Mosi's® Der Restaurant Kurier

# 552 Thali House - Indisch

## VORSPEISEN

**100 Punjabi Samosa (2 Stück)** 8.50
Vegetarisches, indisches, frittiertes Gebäck. Dieses variiert in Form und Füllung je nach Region. Die aus dem Norden stammenden Samosas mit Kartoffel-, Erbsen-, Cashewnuss- und Rosinenfüllung sind jedoch immer noch der Favorit!

**101 Pakora (6 Stück)** 8.50
Saisonales Gemüse, umhüllt von Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln, serviert mit Minze und Tamarinden Chutneys

**102 Kombi Punjabi Samosa** 12.00
Pakora (4 Stück) und Samosa (2 Stück)

**103 Piaz Salat** 5.00
Piaz Salat mit Zwiebeln, Gurken und Chat Masala

**104 Papadam (2 Stück)** 2.00
Papadam mit Urid-Mehl, Kümmel, Salz, Backtreibemittel, Pflanzenöl und anderen Gewürzen

## SALATE

**110 Grüner Salat** 6.00
Eisbergsalat wird ohne Salat-Sauce gelierfert

**111 Desi Salat** 9.90
Desi Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, wird ohne Salat-Sauce gelierfert

## BELIEBTE GERICHTE

**115 Lamm Vindaloo mit Reis (scharf)** 27.90
Lammfleischstückchen in einer Sauce aus Chili, Zwiebeln und gekochten Tomaten

**116 Bhindi Masala mit Reis (für 1 Person)** 25.00
Bhindi Masala mit Okra, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Salz, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

**117 Bhindi Masala (für 2 Personen)** 43.80
Bhindi Masala mit Okra, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Salz, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

**118 Chicken Tikka Masala mit Reis** 26.50
Chicken Tikka Masala im Ofen gebacken und anschließend mit Kümmel, gehacktem Koriander, Zwiebeln und einer Tomatenmischung gekocht

## THALI

**120 Vegetarisches Thali** 19.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen und Raita, serviert mit Reis

**121 Vegetarische Thali mit Mango Lassi** 24.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen, und Reis

**122 Vegetarisches Thali (für 2 Personen)** 55.00
Palak Paneer mit Gemüse, Linsen, und Reis, dazu zwei Samosa und ein Lassi

**123 Poulet Thali** 21.00
Poulet Curry mit Gemüse, Linsen und Reis

**124 Poulet Thali (für 2 Personen)** 55.00
Poulet Curry mit Gemüse, Linsen, Raita und Reis, dazu zwei Samosa und ein Lassi

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

**130 Punjabi Sabji Curry** 20.90
Punjabi Sabji Curry mit Reis, gemischtem Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Curry-Gewürzen

**132 Aloo Gobhi mit Reis** 21.50
Aloo Gobhi mit Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

**134 Avial Vegi Madras mit Reis** 21.50
Avial Vegi Madras mit gemischtem Saisongemüse, Kokosnusssauce, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Curry-Gewürzen

**135 Vegi Makhani Mix Gemüse mit Reis** 22.90
Gekocht in sahniger Tomatensauce und angereichert mit getrockneten Bockshornkleeblättern

**136 Aloo Matter mit Reis** 21.90
Kartoffeln, grünen Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kasmiri Red Chilli-Powder, Garam Masala und Kurkuma

**137 Vegi Korma mit Reis** 23.00
Gemischtes Gemüse mit Ingwer, Knoblauch, Curry-Gewürzen, Cashewnüssen und Rahm

**139 Aloo Baingan mit Reis (für 1 Person)** 25.00
Auberginen, Kartoffeln, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

**140 Aloo Saag mit Reis** 23.00
Rahmspinat, Kartoffeln, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Kashmiri Red Chili-Powder, Garam Masala und Kurkuma

**141 Aloo Bhindi Masala mit Reis und Butter** 25.00
Okra, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Korianderpulver, Garam Masala und Kurkuma

**143 Avial ohne Reis** 17.00
Saisongemüse mit rohem Mango, Meerrettich und frischen Gewürzen in einer Kokosnuss-Kümmelsamen Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala

**144 Avial mit Reis** 21.50
Saisongemüse mit rohem Mango, Meerrettich und frischen Gewürzen in einer Kokosnuss-Kümmelsamen Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala

**146 Aloo Gobhi mit Butter mit Reis** 21.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Gewürzmischung und gemahlenen Gewürzen gebraten

**148 Aloo Gobhi ohne Butter (vegan) mit Reis** 21.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Gewürzmischung und gemahlenen Gewürzen gebraten

