

485 Namaste India - Indisch

SUPPEN

| | |
|--------------------------------------------------|-------------|
| 100 Kokos Ingwer Suppe | 8.50 |
| Kokossuppe mit Ingwer und indischen Kräutern. | |
| 101 Tomaten Cream Suppe | 8.50 |
| Frische Tomatensuppe mit indischen Kräutern. | |
| 102 Linsen Suppe | 8.50 |
| Linsensuppe nach Art des Hauses. | |
| 103 Chicken Suppe | 9.50 |
| Geflügelbouillon mit milden Gewürzen und Ingwer. | |

SALATE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 104 Gemischter Salat | 8.50 |
| Frischer grüner und gemischter Salat. | |
| 105 Chicken Tikka Salad | 16.00 |
| Marinierte Pouletbrust mit Gartensalat, Kichererbsen, Gurken und Tomaten. | |

VORSPEISEN

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 106 Aloo Tikki | 9.90 |
| Gebratene Kartoffelkühlein mit einer Tamarinden-Sauce. | |
| 107 Hara Bhara Kebab | 9.90 |
| Gemüsespieße aus der Frittöse, serviert mit Tamarinden-Sauce. | |
| 108 Dal Kachori | 9.90 |
| Frittiertes Gebäck, gefüllt mit Linsen und Gewürzen. | |
| 109 Panierte Crevetten | 9.90 |
| 5 Stück serviert mit Sauce. | |
| 110 Samosa Vegi | 8.50 |
| 2 Stück frittierte Gemüsetaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen. | |
| 111 Paneer Pakora | 9.90 |
| Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken. Serviert mit verschiedenem Chutney. | |
| 112 Vegi Springrolls | 8.50 |
| 2 Stück knusprige, mit Gemüse gefüllte Frühlingsrollen mit süß-saurer Chilisauce. | |
| 113 Gemüse Pakora | 8.50 |
| Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken. | |
| 114 Gobi Pakora | 8.50 |
| Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken mit Chutney. | |
| 115 Baingun Pakora | 8.50 |
| Gebackene Aubergine in Kichererbsenmehl mit Chutney. | |
| 116 Onion Bhaji | 8.50 |
| Frittierte Zwiebelstreifen im Linsehmehlmantel angereichert mit verschiedenen Gewürzen. Serviert mit verschiedenem Chutney. | |
| 117 Dahi Wada | 12.50 |
| Frittierte Linsenmehlkugeln in würziger Joghurtsauce mit Tamarinde und Minz-Chutney. | |
| 118 Papri Chaat | 12.50 |
| Pikante knusprige Minibrötchen mit Kartoffeln, Joghurt, Tamarinde und Minz-Chutney. | |
| 119 Chicken Pakora | 10.90 |
| Poulet in Kichererbsenmehl gebacken. | |
| 120 Jinga Pakora | 12.50 |
| Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert. Serviert mit verschiedenem Chutney. | |
| 121 Fish Pakora | 12.50 |
| Fischfiletstücke frittiert im Linsenmehlmantel angereichert mit verschiedenen Gewürzen. | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 122 Namaste Mix Special (2 Personen) | 23.50 |
| Samosa, Gemüse Pakora, Chicken Pakora, Paneer Pakora, Gobi Pakora und Baingun Pakora. Serviert mit verschiedenem Chutney. | |

| | |
|-----------------------------------------------------------|-------------|
| 123 Papadams | 4.50 |
| 2 Stück knusprig gebratene Chips von Linsen und Gewürzen. | |

INDISCHES BROT

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 124 Butter Naan | 4.50 |
| Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter. | |
| 125 Onion Kulcha | 6.50 |
| Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln und indischen Gewürzen. | |
| 126 Garlic Naan | 5.50 |
| Fladenbrot mit Knoblauch. | |
| 127 Chili Naan | 5.50 |
| Fladenbrot mit gehacktem Chili. | |
| 128 Paneer Naan | 6.50 |
| Fladenbrot mit Käse gefüllt. | |
| 129 Chapati | 4.50 |
| Dünnes Fladenbrot aus Vollkornmehl. | |
| 130 Tandoori Roti | 4.50 |
| Fladenbrot aus Ruchmehl. | |
| 131 Lachha Prantha | 6.50 |
| Blättriges Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken. | |
| 132 Aloo Prantha | 6.50 |
| In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln. | |
| 133 Peshawari Naan | 6.50 |
| Indisches Fladenbrot mit Nüssen und Rosinen frisch aus dem Tandoor Ofen. | |
| 134 Rosmarin Naan | 5.50 |
| Indisches Fladenbrot mit Rosmarin frisch aus dem Tandoor Ofen. | |

