOORI TIKKA CHF 34.50

SAFTIGE CREVETTES MIT FEINER TANDOORI-WÜRZE
– LEICHT, FRISCH UND AROMATISCH.
JUICY PRAWNS WITH GENTLE TANDOORI SPICES
– LIGHT, FRESH AND AROMATIC.

73. TANDOORI FISH TIKKA CHF 32.50

ZARTES FISCHFILET MIT FEINER WÜRZE
– LEICHT, AROMATISCH UND PERFEKT GEGART.
DELICATE FISH FILLET WITH SUBTLE SPICE
– LIGHT, AROMATIC AND PERFECTLY COOKED.

74. CHICKEN TANDOORI TIKKA CHF 32.50

KLASSISCHER TANDOORI-FAVORIT
– WÜRZIG, SAFTIG UND UNVERKENNBAR IM GESCHMACK.
A TRUE TANDOORI FAVOURITE
– SPICED, JUICY AND UNMISTAKABLY FLAVOURFUL.

THALI SPEZIALITÄTEN

THALI SPECIALTIES

75. VEGETARIAN THALI

CHF 34.00

TRADITIONELLE PLATTE MIT VERSCHIEDENEN VEGI-CURRYS,
DAL, REIS, NAAN, SALAT & DESSERT
– EINE KOMPLETTE MAHLZEIT.

TRADITIONAL PLATTER WITH ASSORTED VEGETARIAN CURRY,
DAL, RICE, NAAN, SALAD & DESSERT
– A COMPLETE MEAL.

76. NON-VEGETARIAN THALI

CHF 38.00

PLATTE MIT POULET-, LAMM- & VEGI-CURRY,
DAL, REIS, NAAN, SALAT & DESSERT
– GROSSZÜGIG UND SÄTTIGEND.

PLATTER FEATURING CHICKEN, LAMB &
VEGETARIAN CURRY, DAL, RICE, NAAN, SALAD & DESSERT
– GENEROUS AND SATISFYING.



BIRYANI SPEZIALITÄTEN

BIRYANI SPECIALTIES

77. VEGETARIAN BIRYANI

CHF 28.50

AROMATISCHER BASMATIREIS MIT GEMÜSE & GEWÜRZEN,
SERVIERT MIT RAITA
– NAHRHAFT UND SÄTTIGEND.

FRAGRANT BASMATI RICE COOKED WITH VEGETABLES & SPICES,
SERVED WITH RAITA
– WHOLESOME AND FILLING.

78. CHICKEN BIRYANI

CHF 32.00

LANGKÖRNIGER BASMATIREIS MIT MARINIERTEM
POULETBRUST & SAFRAN, SERVIERT MIT RAITA
– AROMATISCH UND SÄTTIGEND.

LONG-GRAIN BASMATI RICE COOKED WITH MARINATED
CHICKEN BREAST & SAFFRON, SERVED WITH RAITA
– AROMATIC AND SATISFYING.

79. LAMB BIRYANI

CHF 34.50

BASMATIREIS GESCHICHTET MIT GEWÜRZTEM
LAMB & KRÄUTERN, SERVIERT MIT RAITA
– REICHHALTIG UND FESTLICH.

BASMATI RICE LAYERED WITH SPICED LAMB & HERBS,
SERVED WITH RAITA
– RICH AND FESTIVE.



80. KING PRAWN BIRYANI

CHF 34.50

BASMATIREIS MIT CREVETTEN & GEWÜRZEN,
SERVIERT MIT RAITA
– DUFTEND UND HERZHAFT.

BASMATI RICE COOKED WITH PRAWNS & SPICES,
SERVED WITH RAITA
– FRAGRANT AND HEARTY.

81. CHICKEN & VEGETABLE BIRYANI

CHF 32.00

BASMATIREIS MIT POULETBRUST UND GEMISCHTEM
GEMÜSE, SERVIERT MIT RAITA
– AUSGEWOGEN UND AROMATISCH.

BASMATI RICE WITH CHICKEN BREAST AND MIXED VEGETABLES,
SERVED WITH RAITA
– BALANCED AND FLAVOURFUL.

82. PANEER BIRYANI

CHF 29.50

BASMATIREIS MIT MARINIERTEM PANEER & GEWÜRZEN,
SERVIERT MIT RAITA
– AROMATISCHE VEGI-WAHL.

BASMATI RICE WITH MARINATED PANEER & SPICES,
SERVED WITH RAITA
– AROMATIC VEGETARIAN CHOICE.



REIS & BEILAGEN

RICE & SIDES

83. VEG FRIED RICE

CHF 7.50

BASMATIREIS GEBRATEN MIT GEMÜSE & GEWÜRZEN
– SCHLICHT UND LECKER.

BASMATI RICE STIR-FRIED WITH VEGETABLES & SPICES
– SIMPLE AND TASTY.

84. PULAO RICE

CHF 7.50

AROMATISCHER BASMATIREIS MIT MILDEN
GEWÜRZEN GEKOCHT
– LEICHT UND DUFTEND

AROMATIC BASMATI RICE COOKED WITH MILD SPICES
– LIGHT AND FRAGRANT.

85. LEMON RICE

CHF 7.50

BASMATIREIS GESCHICHTET MIT GEWÜRZTEM
LAMM & KRÄUTERN, SERVIERT MIT RAITA
– REICHHALTIG UND FESTLICH.

BASMATI RICE TOSSED WITH LEMON, CURRY LEAVES &
MUSTARD SEEDS
– BRIGHT AND FRESH.



