

Herzlich Willkommen



Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MWST.
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Fleischherkunftsdeklaration

Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz

Garnelen & Fish: Vietnam; Lachs: Norwegen, Finnland

Digitale Menükarte





Vorspeisen - Starters

01 Samosa (2x)

Knusprig frittierte Teigtäschchen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen
Crispy fried patties stuffed with spicy potatoes and green peas (**Vegan**) | 8

02 Prawn Pakora (4x)

Garnelen mit Kichererbsen im Mehlmantel frittiert
Marinated prawns in a dough coat of gram flour, pan fried | 12

03 Onion Pakora (4x)

Frische Zwiebeln, frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl
Fresh Onions in a dough coat of gram flour, pan fried (**Vegan**) | 8

04 Cutlet Thon (2x)

Feiner Thunfisch und Kartoffeln geformt zu Cutlet, sautiert
fine tuna fish with potatoes, shaped into a Cutlet, sautéed | 8

05 Chicken 65 (sehr scharf)

Zarte Pouletbruststücke mit Gewürzen, Ingwer und Curryblätter
Chicken breast with spices, ginger and curry leaves | 10

06 Gemischte Salat

frischer gemischter Salat / fresh mixed salad (**Vegi**) | 8

07 Indian Summer Salat

Kichererbsen mit Moong-Sprossen, Mangos und Cashew-Nüssen, mit feinstem Hausdressing serviert
Chickpeas with moong sprouted, served with mango and cashew nuts and delicious housedressing (**Vegi**) | 10

Vorspeisen - Starters

08 Dhal Suppe

Gelbe Linsensuppe mit frischem Korriander
Yellow lentils soup with fresh coriander (*Vegi & Vegan-möglich*) | 9

09 Rasam (sehr scharf)

Einzigartig säuerlich-würzige Suppe der „ayurvedischen“ Küche (sehr scharf)
Low-viscosity, sour-spicy soup of "ayurvedic" cuisine (*Vegan*) | 10

10 Tandoori Chicken

Köstliche Pouletschenkel mariniert mit Gewürzen, im Tandoori Ofen gegrillt
Delectable Chickenleg marinated with spices, roasted in tandoori oven | 9

11 Chicken Tikka

Feine Pouletbrust mariniert mit Gewürzen, im Tandoori Ofen gegrillt
Chickenbreast marinated with spices, roasted in tandoori oven | 9

12 Sheekh Kebab (2x)

Lammhackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen, gegrillt
Ground lamb kebab with garlic, onions and Spices, roasted | 12

TANDOORI DISHES - TANDOORI-GERICHTE

Alle Tandoori-Gerichte werden mit Reis und milder Sauce serviert.

Each Tandoori dish is served with rice and mild sauce.

31 Chicken Tikka

Poulet-Brust fein mariniert in traditionellem Tikka Masala
Chicken breast perfectly marinated in a traditional Tikka Masala |30

32 Chicken Tikka Hara Masala (leicht scharf)

Poulet Brust mariniert mit einem grünen Masala von Koriander, Minze, grüner Chili und Ingwer
Chicken breast marinated with green masala of coriander, mint, green chilies and ginger |32

33 Tandoori Prawns

Große Garnelen mariniert in einer gewürzten Masala
Big size prawns marinated in a spiced masala |36

34 Tandoori Chicken

feine Poulet Schenkel mariniert in einem traditionellen Tandoori Masala
soft chicken legs marinated with traditional tandoori masala |30

35 Paneer Tikka Shashlik

traditioneller, deliziöser indischer Käse mariniert in einem traditionellen Tikka Masala
Marinated delicious cottage cheese in a traditional Tikka masala (Vegi) |25

36 Lamm Tikka

zartes Lammfleisch mariniert in einem traditionellen Tikka Masala
Succulent pieces of lamb marinated in a traditional Tikka Masala |34

37 Sheekh Kebab

schmackhaftes Lammhackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen, gegrillt
brehtaking ground lamb kebab with garlic, onions and Spices, roasted |34



Unsere Empfehlung
dazu: Raita | 3

38 Mixed Grill Platter (für 2 / for 2)

2 Stück/pieces Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Sheekh Kebabs, Lamm Tikka, und Tandoori Prawns
Serviert mit / served with: Tandoori Sauce and plain rice |60



Unsere Empfehlung dazu: Coconut Vegetable | 7

Jedes Curry wird mit Reis serviert. Each curry is served with rice.

