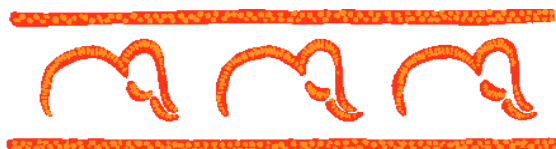


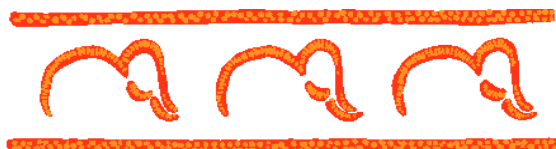
Dienstag / Tuesday

Menu 1 (Vegetarisch/Vegetarian) CHF 15.90	Aloo Palak Kartoffeln mit Spinat, milden Gewürzen und Tomaten <i>Potatoes with spinach, mild spices and tomatoes</i>
Menu 2 CHF 17.90	Murg Makhani Poulet gekocht in sahniger Tomatensauce, angereichert mit getrockneten Bockshornkleeblättern, mit Butter verfeinert <i>Chicken pieces gently simmered in fresh tomatoes, enriched with cream, and flavoured with sun dried fenugreek leaves</i>
Wochen Spezial CHF 18.90	Rogan Josh Zartes Lammfleisch in einer roten Rogan- Curry Sauce <i>Tender lamb in rogan (red) curry sauce</i>
Zu jedem Menu servieren wir Ihnen Folgendes / <i>Every menu will be accompanied with:</i>	
Basmati-Reis / basmati-rice Dal Tadka Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten <i>Yellow and red lentils with cumin, mustard, onions and chopped tomatoes</i> Selbstbedienung / self service • Salat / <i>Salad</i> • Naan-Fladenbrot / <i>Naan-bread</i> • Joghurt-Raita / <i>curd-raitha</i>	



Mittwoch / Wednesday

Menu 1 (Vegetarisch/Vegetarian) CHF 15.90	Sabji Palak Gemüse mit Spinat, milden Gewürzen und Tomaten <i>Vegetables with spinach, mild spices and tomatoes</i>
Menu 2 CHF 17.90	Murg Saag Zartes Hühnerfleisch mit Spinat <i>Tender chicken with spinach</i>
Wochen Spezial CHF 18.90	Rogan Josh Zartes Lammfleisch in einer roten Rogan- Curry Sauce <i>Tender lamb in rogan (red) curry sauce</i>
Zu jedem Menu servieren wir Ihnen Folgendes / <i>Every menu will be accompanied with:</i>	
Basmati-Reis / basmati-rice Dal Tadka Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten <i>Yellow and red lentils with cumin, mustard, onions and chopped tomatoes</i> Selbstbedienung / self service • Salat / <i>Salad</i> • Naan-Fladenbrot / <i>Naan-bread</i> • Joghurt-Raita / <i>curd-raitha</i>	



Donnerstag / Thursday

Menu 1 (Vegetarisch/Vegetarian) CHF 15.90	Gajar Matar Ki Sabzi Karotten und Erbsen mit frischem geriebenen Ingwer und Kreuzkümmel gewürzt <i>Carrot and peas cooked with fresh ginger and jeera</i>
Menu 2 CHF 17.90	Murg Tikka Masala Poulet im Tandoori-Lehmofen gegart, danach mit Kreuzkümmel, gehacktem Koriander und einer Tomaten-Zwiebelmischung gekocht <i>Chicken baked in a tandoor clay oven, then cooked with cumin, chopped coriander alongside crunchy onion and tomato masala</i>
Wochen Spezial CHF 18.90	Rogan Josh Zartes Lammfleisch in einer roten Rogan- Curry Sauce <i>Tender lamb in rogan (red) curry sauce</i>
Zu jedem Menu servieren wir Ihnen Folgendes / Every menu will be accompanied with:	
Basmati-Reis / basmati-rice Dal Tadka Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten <i>Yellow and red lentils with cumin, mustard, onions and chopped tomatoes</i> Selbstbedienung / self service • Salat / Salad • Naan-Fladenbrot / Naan-bread • Joghurt-Raita / curd-raitha	



Freitag / *Friday- Buffet*

CHF 22.90

Rogan Josh

Zartes Lammfleisch in einer roten Rogan- Curry Sauce

Tender lamb in rogan (red) curry sauce

Murg Biryani

Würziges Reisgericht aus Nordindien mit Poulet, zubereitet in verschiedenen indischen Gewürzen

North Indian style rice and chicken prepared with traditional Indian spices

Dal Makhani

Schwarze Linsendelicatesse auf sehr kleinem Feuer gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedenen Gewürzen

Black lentils cooked on very slow fire with chopped ginger, garlic, tomatoes, low fat cream and powdered spices

Dal Tadka

Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten

Yellow and red lentils with cumin, mustard, onions and chopped tomatoes

Beilagen / Side dishes

- Salat / *Salad*
- Naan-Fladenbrot / *Naan-bread*
 - Joghurt-Raita / *curd-raitha*
 - Basmati-Reis / *basmati-rice*
- Papadam

Preisangaben in Schweizer Franken / All prices are in Swiss Francs / MWST inbegriffen / VAT included

