



Tadka

Indian Restaurant

CATERING | GALADINNER | TAKE AWAY

HERKUNFTS- DEKLARATION FÜR FLEISCH & FISCH



TOFU - CH (BIO) | POULET - CH | LAMM - IR,*NZ
FISCH - VN | LACHS- NO | CREVETTES - VN



PRODUKTE AUS DEM AUSLAND KÖNNEN MIT HORMONEN ALS LEISTUNGSFÖRDERER ERZEUGT WORDEN SEIN.

* KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR SIE, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN.



VORSPEISEN

GRÜNER SALAT Green Salad	CHF 7.50
GEMISCHTER SALAT Mixed Salad	CHF 8.50
CACHUMBER SALAT (SPICY) VEGAN Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Radieschen, Chilli und frischem Koriander Salad with onions, tomatoes, cucumber, radish, chili and fresh Corriander	CHF 10.50
AVOCADO SALAT (SPICY) VEGAN Scharfer Avocadosalat mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch Spicy Avacadosalad mit Tomatoes, Onion and Garlic	CHF 13.50
SAMOSA VEGAN Frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln und Gemüsefüllung, serviert mit verschiedenen Saucen Deep fried pastry, stuffed with vegetables and Potatoes. Served mit Chutneys	CHF 12.50
ALOO PANNER TIKKI Kartoffel und Frischkäsewürfel mit Gewürzen, serviert mit verschiedenen Saucen Mix of Potatoes, Cottage cheese and Indian spices served with different chutneys	CHF 13.50
TADKA STARTER PLATTE (FÜR 2-3 PERSONEN) Eine Auswahl unseren Vegi Vorspeisen: Mini Samosa, Onion Bhaji, Pakora, Aloo Panner Tikki, and Chicken Tikka, mit verschiedenen Chutney Mix of Starter	CHF 30.00
MIXED VEGI-STARTER VEGAN Mini-Samosa und Pakora serviert mit verschiedenen Saucen Mini-Samosa and different vegetables marinated with gram flour, spices and freid to perfection. Served with different chutneys	CHF 12.50
ONION BHAJI VEGAN Knusprige Zwiebeln mariniert mit Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit verschiedenen Chutney Onion marinated with gram flour, spices and fried till it turn crispy. Served with assorted chutneys	CHF 11.50
CHICKEN TIKKA Grillierte Pouletstücke an indischer Marinade serviert mit verschiedenen Saucen Grilled Chicken pieces marinated with tandoori spices and served with assorted chutneys	CHF 14.50

SUPPEN

TAMATAR KA SHORMBA VEGAN

Pfefferige Tomatensuppe
Tomato Soup

CHF 8.50

MURG SHORBA

Hühnersuppe
Chicken Soup

CHF 11.50

DAAL SOUP VEGAN

Linsensuppe mit frischem Koriander und Ingwer
Lentil Soup with Fresh coriander, spices, and Ginger

CHF 8.50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

(Serviert mit Basmati Reis)

ALOO GOBI VEGAN

Blumenkohl und Kartoffeln an Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce
Potatoes and Cauliflower cooked with onions, garlic, ginger, tomatensauce and spices.

CHF 24.50

ALOO BAIGAN VEGAN

Auberginen mit Kartoffeln an Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, indischen Gewürzen und Tomatensauce
Eggplant and Potatoes cooked with onions, garlic, ginger, tomatensauce. And spices.

CHF 24.50

MALAI KOFTA

Cremige Cashewnuss-Sauce mit vegetarischem Frischkäse und Kartoffelklößen
Potatoes and Paneer dumplings cooked with Creamy Cashew nut sauce

CHF 27.50

BHINDI MASALA VEGAN

Okra Gemüse gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und milden indischen Gewürzen
Stir fried okra cooked with onion, tomatoes, ginger, garlic and Indian spices

CHF 26.50

VEGETABLE KORMA

Gemüse-Kreation an cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Rosinen (leicht süsslich)
Combination of different vegetables and dry fruits cooked with mild cashew sauce (light sweet)

CHF 26.00

SABJI MALABAR VEGAN

Gemüse-Kreation an feiner Kokosmilchsauce und milden indischen Gewürzen
Mix Vegetables cooked with mild coconut sauce and Indian spices.

