



NAMASTE-HERZLICH WILLKOMMEN in der Welt der Gewürze

Der Name „Indian Masala“, was soviel bedeutet wie „Indische Gewürzmischung“, verrät schon, wofür die indische Küche bekannt ist und was sie auszeichnet: Es ist die Vielfältigkeit und Kombination der verschiedensten Gewürze, nicht etwa die Schärfe.

In unserer Menu-Karte finden Sie Gerichte aus verschiedenen Teilen des Landes. Je nach Region werden andere Traditionen gepflegt, die auch auf das Essen einen grossen Einfluss haben.

Geniessen Sie bei uns eine etwas andere und exotische Atmosphäre. Lassen Sie sich vom Duft und Geschmack in ein anderes Land tragen, dessen kulinarische Abwechslungen (fast) keine Wünsche offen lassen.

Falls Sie einen speziellen Wunsch haben oder Ihr Lieblingsgericht auf der Karte fehlen sollte, so dürfen Sie uns das gerne sagen. Nach Möglichkeiten werden wir versuchen, Ihren Wunsch zu berücksichtigen.

### Ihr Indian Masala-Team

\*\*\*\*\*

*NAMASTE-WELCOME to the world of spices*

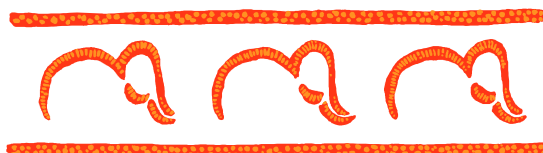
*“Masala” means a vibrant mixture of Indian spices. The Indian kitchen is not just about hot food, instead it is all about the correct combination of spices in the dishes with amassed, centuries old knowledge.*

*Our menu card has a selection of dishes from different parts of India. Food varies from region to region, and it plays a vital role in the Indian culture. We are passionate about bringing the unique and complex flavours of India’s diverse cuisine into our menu. Please enjoy the fragrance and taste of the country and we will strive to fulfil your culinary wish.*

*If you have a special dish in mind, which is not mentioned in the menu card, please do inform us. We will try to accommodate your wish, if the ingredients are readily available.*

### *Your Indian Masala team*

\*\*\*\*\*



r e s t a u r a n t i n d i a n m a s a l a

**Menu-Zusammenstellung ab 2 Personen**  
**Menu combination for 2 persons and above**

**Menu 1** **35.00**

**Vegetarisch / *vegetarian***

Vorspeise / *Starter*: Samosa, Sabji Pakora

Hauptgang / *Main course*: Dal Makhani, Palak Paneer

Beilagen / *Side dishes*: Basmati Reis/*rice*, Naan

Dessert: Gulab Jamun

**Menu 2** **45.00**

**Fleisch und Gemüse/ *non-veg and veg***

Vorspeise / *Starter*: Murg Suppe/*soup* mit Naan, Sabji Pakora

Hauptgang / *Main course*: Indian Masala Tandoori, Murg Kadhai, Dal Tadka

Beilagen / *Side dishes*: Basmati Reis/*rice*, Jeera Reis/*rice*, Tandoori Roti

Dessert: Aamphal

**Menu 3** **42.00**

**Fisch, Crevetten und Gemüse/ *fish, prawns and veg***

Vorspeise / *Starter*: Samosa, Pakora

Hauptgang / *Main course*: Jhinga Tandoori, Maachi Curry, Dal Palak

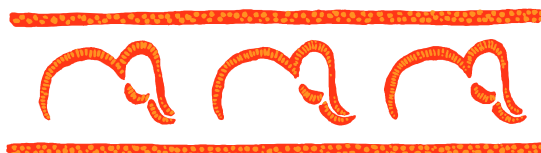
Beilagen / *Side dishes*: Basmati Reis/*rice*, Naan