MEERESFRÜCHTE

SEAFOOD

40 Kerala Fish Curry

Saftige Tilapia Curry mit Junge Mango, Kokosmilch und Curryblättern

Juicy tilapia curry with young mango, coconut milk and Curryleaves | 29

41 Lachs Saag

Gedünsteter, Lachs mit aromatischem Spinatcurry
Braised, salmon with an aromatic spinach curry | 28

42 Ral Kulambu (leicht scharf)

Garnelen mit Madras Art mit junge Mango-Kokoscurry
Prawns madras style with young mango-coconut curry | 30

43 Prawn Devil (sehr scharf)

Große Garnelen mit Gemüse, würzig gebraten
Hot and very Spicy fried big prawns with vegetables | 34

44 Prawn Garlic Mirch (mittel scharf)

Garnelen in würzig pikanter Knoblauch-Chilli-Curry
Prawn in a hot spicy garlic chili curry | 32

Süd-indische Spezialitäten

South indian

In Streifen geschnittene, mehrschichtige Fladen (Rotti) mit frischen Zwiebeln, Lauch, ein Ei und Gewürzen, vermengt mit frisch zubereitetem Gemüse/Chicken/Lamm-Curry.

In strips sliced multi-layered flatbread with fresh onions leeks, an egg and spices, mixed up with vegetable/chicken/lamm curry

45 Vegi Kothu Rotti (mittel scharf) |

25

46 Chicken Kothu Rotti (mittel scharf) | 28

47 Lamm Kothu Rotti (mittel scharf).

| 30

HÄHNCHEN - CHICKEN

Jedes Gericht wird mit Reis serviert. - Each dish is served with rice .

World Classics

50 Butter Chicken

Zarte Pouletbruststücke in einer feinen Tomaten-Butter-Sauce und Mandeln
Tender Chicken pieces cooked in delicious tomato butter sauce & almonds | 28

51 Chicken Korma (leicht scharf)

Zarte Pouletbruststücke in traditioneller Korma-Sauce (Mandeln, Ingwer, Zimt und Weiteres.)
Tender Pieces of chicken breast cooked in traditional korma sauce (almonds, ginger, cinnamon etc.) | 30

52 Chicken Vindaloo (leicht scharf)

Zarte Pouletbruststücke mit Kartoffeln in einer scharfen Vindaloo Masala
Tender Pieces of chickenbreast cooked with potatoes in delicious vindaloo hot sauce | 28

54 Chicken Tikka Masala

Zarte Pouletbruststücke in einer Sauce aus traditonellen aromatischen Gewürzen, gemischt mit leckerem Joghurt.
Chicken cooked till tender in traditional aromatic spices and yoghurt | 28

55 Chicken Saag

Feine Pouletbruststücke zubereitet in feiner aromatischer Spinat-Sauce
Pieces of chicken breast cooked in an aromatic spinach sauce | 28

56 Chicken Byriani (medium scharf)

Saftig gebratener Reis mit Poulet, aromatisiert mit traditioneller Byriani Masala
Juicy fried rice with chicken, flavored with traditional byriani masala | 30



Unsere Empfehlung dazu: Raita | 3

Indian Summer 's Signature Dishes

HÄHNCHEN - CHICKEN

Jedes Gericht wird mit Reis serviert. - Each dish is served with rice .

57 Sukha Chicken Curry (medium scharf)

Exotisch gewürzte Pouletbrust in Kokosnuss-Chilli-Curry
Exotic flavored chicken cooked in coconut chilli curry | 32

58 Chicken Garlic Mirchi (medium scharf)

Deliziose Pouletbruststücke in Knoblauch und Paprika-Chilli-Sauce
Delicious chicken breast pieces in a garlic chili sauce with paprika | 32

60 Adrak Chicken

Pouletbruststücke in eine authentischem Ingwer-Kokos Curry
Chicken breast pieces in an authentic ginger coconut curry | 29

61 South Chicken (leicht scharf)

Pouletbruststücke in Kokosmilch-Sauce nach himmlischer Madras-Art zubereitet
Chicken breast pieces made in exotic madras-style coconut milk curry | 30

62 Chicken Devil (sehr scharf)

Leckeres Poulet mit Gemüse, würzig und sehr scharf gebraten
Hot and very spicy fried Chicken with vegetables | 32

Lamm - Lamb

Jedes Gericht wird mit Reis serviert. - Each dish is served with rice.