CHF 24.50

ALOO MATAR VEGAN

Kartoffeln mit Erbsen an Currysauce
Potatoes with greenpeas cooked in currysauce

CHF 23.50

MIX VEG VEGAN

Saisonales frisches Gemüse in einer Currysauce gekocht
Mix Vegetables cooked in Currysauce

CHF 24.50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

(Serviert mit Basmati Reis)

DAAL TADKA VEGAN

Linsengericht mit Gelben Linsen, aromatisch gewürzt
Yellow Lentils tempered with Indian spices

CHF 22.00

ALOO PALAK VEGAN

Kartoffeln an rassicem Spinat-Curry
Potatoes and Spinach cooked with curry sauce

CHF 23.50

DAAL MAKHANI

Schwarze Linsen gekocht mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Rahm und Butter
Black lentils flavoured with onions, garlic, ginger, tomato, cream and butter

CHF 22.00

PUNJABI CHANA MASALA VEGAN

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer, rassic gewürzt
Chickpeas cooked with tomato, onions, chilli, ginger and Indian spices

CHF 24.50

PALAK PANEER

Frischkäsewürfel an rassicem Spinat-Curry
Cottage cheese cooked in Spinach and tempered with Indian spices

CHF 26.50

PANEER MAKHANI

Frischkäsewürfel an Tomatenbuttersauce mit Cashewnüssen, Rosinen und Rahm
Cube of cottage cheese cooked in Butter tomato gravy enriched with cream and cashew

CHF 27.50

PANEER TIKKA MASALA

Scharf gewürzte Frischkäsewürfel mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
Cottage cheese cooked with spicy onion, tomato garlic and ginger sauce

CHF 26.50

TOFU SPEZIALITÄTEN

(Serviert mit Basmati Reis)

TOFU PALAK MASALA VEGAN

Tofu mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Kokosnussmilch und indischen Gewürzen

Tofu and Spinach cooked with tomato, garlic, ginger, coconutmilk and Indian spices

CHF 24.50

TOFU VINDALOO VEGAN

Tofu an sehr scharfem Curry mit Chilli und Tamarind Sauce

Tofu cooked with Chili, Tamarind and curry sauce

CHF 24.50

TOFU MALABAR CURRY VEGAN

Tofu an feiner Kokosmilchsauce und Garam Masala

Tofu cooked with Coconutsauce and Indian spices

CHF 25.50

TOFU MAKHANI VEGAN

Mit Tomaten, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Garam Masala und Kokosnussmilch

Cooked with tomato, cumin, ginger, garlic, Indian spices and coconutmilk

CHF 26.50

TOFU BUTTER MASALA VEGAN

Mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer indischen Gewürzen und veganem Ghee

Cooked with onion, ginger, Indian spices and vegan butter.

CHF 25.50

TOFU JALFREZI VEGAN

Tofu mit Süss-Scharfer-Sauce mit Peperoni & Zwiebeln

Tofu cooked with sweet spicy sauce, hot peppers, onion and garam masala

CHF 25.50

FISCH UND MEERESFRÜCHTE SPEZIALITÄTEN

(Serviert mit Basmati Reis)

MACHLI MALABAR

Pangasiusfilet an feiner Kokosmilchsauce und Indischen Gewürzen

Pangasius fillet cooked with coconutsauc and Indian spices

CHF 27.50

FISCH CURRY

Pangasiusfilet an scharfer Tomatensauce, Zwiebeln, und Knoblauch

Pangasius fillet cooked with spicy tomatosauce, onion, garlic and Indian spices

CHF 26.50

JHINGA JALFREZI

Crevetten mit Süß-Scharfer-Sauce mit Peperoni & Zwiebeln

Prawns cooked with Sweet-spicy sauce, peppers and onions

CHF 31.50

JHINGA MALABAR

Crevetten an feiner Kokosmilchsauce und Indischen Gewürzen

Prawns cooked with delicious Coconutsauce and Indian spices

CHF 32.50

JHINGA MASALA

Crevetten an scharfer Tomatensauce, Zwiebeln und Knoblauch

Prawns cooked with spicey tomatosauce, onion, garlic and Indian spices

CHF 32.00

POULET SPEZIALITÄTEN CH

(Serviert mit Basmati Reis)