Dessert: Gulab Jamun

Menu-Details können Sie der Speisekarte entnehmen

*For the details of the dishes please refer to the menu card*

**Preis pro Person / Price per person**

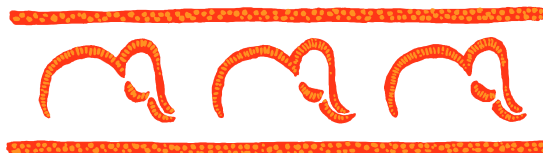


## Vorspeisen / Starters

- 101 **Samosa (2 Stück / pieces)** - vegetarisch / *vegetarian* 8.00  
Würzige Gemüse-Teigtaschen, knusprig frittiert, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen  
*Vegetarian fried pastry with potatoes, green peas, cashew nuts*
- 102 **Pakorras (3 Stück / pieces)** - vegetarisch / *vegetarian* 7.50  
Knusprig gebackenes Gemüse, umhüllt von einem Kichererbsenmehlteig  
*Vegetable slices deep fried in chick pea flour batter*
- 103 **Tawa Kofta (3 Stück / pieces)** - vegetarisch / *vegetarian* 10.50  
Warme Gemüsebällchen, garniert mit Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen, Minzen-Sauce, gewürzt mit Chaat Masala  
*Warm vegetable dumplings, dressed with tomato, onion, cashew nut, mint sauce and chat masala*
- 104 **Seekh Kebab** 12.50  
Gehacktes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, am Spiess im Tandoori-Ofen gegrillt  
*Minced lamb with onions, tomatoes, capsicum herbs and spices grilled on skewers in the Tandoori oven*
- 105 **Tawa Jhinga (5 Stück / pieces)** 12.50  
Crevetten gebraten mit frischem Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen (dazu ein Stück Naan serviert)  
*Shrimps fried with fresh garlic, onion and spices (served with a piece of Naan)*

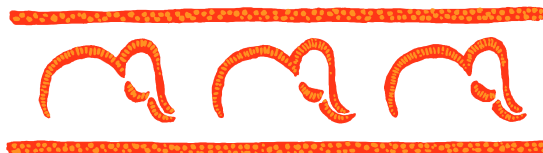
## Suppen / Soups (dazu ein Stück Naan serviert / *served with a piece of Naan*)

- 106 **Dal Suppe** 6.50  
Linsensuppe mit Koriander, Tamarinde und schwarzem Pfeffer  
*Lentil soup flavoured with coriander, tamarind and black pepper*
- 107 **Murg Suppe** 7.50  
Pouletsuppe mit Ingwer und Zitrone  
*Chicken soup flavoured with ginger and lemon*



## Vegetarische Gerichte / *Vegetarian dishes*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 201 | <b>Palak Paneer</b><br>Hausgemachter indischer Käse mit Spinat, milden Gewürzen und Tomaten<br><i>Fresh home-made, cottage cheese with sizzled spinach, mild spices and tomatoes</i>  | 18.90 |
| 202 | <b>Dal Makhani</b><br>Schwarze Linsendelicatesse auf sehr kleinem Feuer gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedenen Gewürzen<br><i>Black lentils cooked on very slow fire with chopped ginger, garlic, tomatoes, low fat cream and powdered spices</i> | 17.90 |
| 203 | <b>Dal Tadka</b><br>Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten<br><i>Yellow and red lentils with cumin, mustard, onions and chopped tomatoes</i>  | 16.90 |
| 204 | <b>Malai Kofta (mild)</b><br>Warme Gemüseknugeln in sahniger Cashew-Tomaten-Sauce<br><i>Warm vegetable dumplings in a creamy cashew tomato sauce</i>  | 22.90 |
| 205 | <b>Sabji Korma (mild)</b><br>Gemüse in Cashew-Sauce gekocht, mit Safran angereichert<br><i>Vegetables cooked in saffron flavoured cashew sauce</i>  | 17.90 |
| 206 | <b>Aloo Gobi Adraki</b><br>Kartoffeln und Blumenkohl mit Kreuzkümmel, Zwiebeln, und einer Tomaten-Ingwer-Gewürzmischung<br><i>Fried potatoes and cauliflower with cumin, onions, and tomato-ginger-masala</i>   | 18.90 |
| 207 | <b>Paneer Jhalfrezi (pikant/hot)</b><br>Hausgemachter indischer Käse mit Peperoni, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, pikant zubereitet<br><i>Home-made cheese with capsicum, ginger, onions and garlic, cooked in a spicy sauce</i>   | 22.50 |
| 208 | <b>Punjabi Rajmah Aloo</b><br>Rote Bohnen mit Kartoffeln nach Punjabi-Art zubereitet<br><i>Kidney beans and potatoes cooked in Punjabi style</i>  | 19.90 |