World Classics

70 Lamm Vindaloo (leicht scharf)

Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Vindaloo Masala
Succulent pieces of lamb cooked with potatoes in hot Vindaloo sauce | 32

71 Lamm Jalfrezi

Traditionelles Lamm-Curry mit frischer Paprika und Ingwer
A traditional curry with fresh paprika and ginger | 32

72 Lamm Madras (leicht scharf)

Zartes Lammfleisch mit Kokos-Currysauce, nach traditioneller Madras-Art zubereitet
Succulent lamb pieces in traditional madras-style with coconut milk curry | 34

74 Saag Ghost

Lammfleisch zubereitet in feiner Spinat-Sauce
Succulent pieces of lamb cooked in an exotic spinach sauce | 33

75 Roghan Josh

Saftige Lammfleischstücke in einer Zwiebel Tomatensauce mit besonderen Gewürzen
Luscious pieces of lamb in a onion tomato gravy with special spices | 33

76 Lamm Byriani (mittel scharf)

Gebratener Reis mit Lamm und Gewürzen, sehr saftig und mit traditioneller, leckerer Byriani Masala.
Fried rice with lamb and spices, juicy and with traditional byriani masala | 34



Unsere Empfehlung dazu: Raita | 3

Indian Summer's Signature Dishes

Lamm - Lamb

Jedes Gericht wird mit Reis serviert. - Each dish is served with rice.

77 Lamm Devil (sehr scharf)

feines Lamm mit Gemüse, würzig und sehr scharf gebraten
Hot and very spicy and delicate fried chicken with vegetables | 33

78 Gingery Lamm (mittel scharf)

Saftige Lammfleischstücke in einer Zwiebel Ingwer-Knoblauch Masala
Luscious pieces of lamb in an onion ginger-garlic Masala | 34

79 Lamm Sukha (leicht scharf)

Saftige Lammfleischstücke mit Schalotten, Curryblätter und besonderen Gewürzen
Luscious pieces of lamb with shallots, curry leaves and special spices | 30

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Jedes Gericht wird mit Reis serviert. - Each dish is served with rice.

90 Matar Paneer

Grüne Erbsen und Paneer in einer leicht scharfen Masala Sauce
Green peas and cottage Cheese in hot masala sauce | 24

91 Kadai Paneer (leicht scharf)

Paneer in Tomaten Paprika Masala gekocht
Paneer cooked in tomato bell peppers masala | 27

92 Vegi Malai Kofta

frischer Paneer und Kartoffel Knödel in einer Rahmsauce
fresh paneer and potato dumplings in cream sauce | 24

93 Shahi Paneer

Würziger, frischer Paneer in reichhaltigem Cashew-Curry
Spiced, fresh paneer in a comprehensive cashew curry | 25

94 Palak Paneer

leckerer Paneer in Spinat-Curry-Sauce
delicious paneer in a spinach curry | 25

95 Vegetable Devil (sehr scharf)

Paneer und Yamswurzel mit einer Menge an frischem Gemüse, würzig-und sehr scharf gebraten
Paneer and yams with a lot of fresh vegetables, hot and very spicy roasted | 26

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Jedes Gericht wird mit Reis serviert. - Each dish is served with rice.

97 Dhal Tadka

Gelbe Linsen mit leckeren Gewürzen und einem einzigartigen rauchigem Holzkohlegeschmack.
Yellow Lentils tempered with delicious spices and unique a smoky charcoal flavor (**vegan**) | 20

98 Dhal Makhani

Cremige Urd-Linsen in einer Knoblauch-Butter-Sauce
Urd-lentils in a creamy garlic butter sauce | 24

99 Bhindi Masala

Okraschoten in zwiebelhaltiger Masala
Okra (Lady Finger) in an onion masala (**vegan**) | 26

100 Aloo Gobi Masala

Kartoffeln, Blumenkohl-Curry in würziger Sauce
Potato, Cauliflower curry in spicy gravy (**vegan**) | 24

101 Vegetable Korma (mittel scharf)

Yams, Schlangen-Kürbis, Karotten, Spargelbohnen und grüne Erbsen in einer würzigen Cashewnuss-Curry
Yams, snake gourd, carrots, long-beans and greenpeas in a spicy cashewnuts curry (**vegan möglich**). | 26

102 Chana Masala

Kichererbsen und Yamswurzel in traditionell-würzigem Curry
Chickpeas and yams in traditional spicy gravy (**vegan**) | 24

