



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 Gewürzen, 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

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / *For any food allergies please clarify with our staff*



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

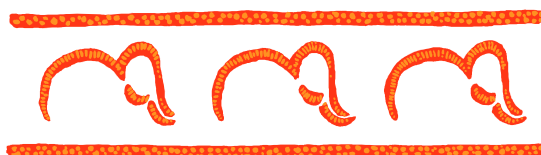
Dessert: Gulab Jamun

Menu-Details können Sie der Speisekarte entnehmen oder unser Personal fragen

For the details of the dishes please refer to the menu card or ask our staff

Preis pro Person / Price per person

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / *For any food allergies please clarify with our staff*



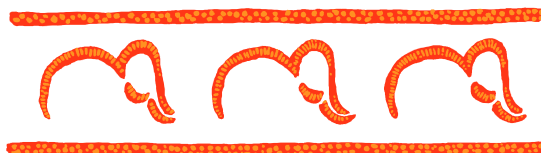
Vorspeisen / Starters

- 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** 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

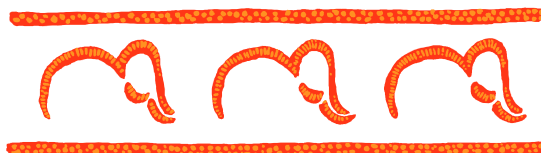
Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / *For any food allergies please clarify with our staff*



Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes

201	Palak Paneer Hausgemachter indischer Käse mit Spinat, milden Gewürzen und Tomaten <i>Fresh home-made, cottage cheese with sizzled spinach, mild spices and tomatoes</i>	18.90
202	Dal Makhani Schwarze Linsendelicatesse auf sehr kleinem Feuer gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedenen Gewürzen <i>Black lentils cooked on very slow fire with chopped ginger, garlic, tomatoes, low fat cream and powdered spices</i>	17.90
203	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>	16.90
204	Sabji Korma (mild) Gemüse in Cashew-Sauce gekocht, mit Safran angereichert <i>Vegetables cooked in saffron flavoured cashew sauce</i>	17.90
205	Aloo Gobi Adraki Kartoffeln und Blumenkohl mit Kreuzkümmel, Zwiebeln, und einer Tomaten-Ingwer-Gewürzmischung <i>Fried potatoes and cauliflower with cumin, onions, and tomato-ginger-masala</i>	18.90
206	Paneer Jhalfrezi (pikant/hot) Hausgemachter indischer Käse mit Peperoni, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch, pikant zubereitet <i>Home-made cheese with capsicum, ginger, onions and garlic, cooked in a spicy sauce</i>	22.50

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / For any food allergies please clarify with our staff



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 Currysauce, basierend auf gemahlenden Mandeln
und einer milden Gewürzmischung
Chicken curry with creamy sauce with almonds 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 **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 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*

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / For any food allergies please clarify with our staff



Fisch & Meeresfrüchte Gerichte / Fish & Seafood Dishes

- 501 **Jhinga Curry** 27.90
Crevetten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und speziellen indischen Gewürzen
Prawns prepared with ginger, garlic and special Indian spices
- 502 **Maachi Fry** 23.90
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)**
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)

Tandoori Gerichte / Tandoori Dishes

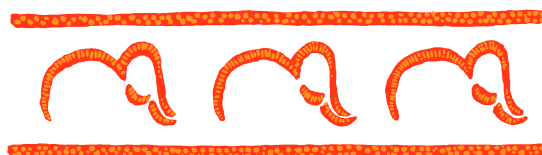
Fleisch/Fisch/Crevetten/Käse lange eingelegt und mariniert in Joghurt, gewürzt mit Kreuzkümmel, und Chili, danach im Tandoori-Lehmfen gebraten

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 **Murg Tikka** 24.50
Pouletbrust
Chicken breast
- 602 **Gosh Tikka** 29.90
Lamm
Lamb
- 603 **Jhinga Tandoori** 29.90
Crevetten
Prawns
- 604 **Indian Masala Tandoori** 29.90
Gemischte Tandoori-Spezialitäten mit Poulet, Lamm und Crevetten
Mixed Tandoori specialities from chicken, lamb and prawns

(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)

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / For any food allergies please clarify with our staff

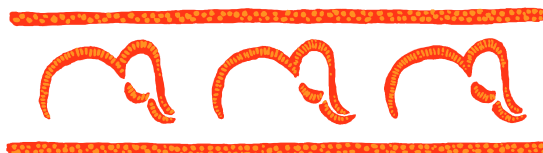


Brote / Breads

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

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

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / *For any food allergies please clarify with our staff*



Reis / Rice

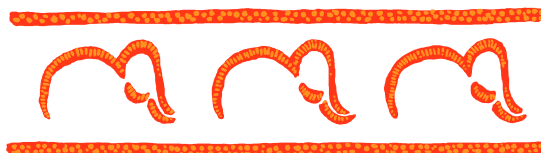
Biryani

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

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / *For any food allergies please clarify with our staff*



Dessert

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

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / For any food allergies please clarify with our staff



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:

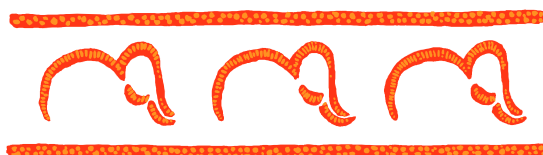
Mittags: CHF 2.00 (reduziert)
Lunch: CHF 2.00 (reduced)
Abends: CHF 2.00 (Reduktion pro Gericht, ausser Brot/Reis)
Evening: CHF 2.00 (every dish reduced except bread/rice)

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

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Personal / For any food allergies please clarify with our staff



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