86. JEERA RICE

CHF 7.50

BASMATIREIS MIT KREUZKUEMMEL AROMATISIERT
– SCHLICHT UND AROMATISCH.

BASMATI RICE TEMPERED WITH CUMIN
– SIMPLE AND AROMATIC.

87. COCONUT RICE

CHF 7.50

DUFTENDER REIS MIT KOKOS GEKOCHT
– MILD UND WOHLTUEND.

FRAGRANT RICE COOKED WITH COCONUT
– MILD AND COMFORTING.

88. BIRYANI RICE

CHF 7.50

WUERZIGER BIRYANI-BASMATIREIS
– AROMATISCHE BEILAGE.

FLAVOURFUL BIRYANI-STYLE BASMATI RICE
– AROMATIC SIDE.

89. RAITA

CHF 6.00

KÜHLER JOGHURT MIT GURKE & GEWÜRZEN
– ERFRISCHENDE BEILAGE.

COOL YOGURT WITH CUCUMBER & SPICES
– REFRESHING SIDE.

90. MIX RAITA

CHF 7.00

GEMISCHTER JOGHURT-RAITA MIT GEMÜSE
– CREMIG UND KÜHLEND.

MIXED VEGETABLE YOGURT RAITA
– CREAMY AND COOLING.



BROTE BREADS

83. TANDOORI ROTI

CHF 6.50

FLADENBROT AUS VOLLWEIZEN IM LEHMOFEN GEBACKEN
– RUSTIKAL UND WARM.

WHOLE-WHEAT FLATBREAD BAKED IN THE CLAY OVEN
– RUSTIC AND WARM.

84. GARLIC ROTI

CHF 7.00

TANDOORI-ROTI MIT KNOBLAUCHBUTTER BESTRICHEN
– DUFTEND UND LECKER.

TANDOORI ROTI BRUSHED WITH GARLIC BUTTER
– FRAGRANT AND TASTY.

85. PLAIN NAAN

CHF 6.00

WEICHES NAAN IM LEHMOFEN GEBACKEN
– FLUFFIG UND WARM.

SOFT NAAN BAKED IN THE CLAY OVEN
– FLUFFY AND WARM.

86. BUTTER NAAN

CHF 6.50

KLASSISCHES NAAN MIT BUTTER VERFEINERT
– WEICH UND WOHLTUEND.

CLASSIC NAAN FINISHED WITH BUTTER
– SOFT AND COMFORTING.



87. GARLIC NAAN

CHF 7.00

NAAN MIT KNOBLAUCH
– AROMATISCH UND HERZHAFT.

NAAN WITH GARLIC
– AROMATIC AND SAVOURY.

88. PASHAWARI NAAN

CHF 9.50

DELIZIÖSES BROT AUS PESHAWAR, GEFÜLLT MIT
VERSCHIEDENEN NÜSSEN UND KOKOSNUSS
– REICHHALTIG UND LEICHT SÜSS.

DELICIOUS BREAD FROM PESHAWAR FILLED WITH
ASSORTED NUTS AND COCONUT
– RICH AND SLIGHTLY SWEET.

89. KEEMA NAAN

CHF 11.00

NAAN GEFÜLLT MIT GEWÜRZTEM HACKFLEISCH
– HERZHAFT UND SÄTTIGEND.

NAAN STUFFED WITH SPICED MINCED MEAT
– HEARTY AND FILLING.

90. CHEESE NAAN

CHF 9.00

NAAN GEFÜLLT MIT KÄSE
– ZART SCHMELZEND UND WOHLTUEND.

NAAN FILLED WITH CHEESE
– MELTY AND COMFORTING.

NACHSPEISEN

DESSERTS

91. GULAB JAMUN

CHF 9.50

WEICHE MILCHKUGELN, FRITTIERT UND IN
ROSENSIRUP GETRÄNK
– SUESS UND KÖSTLICH.

SOFT MILK DUMPLINGS FRIED AND SOAKED IN
ROSE-SCENTED SYRUP
– SWEET AND INDULGENT.

94. GAJAR KA HALWA

CHF 9.50

WARMER KAROTTENPUDDING MIT MILCH, GHEE & KARDAMOM
– WOHLTUENDER KLASSIKER.

WARM CARROT PUDDING WITH MILK, GHEE & CARDAMOM
– COMFORTING CLASSIC.

92. PISTACHIO KULFI

CHF 9.50

TRADITIONELLES INDISCHES PISTAZIEN-GLACE MIT
KARDAMOM

– CREMIG UND REICHHALTIG.

TRADITIONAL INDIAN PISTACHIO ICE CREAM WITH CARDAMOM
– CREAMY AND RICH.

95. MANGO KULFI

CHF 9.50

TRADITIONELLE MANGO-KULFI MIT KARDAMOM
– CREMIG UND EXOTISCH.

TRADITIONAL MANGO KULFI WITH CARDAMOM
– CREAMY AND EXOTIC.

93. GLACE (ICE CREAM)

CHF 6.50

AUSWAHL AN GLACE
– SCHLICHT UND ERFRISCHEND.

SELECTION OF ICE CREAM
– SIMPLE AND REFRESHING.

96. GULABO

CHF 11.00

ROSENDUFTENDES DESSERT, MILD SUESS UND AROMATISCH
– HAUSSPEZIALITÄT.

ROSE-FLAVOURED DESSERT, GENTLY SWEET AND AROMATIC
– A HOUSE SPECIALITY.