BEILAGEN

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| 135 Gurken Raita | 5.20 |
| Erfrischender Joghurt mit gehackten Gurken und Gewürzen. | |
| 136 Boondi Raita | 5.20 |
| Erfrischender Joghurt mit gesalzenen Backerbsen und Gewürzen. | |
| 137 Onion Salat | 5.00 |
| 138 Plain Joghurt | 5.00 |

VEGETARISCHE HAUPTSPESSEN

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 139 Karahi Paneer | 23.90 |
| Hüttenkäsestücke gemischt mit Julienne von Paprika, Zwiebeln, Tomaten und einem Hauch von Tomatensauce. Garniert mit Ingwer und Koriander. Serviert mit Basmatireis. | |
| 140 Rajma Masala | 21.90 |
| Rote Bohnen in einem traditionellen Curry aus Tomaten, Zwiebeln und Ingwer gekocht. Serviert mit Basmatireis. | |
| 141 Palak Paneer | 22.90 |
| Hausgemachter Frischkäse gekocht in Spinat, verfeinert mit Ingwer und Tomatensauce, Rahm und Butter. Serviert mit Basmatireis. | |
| 142 Aloo Palak | 22.90 |
| Kartoffeln gekocht in Spinat, verfeinert mit Ingwer, Tomatensauce, Rahm und Butter. Serviert mit Basmatireis. | |