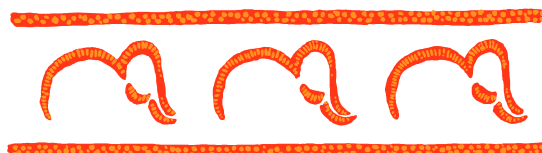


## Poulet Curry Gerichte / Chicken Curry Dishes

- 301 **Murg Tikka Masala** 25.90  
Poulet im Tandoori-Lehmofen gebacken, danach mit einer  
Tomaten-Zwiebelmischung gekocht  
*Chicken baked in a tandoor clay oven, then cooked with a crunchy onion- tomato masala*
- 302 **Murg Makhani (Butter Chicken)** 25.90  
Poulet gekocht in sahniger Tomatensauce, angereichert mit getrockneten  
Bockshornkleebblättern, mit Butter verfeinert  
*Chicken pieces gently simmered in fresh tomatoes, enriched with cream and  
flavoured with sun dried fenugreek leaves*
- 303 **Murg Korma (mild)** 25.90  
Poulet gegart in sahniger Cashew-Currysauce, basierend auf und einer milden  
Gewürzmischung  
*Chicken curry with creamy cashew-nut sauce and a light spice mixture*
- 304 **Murg Vindaloo (pikant/hot)** 26.90  
Poulet und Kartoffeln nach südindischer Art zubereitet  
*Chicken and potatoes prepared in South Indian style*
- 305 **Murg Aam (Mango)** 26.90  
Poulet gekocht in einer milden Mango-Sauce  
*Chicken cooked in a mild mango cream sauce*
- 307 **Chili Murg** 25.90  
Stücke vom Huhn gekocht in einer Tomaten-Peperoni-Chili-Sauce  
*Pieces of chicken cooked in a tomato-capsicum-chili sauce*

## Lamm Curry Gerichte / Lamb Curry Dishes

- 401 **Rogan Josh** 25.90  
Zartes Lammfleisch in Rogan Curry Sauce  
*Tender lamb in rogan curry sauce*
- 402 **Josh Dopiaza** 25.90  
Typisches Mogul-Lammgericht, gekocht mit Zwiebeln in einer köstlichen  
Sauce  
*Typical Mogul dish with lamb and onions prepared in a unique gravy*
- 403 **Josh Madras** 28.90  
Würziges Lammgericht aus Südindien mit Tamarinde, Ingwer, Zwiebeln und  
Curryblättern, angereichert mit Kokosmilch  
*Spicy lamb dish from South India with tamarind, ginger, onions and curry leaves,  
enriched with coconut milk*



## Fisch & Meeresfrüchte Gerichte / *Fish & Seafood Dishes*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 501 | <b>Maachi Curry</b><br>Fisch gekocht in feiner Currysauce, gemischt mit Curryblättern, Fenchelsamen, Zwiebeln, Tomaten, Kreuzkümmel und wenig Tamarinde<br><i>Fish cooked with fresh curry leaves, fennel, onions, tomatoes, cumin and tamarind</i>   | 23.90 |
| 502 | <b>Jhinga Curry</b><br>Crevetten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen<br><i>Prawns prepared with ginger, garlic and special Indian spices</i>   | 27.90 |
| 503 | <b>Maachi Fry</b><br>Mariniertes Fisch-Filet an einer Masala-Gewürzmischung, gebraten auf einer heißen Tandoori-Platte, garniert mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Minzen und Curry-Blättern, dazu ein Stück Naan serviert<br><i>Fish filet marinated with masala and fried on a hot tandoori plate dressed with onion, tomato, capsicum, mint and curry leaves, served with a piece of Naan</i> | 23.90 |

## Tandoori Gerichte / *Tandoori Dishes*

Fleisch/Fisch/Crevetten/Käse lange eingelegt und mariniert in Joghurt, gewürzt mit Kreuzkümmel, und Chili, danach im Tandoori-Lehmofen gegart

*Meat/fish/prawns/cottage cheese prepared after a long marinating process with cumin, and chili, tamed with yoghurt, baked in a tandoori clay oven*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 601 | <b>Murg Tandoori</b><br>Pouletschenkel / <i>Chicken legs</i>   | 27.90 |
| 602 | <b>Murg Tikka</b><br>Pouletbrust / <i>Chicken breast</i>   | 24.50 |
| 604 | <b>Gosh Tikka</b><br>Lamm-Filet / <i>Lamb-filet</i>  | 29.90 |
| 605 | <b>Jhinga Tandoori</b><br>Crevetten / <i>Prawns</i>  | 29.90 |
| 606 | <b>Maachi Tandoori</b><br>Fisch / <i>Fish (Pangasius-Filet)</i>  | 26.90 |
| 607 | <b>Indian Masala Tandoori</b><br>Gemischte Tandoori-Spezialitäten mit Poulet, Lamm und Crevetten<br><i>Mixed Tandoori specialities from chicken, lamb and prawns</i> | 29.90 |

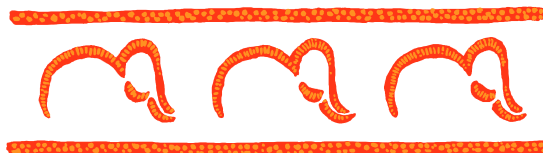
**(Zu jedem Tandoori Gericht Reis oder ein Naan/Roti und Pfefferminz Sauce serviert)**  
***(Every Tandoori dish is accompanied with rice or naan / roti and mint sauce)***