**151 Sabji Curry mit Reis (vegan)** 24.90
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Saisongemüse

## PANEER UND DAL GERICHTE

**157 Dal Makhni mit Reis** 21.50
Ungeschälte gekochte Linsen mit Kümmelgewürzen, Zwiebeln und Tomaten

**158 Matter Paneer mit Reis** 21.00
Hüttenkäse mit grünen Erbsen und Rahm in einer Zwiebel-Tomatensauce

**159 Panner Makhani mit Reis** 23.90
Hüttenkäse mit Zucker, Tomaten, Gewürzen und Rahm

**160 Shahi Paneer mit Reis** 24.90
Hüttenkäse, Cashewnüssen, Rahm, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

## POULETGRICHTE

**165 Punjabi Chicken Curry mit Reis** 20.90
Poulet mit Tomaten, Salz, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

# 552 Thali House - Indisch

**166 Palik Poulet Curry** 24.90
Poulet mit Spinat und Gewürzen

**168 Butter Chicken mit Reis** 24.50
Poulet gekocht in sahniger Tomatensauce und angereichert mit getrockneten Bockshornkleeblättern

**170 Chicken Tikka Masala mit Reis** 26.50
Poulet im Ofen gebacken und anschließend mit Kümmel, gehacktem Koriander, Zwiebeln und einer Tomatenmischung gekocht

**172 Chicken Vindaloo (scharf) mit Reis** 26.50
Pouletfleischstücke mit einer Sauce aus Chili, Zwiebeln und gekochten Tomaten

**173 Poulet Korma mit Reis** 24.90
Poulet mit Tomaten, Zwiebeln, Zucker, Chashewnüssenm, Gewürzen und Rahm

**174 Chicken Madras mit Reis** 27.00
Poulet, Senfkernel, Zwiebeln, Ingwer Kurkuma, Chilipulver, Küümmelpulver, Korianderpulver, gehackten Tomaten, Kokosnusspulver, Kokosraspeln, Salz und Knoblauch

## LAMMGERICHTE

**180 Lamm Curry mit Reis** 23.00
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Kurkuma, chilipulver, Knoblauch, Ingwer und Salz

**182 Lamm Rogan Josh mit Reis** 27.50
Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Joghurt

**183 Lamm Korma ohne Reis** 23.00
Lammfleisch mit raffiniertem Öl, Ingwerpaste, grünen Chilischoten, Zwiebeln, Wasser, Cashewnüssen, Salz, Kewrawasserm Kerdamompulver, Knoblauch und Zucker

**184 Lamm Korma mit Reis** 27.50
Lammfleisch mit raffiniertem Ol, Ingwerpaste, grünen Chilischoten, Zwiebeln, Wasser, Cashewnüssen, Salz, Kewrawasserm Kerdamompulver, Knoblauch und Zucker

## RINDFLEISCHGERICHTE

**190 Rind Curry mit Reis** 20.90
Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer mit Curry-Sauce

**191 Rind Vindaloo (scharf) mit Reis** 23.00
Rindfleischstücke mit Curry-Sauce

**192 Rind Korma mit Reis** 24.90
Rindfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen mit Rahm-Curry-Sauce

**193 Rind Palak mit Reis** 24.90
Rindfleisch mit Spinat, Rahm und Chili-Curry-Sauce

**194 Beef Thali mit Reis** 23.00
Rinds Curry, Gemüse, Linsen (Dal), Raita und Reis

## FISCHGERICHTE

**200 Fisch Panjabi Style mit Reis** 21.00
Fisch, Zwiebeln, Tomaten, Chili mit Curry-Sauce

**201 Fisch Curry Korma mit Reis** 23.00
Pangasius, Ingwer, Zwiebeln, Cashewnüsse, Salz, Kewrawasser, Kardamompulver, Knoblauch, nicht scharf

**202 Fisch Curry Kerala mit Reis** 25.00
Pangasius gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Kümmel, Kokosnuss und Senfkörner mit Curry-Sauce

**203 Fisch Makhni mit Reis** 25.00
Pangasius, Ingwer, Zwiebeln, Kewrawasser, Kardamompulver, Rahm und Knoblauch, nicht scharf

**204 Fisch Thali** 28.00
Fisch Curry, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Linsen (Dal), Raita und Reis

## CREVETTENGERICHTE

**210 Crevetten Masala Curry mit Reis** 23.00
Crevetten mit Ingwer, Knoblauch und etwas Chili, Spezialität aus dem Norden, mittel scharf

**211 Crevetten Madras mit Reis** 26.00
Crevetten, Senfkerne, Zwiebeln, Ingwerpaste, Kurkuma, Chilipulver, Kümmelpulver, Korianderpulver, gehackte Tomaten, Kokosnuss, Milch und Knoblauch