103 Vegetable Sabzi

Blumenkohl, Zucchini, Kartoffeln, und Broccoli in einem cremigen Zwiebeln-Tomaten-Curry
Cauliflower, zucchini, potatoes, and broccoli in a tasty, creamy onion-tomato curry (**vegan**) | 24

104 Vegetable Madras (mittel scharf)

Yam, Spargelbohnen, grüne Erbsen & Karotten in Kokosmilch-Sauce nach Madras-Art zubereitet
Yams, longbeans, green peas & carrots in madras-style coconut milk curry (**vegan**) | 25

105 Vegetable Byriani (mittel scharf)

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Jedes Gericht wird mit Reis serviert. - Each dish is served with rice.

Saftig gebratener Reis mit Mischgemüse, aromatisiert mit traditioneller Byriani Masala
Juicy fried rice with mixed vegetables and flavored with traditional byriani masala | 27



Unsere Empfehlung dazu: Raita | 3

HAUSGEMACHTE BEILAGEN

Home made side dishes

130 Plain Naan Natur | 4

131 Butter Naan mit Butter / with butter | 4.5

132 Garlic Naan mit Knoblauch und Butter / with butter and garlic | 5.5

133 Cheese Naan mit Frischkäse und Butter / with fresh cheese and butter | 6

134 Peshwary Naan mit Rosinen, Nüssen und Butter / with raisins, nuts and butter | 5.5

135 Onion Kulcha (Naan) mit Zwiebeln, Koriander und Butter / with onions coriander and butter | 6

136 Paratha

Mehrschichtiges Vollkornfladenbrot / Multilayered wholewheat flatbread (vegan) | 7

137 Chapati

Vollkornmehlfladen aus der Pfanne / Whole wheat flatbread from the pan (vegan) | 5.5

138 Tandoori Rotti

Weiches Fladenbrot aus Vollkorn im Tandoor gebacken / Whole wheat flatbread from Tandoor oven (vegan) | 4

139 Tandoor Aloo Paratha

Vollkornfladenbrot gefüllt mit zarten Kartoffeln und Gewürzen / Whole wheat flatbread filled with tender potatoes and spices | 6

140 Riz Kashmir

Mit Rosinen und Nüssen / with raisins and nuts (vegan) | 8

143 Cucumber Tomato Salad

Frische Gurke, Tomate, Zwiebel, und Chilli,
Fresh Cucumber, Tomato, Onion and Chilli (vegan) | 5

142 Extra Reis

Eine Schale Basmati Reis / a bowl of basmati rice | 3

144 Raita

Joghurt mit gehackten Gurken, Tomaten und Gewürzen
Yoghurt with chopped cucumbers, tomatoes & spices | 3.5

145 Coconut Vegetable

Frisches Gemüse mit Kokosraspeln
Fresh vegetables with coconutflakes | 7

146 Lemon / Mango / Garlic Pickle

Scharf eingelegte Limetten mit Gewürzen
Spicy preserved limes with spices | 2

147 Onion Rice

Basmatireis mit Zwiebeln
Basmatirice with onions | 7

DESSERTS

150 Eis nach wahl

Vanille, Schokolade, Mango (Sorbet vegan), Pistazie & Erdbeer
Vanilla, chocolate, mango (sorbet **vegan**), pistachio & strawberry | 4



Unsere Empfehlung dazu: 2cl indischer Mangoschnapps | 8

151 Gulab Jamun (2x)

Leckere caramelisierte Milchbällchen in Zuckersauce
Delicious caramelized milk balls in sugar sauce | 7

152 Gulab Vanilla

Gluab Jamun serviert mit einer leckeren Kugel Vanilleeis
Gluab Jamun served with a lovely scoop of vanilla ice cream | 8

153 Halwa

Im Butter zubereitet mit Gries, Kardamom, Rosinen und Nüssen
Wheat semolina cooked in butter and flavored with fresh cardamoms and nuts | 7

154 Kulfi Mango

Hausgemachtes indisches Mangoeis mit/ohne Sahne & geröstete Cashew getoppt
Homemade Indian mango ice cream with cream & topped roasted cashew | 8

155 Kulfi Pista

Hausgemachtes indisches Pistazieneis mit/ohne Sahne & mit gerösteten Cashews getoppt
Homemade Indian pistachio ice cream with cream & topped roasted cashew | 9