## Brote / Breads

Schmackhafte indische Fladenbrote aus Weiss- oder Vollkornmehl im Tandoori-Lehmofen gebacken  
*Bread made out of white flour or whole-meal flour, baked in a tandoori clay oven*

701	<b>Naan</b> Fladenbrot aus Weismehl <i>Bread made out of white flour</i>	3.00
702	<b>Makhan Naan</b> Fladenbrot mit Butter glasiert <i>Naan dressed with butter</i>	4.00
703	<b>Lasan Naan</b> Fladenbrot mit gehacktem Knoblauch <i>Naan with chopped garlic</i>	4.50
704	<b>Mirchi Naan</b> Fladenbrot mit gehacktem Chili <i>Naan with chopped chilli</i>	4.50
705	<b>Kashmiri Naan</b> Gefülltes, süßes Naan-Brot mit Kokos, Mandeln und Rosinen <i>Stuffed sweet naan bread with coconut, almonds and raisins</i>	4.50
706	<b>Paneer Naan</b> Gefülltes Naan-Brot mit hausgemachtem indischem Käse und Carom Blättern <i>Naan bread with homemade Indian cheese and carom leaves</i>	4.50
707	<b>Tandoori Roti</b> Knuspriges indisches Vollkornfladenbrot <i>Whole-meal bread</i>	3.50
708	<b>Chapati</b> Flaches Vollkomfladenbrot in der Pfanne zubereitet <i>Flat whole-meal bread fried in a pan</i>	3.00



## Reis / Rice

### Biryani

Würziges Reisgericht aus Nordindien mit Poulet, Lamm oder Gemüse,  
zubereitet mit verschiedenen indischen Gewürzen

*Chicken, lamb or vegetables, prepared with rice, traditional Indian spices*

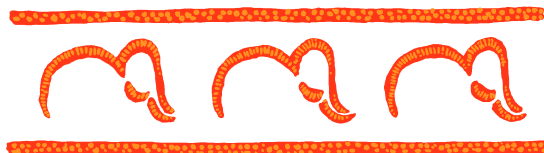
801	<b>Murg Biryani</b> Poulet Biryani <i>Chicken Biryani</i>	23.90
802	<b>Josh Biryani</b> Lamm Biryani <i>Lamb Biryani</i>	24.90
803	<b>Sabji Biryani</b> Gemüse Biryani <i>Vegetable Biryani</i>	19.90
804	<b>Jeera Pulao</b> Langkörnig, duftend indischer Reis gekocht und gewürzt mit Kreuzkümmel <i>Fragrant long grained Indian rice spiced with cumin</i>	5.90
805	<b>Basmati Reis</b> Langkörnig, duftend indischer Reis <i>Fragrant long grained Indian rice</i>	3.00
806	<b>Raita</b> Joghurt mit Gurken und Tomaten <i>Curds with cucumbers and tomatoes</i>	3.50





## Dessert

901	<b>Gulab Jamun</b> Frittierte Milchbällchen in Kardamom-Sirup getaucht <i>Milk dumplings soaked in cardamom syrup</i>	4.90
902	<b>Mango Kulfi</b> Hausgemachtes indisches Glace mit Mango verfeinert <i>Home-made Indian ice cream with mango flavour</i>	6.90
903	<b>Kaju Kulfi</b> Hausgemachtes indisches Glace mit Cashew verfeinert <i>Home-made Indian ice cream with cashew flavour</i>	6.90
904	<b>Pista Kulfi</b> Hausgemachtes indisches Glace mit Pistazien verfeinert <i>Home-made Indian ice cream with pista flavour</i>	6.90
905	<b>Safran Kulfi</b> Hausgemachtes indisches Glace mit Safran verfeinert <i>Home-made Indian ice cream with saffron flavour</i>	6.90
906	<b>Aamphal</b> Leichte Mangocrème mit Pistazien garniert <i>Light Mango cream garnished with pistachios</i>	6.90



**Deklaration:**

Lamm: Neuseeland / Australien  
Poulet: Schweiz  
Fisch & Meeresfrüchte: Nordeuropa, USA / Asien

**Meat, fish & seafood origin:**

Lamb: New Zealand / Australia  
Chicken: Switzerland  
Fish & seafood: North Europe, USA / Asia

**Take-away:**

Mittags: CHF 2.00 (reduziert)  
Lunch: CHF 2.00 (reduced)

Abends: CHF 2.00 (Reduktion pro Gericht, ausser Brot/Reis)  
Evening: CHF 2.00 (every dish reduced except bread/rice)

Wir akzeptieren Euro. Retoungeld in CHF  
We accept Euro. Change in CHF

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

**Vielen Dank für Ihren Besuch / Many thanks for your visit**