485 Namaste India - Indisch

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 143 Paneer Makhani Hausgemachter indischer Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, angereichert mit Rahm und Butter, gekocht mit einer Cashew-Sauce. Serviert mit Basmatireis. | 22.90 | 163 Chicken Chennai Express Pouletfleischstücke in spezieller, scharfer Chennai Sauce. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 |
| 144 Mattar Paneer Hausgemachter indischer Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, mit grünen Erbsen, indischen Gewürzen und Kräutern. Serviert mit Basmatireis. | 22.90 | 164 Chicken Coconut Masala Pouletfleisch zubereitet in einer milden Sahnesauce mit Kokosmilch. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 |
| 145 Aloo Mattar Grüne Erbsen in einer Zwiebel-Tomatensauce, mit Kartoffeln, indischen Gewürzen und Kräutern. Serviert mit Basmatireis. | 22.90 | 165 Chicken Korma Pouletfleisch zubereitet in einer milden Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosmilch. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 |
| 146 Navrattan Korma Kombination von verschiedenem Gemüse und Trockenfrüchten gekocht in einer milden Sauce. Serviert mit Basmatireis. | 22.90 | 166 Mango Chicken Zartes Pouletfleisch in Mango-Safran-Cashewnussauce. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 |
| 147 Aloo Gobi Kartoffeln und Blumenkohl mit Kreuzkümmel und Zwiebeln in einer Tomaten-Ingwer-Gewürzmischung gekocht. Serviert mit Basmatireis. | 23.90 | 167 Palak Chicken Saftige Pouletfleischstücke gekocht in mild gewürztem Spinat mit Ingwer und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 |
| 148 Bombay Jeera Aloo Kartoffelspezialität nach traditioneller Bombay-Art. Serviert mit Basmatireis. | 21.90 | 168 Chicken Vindalo Poulet und Kartoffeln pikant nach südindischer Art. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 |
| 149 Dal Tadka Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten. Serviert mit Basmatireis. | 19.90 | 169 Kadhai Chicken Saftiges Pouletbrustfilet gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, verfeinert mit Fenchelsamen, Koriander und Kräutern. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 |
| 150 Dal Makhani Schwarze Linsendelicatesse gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedenen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis. | 20.90 | HAUPTSPEISEN MIT LAMM | |
| 151 Channa Masala Kichererbsen zubereitet mit Tomaten, Ingwer und Zwiebeln gekocht. Serviert mit Basmatireis. | 21.90 | 170 Lamb Curry Zarte Lammfleischstücke mit Ingwer in Currysauce. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 152 Awiyal Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenem Gemüse in Kokosnusscurry. Serviert mit Basmatireis. | 22.90 | 171 Lamb Tikka Masala Lamm im Tandoor Lehmofen gegart, danach mit Kreuzkümmel, Koriander und einer Zwiebel-Tomaten-Pepperoni-Mischung gekocht. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 153 Vegetable Jalfrezy Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenem Gemüse garniert mit Curryblättern. Serviert mit Basmatireis. | 23.90 | 172 Lamb Korma Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 154 Okra Masala Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen. | 23.90 | 173 Lamb Vindalo Lammfleisch und Kartoffeln pikant nach südindischer Art zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 155 Palak Kofta Frittierte Käsebällchen mit Spinat in Tomatensauce. Serviert mit Basmatireis. | 23.90 | 174 Lamb Palak Mildes Lammcurry mit Spinat gemischt. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 156 Malai Kofta Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen in einer milden Tomaten-Rahm-Currysauce. Serviert mit Basmatireis. | 23.90 | 175 Lamb Chennai Express Lammfleisch in spezieller scharfer Chennai Sauce. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 157 Sabzi Kofta Gekochte Gemüsebällchen in würziger Currysauce. Serviert mit Basmatireis. | 23.90 | 176 Lamb Kadai Lammfleisch mit Paprika und verschiedenen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 158 Aloo Gobi Korma Kartoffeln und Blumenkohl in einer Zwiebel-Tomatensauce, angereichert mit Rahm und milden Safransauce. Serviert mit Basmatireis. | 23.90 | HAUPTSPEISEN MIT FISCH UND CREVETTEN | |
| 159 Amritsari Curry Pakora Punjabi Kadhi Pakora ist ein Joghurt-Kichererbsenmehl-Curry mit gebratenem Gemüse. Pakoras gewürzt mit Gewürzen, meist mit Reis serviert. | 24.90 | 177 Fisch Curry Fisch gekocht in feiner Currysauce. Serviert mit Basmatireis. | 27.90 |
| HAUPTSPEISEN MIT POULET | | 178 Fisch Kokos In einer cremigen Kokosnussauce gekochter Fisch mit Senfkörnern und Loorbeerblättern. Serviert mit Basmatireis. | 27.90 |
| 160 Chicken Curry Madras Pouletfleischstücke nach Punjabi-Art mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und Gewürzen. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 | 179 Fisch Vindalo Fisch und Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, scharfen Sauce nach original südindischer Art. Serviert mit Basmatireis. | 27.90 |
| 161 Butter Chicken Pouletfleischstücke mariniert und geräuchert nach Tandoor-Art in milder Tomatensauce. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 | 180 Fisch Chennai Express Fisch in spezieller scharfer Chennai Sauce. Serviert mit Basmatireis. | 279.00 |
| 162 Chicken Tikka Masala Pouletfleischstücke gebraten in Tomatensauce mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit Basmatireis. | 25.90 | 181 Crevetten Curry Crevetten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 |
| | | 182 Crevetten Tikka Masala Crevetten im Tandoor Lehmofen gegart, danach mit Kreuzkümmel, Koriander und einer Zwiebel-Tomaten-Paprika-Mischung gekocht. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 |
| | | 183 Crevetten Vindalo Crevetten und Kartoffeln nach südindischer Art zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 |

485 Namaste India - Indisch

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 184 Crevetten Kokos Crevetten zubereitet mit Ingwer und speziellen Gewürzen in einer Kokossauce. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 | 202 Gulab Jamun Hausgemachte Hüttenkäsebällchen mit Trockenmilch, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt. | 7.90 |
| 185 Crevetten Palak Crevetten in mild gewürztem Spinat, Zwiebeln und Tomaten. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 | 203 Mango Kulfi Hausgemachtes indisches Eis mit frischer Milch, Mango, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamom. | 7.90 |
| 186 Crevetten Jalfrezi Mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten gekochte Riesencrevetten, gewürzt mit Carom-Samen. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 | 204 Pista Kulfi Hausgemachtes indisches Eis mit frischer Milch mit Pistazien, blanchierten Mandeln und Kardamom. | 7.90 |
| 187 Crevetten Korma Crevetten in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 | 205 Mango Cream Indische Mangocreame mit Nüssen und Kokosraspeln. | 7.90 |
| 188 Crevetten Chennai Express Crevetten in spezieller scharfer Chennai Sauce. Serviert mit Basmatireis. | 31.90 | | |