**212 Crevetten Korma mit Reis** 25.00
Crevetten mit Curry-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüsse und Rahm

**213 Crevetten Thali** 28.00
Crevetten Curry, Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Linsen (Dal), Raita und Reis

## BIRYANI

**215 Vegi Biryani** 19.00
Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma und grüner Kardamon, serviert mit Joghurt

**217 Poulet Biryani** 21.00
Poulet, Karotten, Erbsen, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Ingwer, Limettensaft, Garam Masala, Kurkuma und grüner Kardamom

**218 Lamm Biryani** 23.00
Lamm, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma, Grüner Kardamon

**219 Crevetten Biryani** 28.00
Crevetten, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Grüner Kardamon

**220 Fisch Biryani** 28.00
Fisch, Karotten, Erbsen, Korianderpulver, Kashmiri rotes Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma, Grüner Kardamon

## BROT UND BEILAGEN

**225 Basmati Reis** 4.50

**226 Raita** 4.50
Joghurt mit Gurken

**227 Naan ohne Butter** 4.50
Spezielles von Hand gerolltes Fladenbrot aus Weissmehl, Eier und Milch

**228 Butter Naan (1 Stück)** 5.00
Butter, Weissmehl, Eier, Milch

**229 Garlic Naan (1 Stück)** 5.50
Weissmehl, Eier, Milch, Knoblauch

**230 Masala Naan (1 Stück)** 4.50
Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot aus Weissmehl mit Masalpulver und ein wenig Chilisauce

**231 Tandoori Roti mit Butter (1 Stück)** 4.50
Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot ohne Hefe, Ruchmehl

**232 Tandoori Roti ohne Butter (1 Stück)** 4.50
Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot ohne Hefe, Ruchmehl

## EXOTISCHE SÄFTE

**235 Mango Saft** 4.50
0.375 l

**236 Guava Saft** 4.50
0.375 l

## DESSERTS

**240 Gulab Jamun** 5.00
Frittierte Teigbällchen aus Hüttenkäse

**241 Mango Lassi** 5.00
Mango, Joghurt, Zucker und Wasser

## SOFTDRINKS

**245 Coca Cola** 4.50
0.45 l

**246 Coca Cola Light** 4.50
0.45 l

**247 Coca Cola Zero** 4.50
0.45 l

**248 Valser ohne Kohlensäure** 4.50
0.5 l

**249 Valser mit Kohlensäure** 4.50
0.5 l

**250 Fanta** 4.50
0.5 l

**251 Schorle** 4.50
0.5 l

| | | |
|---|---|---|
| 252 | **Rivella Blau**<br>0.5 l | 4.50 |
| 253 | **Rivella Rot**<br>0.5 l | 4.50 |
| 254 | **Rivella Grün**<br>0.5 l | 4.50 |
| 255 | **Ice Tea Lemon**<br>0.5 l | 4.50 |
| 256 | **Ice Tea Peach**<br>0.5 l | 4.50 |
| 257 | **Aloe Vera Juice**<br>0.5 l | 4.50 |
| 258 | **Red Bull**<br>0.25 l | 4.50 |

## BIER

| | | |
|---|---|---|
| 260 | **Schützengold Lager**<br>0.33 l | 5.00 |
| 261 | **Schützengold Alkoholfrei**<br>0.33 l | 5.00 |
| 262 | **St. Galler Klosterbräu**<br>0.33 l | 5.00 |
| 263 | **Weisser Engel**<br>0.33 l | 5.00 |
| 264 | **Kingfisher**<br>Indisches Bier 0.33l | 5.00 |
| 265 | **Cobra**<br>Indisches Bier 0.33l | 5.00 |

## WEINE

| | | |
|---|---|---|
| 270 | **Prosecco**<br>0.5 l | 20.00 |
| 271 | **Pinot Grigio**<br>Italien, Weisswein 0.5l | 20.00 |
| 272 | **Féchy**<br>Schweiz, Weisswein 0.5l | 20.00 |
| 273 | **Merlot**<br>Italien, Rotwein 0.5l | 20.00 |
| 274 | **Tempranillo**<br>Spanien, Rotwein 0.5l | 20.00 |
| 275 | **Raices**<br>Spanien, Rotwein 0.5l | 20.00 |

## SPIRITUOSEN

| | | |
|---|---|---|
| 280 | **Red Label 40% Vol.**<br>0.7 l | 30.00 |
| 281 | **Grant's Whiskey 40% Vol.**<br>0.7 l | 30.00 |
| 283 | **Beefeater London Gin 40% Vol.**<br>0.7 l | 30.00 |