TANDOORI

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 189 Paneer Tikka Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierter Frischkäse im traditionellen Tandoor Ofen zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 190 Chicken Tikka Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Pouletbrust im traditionellen Tandoor Ofen zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 191 Chicken Tandoori Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Pouletschenkel im traditionellen Tandoor Ofen zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 28.90 |
| 192 Fisch Tikka Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierter Fisch im traditionellen Tandoor Ofen zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 29.90 |
| 193 Jinga Tandoori Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Crevetten im traditionellen Tandoor Ofen zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 34.90 |
| 194 Mixed Grill Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierter Frischkäse, Pouletbrust und Crevetten im traditionellen Tandoor Ofen zubereitet. Serviert mit Basmatireis. | 36.90 |

BIRYANI

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 195 Biryani Vegetarian Das Gemüse wird zusammen mit Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme. Mit Raita | 26.90 |
| 196 Biryani Chicken Das Fleisch wird zusammen mit Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme. Serviert mit Basmatireis. Mit Raita | 27.90 |
| 197 Biryani Lamb Das Fleisch wird zusammen mit Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme. Serviert mit Basmatireis. Mit Raita | 28.90 |
| 198 Biryani Crevetten Die Crevetten werden zusammen mit Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme. Serviert mit Basmatireis. Mit Raita | 29.90 |
| 199 Biryani Mix Das Gemüse und Fleisch wird zusammen mit Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme. Serviert mit Basmatireis. Mit Raita | 33.00 |

INDISCHE DESSERTS

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 200 Kheer Milchpudding mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien. | 7.90 |
| 201 Gajjar Halwa Eine indische Dessert Spezialität aus Karotten, Milch, Zucker und Nüssen. | 7.90 |

SOFTDRINKS

| | |
|------------------------------------------|-------------|
| 206 Mineral mit Kohlensäure 0.5l | 4.50 |
| 207 Mineral ohne Kohlensäure 0.5l | 4.50 |
| 208 Coca-Cola 0.5l | 4.50 |
| 209 Coca-Cola Zero 0.5l | 4.50 |
| 210 Shorley 0.5l | 4.50 |
| 211 Rivella Rot 0.5l | 4.50 |
| 212 Rivella Blau 0.5l | 4.50 |

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

| | |
|-------------------------------|-------------|
| 213 Mango Lassi 0.5l | 6.90 |
| 214 Nimbu Panni 0.5l | 6.90 |
| 215 Ingwer Wasser 0.5l | 6.90 |
| 216 Sweet Lassi 0.5l | 6.90 |
| 217 Salty Lassi 0.5l | 6.90 |

BIER

| | |
|------------------------------------|-------------|
| 218 Kingfisher 0.33l | 6.00 |
| 219 Cobra 0.33l | 6.00 |
| 220 Bärner Munstschli 0.33l | 6.80 |
| 221 Feldschlösschen 0.5l | 5.00 |

WEINE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 222 Chardonnay Schweiz 0.5l Herkunft: Schweiz, Traubensorten: Chasselas. Elegant und harmonisch. | 19.00 |
| 223 Fechy AOC Forlane Schweiz 0.5l Herkunft: Schweiz, Traubensorten: Chasselas. Fein, fruchtig, elegant und samtig. | 19.00 |
| 224 Oeil-de-Perdrix AOC 0.5l Herkunft: Schweiz, Traubensorten: Pinot Nero. Jugendlich frisch, ausgesprochen fruchtig und harmonisch. | 19.00 |
| 225 Sula Dindori Riserva 0.75l Rotwein. Herkunft: India, Traubensorten: Shiraz. Eichenfass-Note, fruchtig, leicht und unkompliziert. | 39.00 |
| 226 Baron de Ley Reserva Rioja DOCa 0.5l Rotwein. Herkunft: Rioja (Spanien), Traubensorten: Tempranillo. Gut strukturierter und harmonischer Rioja der neuen Generation. In Eichenfässern gereift, sehr kräftig und körperreich. Rubinrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Dörrfrucht-Nua | 22.00 |
| 227 Baron de Ley Reserva Rioja DOCa 0.75l Rotwein. Herkunft: Rioja (Spanien), Traubensorten: Tempranillo. Gut strukturierter und harmonischer Rioja der neuen Generation. In Eichenfässern gereift, sehr kräftig und körperreich. Rubinrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Dörrfrucht-Nua | 34.00 |
| 228 Primitivo Salento 0.5l Rotwein. Herkunft: Italien, Traubensorten: Primitivo. | 22.00 |
| 229 Primitivo Salento 0.75l Rotwein. Herkunft: Italien, Traubensorten: Primitivo. | 32.00 |
| 230 Cabernet Sauvignon | 19.00 |
| 231 Chianti Capricorno DOC Italia | 19.00 |