CHICKEN KORMA

Pouletstücke mit Cashewnussauce, Rosinen, Sahne und milden indischen Gewürzen

Chicken pieces with Cashewsauce, raisins, cream and mild Indian spices

CHF 29.00

CHICKEN CURRY

Pouletstücke an einem klassischen indischen Curry

Classical Indian Chicken curry with onions, garlic, ginger and tomatoes

CHF 27.00

CHICKEN MALAI TIKKA MASALA

Pouletstücke an cremig-pikanter Tomatensauce

Chicken pieces cooked with creamy spicy tomatosauce

CHF 29.00

CHICKEN TIKKA MASALA

Pouletstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten scharf gewürzt

Chicken pieces cooked with garlic, ginger and spicy oniontomato sauce

CHF 28.50

BUTTER CHICKEN

Pouletstücke an Tomaten-Butter Sauce mit Cashewnüssen, Rosinen und Rahm

Sliced Chicken cooked with tomatoes butter sauce, cashew nuts, raisins and cream

CHF 31.50

CHICKEN JALFREZI

Pouletstücke an Süss-Scharfer-Sauce mit Peperoni & Zwiebeln

Sliced chicken cooked with Sweet-spicy sauce, peppers and onions

CHF 28.50

CHICKEN SAAG WALA

Pouletstücke an rassigem Spinat-Curry

Chicken Pieces cooked with Spinach curry

CHF 28.50

LAMM SPEZIALITÄTEN

(Serviert mit Basmati Reis)

LAMB CURRY

Lammragout an klassischem indischem Curry
Classical Lamb Curry cooked with Indian spices

CHF 34.50

LAMB ROGAN JOSH

Lammragout an aromatischem Curry mit Zimt und Änis
Lamb Ragout cooked with onion tomato sauce, cinnamon and Anise

CHF 35.50

BHUNWA GOSCHT

Scharfes Lammragout mit Knoblauch, Chili und Curryblättern
Spicy Lamb ragout cooked with Garlic, Chili and Curry leaves

CHF 35.50

GOSCHT SAAG WALA

Lammragout an rassigem Spinat-Curry
Lamb Ragout cooked with spinach curry and Indian spices

CHF 35.50

LAMB KORMA

Lammragout mit Cashewnüssen, Rosinen und frischer Sahne
Lamb ragout cooked with cashew sauce, raisins and cream

CHF 36.50

GOSCH VINDALOO

Lammragout an sehr scharfem Curry mit Chillli und Essig
Spicy lamb ragout cooked with Chillli Vineger and Indian spices

CHF 36.50

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

(Zubereitung 20 Minuten) Serviert mit verschiedenen
Saucen und Reis

PANEER SHASHLIK

Frischkäsewürfel, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten an indischer Marinade serviert auf einem Salatbeet dazu Reis und Chutney
Cottage cheese, peppers, onions and tomatoes marinated with tandoori spices, yogurt and grilled in Tandoor (Clay Oven)

CHF 28.50

CHICKEN TANDOORI

Pouletschenkel an indischer Marinade serviert auf einem Salatbeet, dazu Reis und Chutney
Chicken leg pieces marinated in tandoori spices, Jogurt, grilled in Tandoori, served on salad bouquet

CHF 27.50

CHICKEN TIKKA TANDOORI

Pouletstücke an indischer Marinade serviert auf einem Salatbeet, dazu Reis und Chutney
Boneless chicken pieces marinated in tandoori spices, jogurt and grilled in tandoor, served on salad bouquet

CHF 29.50

HARA BHARA CHICKEN

Pouletstücke mariniert mit Jogurt, Koriander und Minze serviert auf einem Salatbeet dazu Reis und Chutney
Chicken pieces marinated with Jogurt, Corriander and Mint sauce, served on Salad bouquet

CHF 30.50

FISH TIKKA

Grillierte Lachsfiletwürfel an indischer Marinade serviert auf einem Salatbeet, dazu Reis und Chutney
Salmon Fish marinated with Yogurt, Indian spices and grilled in Tandoor, served on salad bouquet

CHF 36.50

JHINGA TANDOORI

Grillierte Riesencrevetten an indischer Marinade serviert auf einem Salatbeet, dazu Reis und Chutney
King Prawns marinated with Yogurt, Indian spices and grilled in Tandoor, served on salad bouquet

CHF 36.50

LAMM TIKKA TANDOORI

Lammfleisch an indischer Marinade serviert auf einem Salatbeet, dazu Reis und Chutney
Lamb pieces marinated with Indian spices and grilled in Tandoor, served on salad bouquet

CHF 38.50

MIXED TANDOORI (FÜR 2 PERSONEN) (Überraschung)/Surprise

CHF 80.00

FLADENBROT SPEZIALITÄTEN

PLAIN TANDOORI ROTI **VEGAN**

Fladenbrot aus Ruchmehl
Whole grain bread

CHF 6.00

BUTTER ROTI

Fladenbrot aus Ruchmehl mit Butter
Whole grain bread with Butter

CHF 6.50

NAAN

Fladenbrot aus Weissmehl
Bread with White flour

CHF 5.50

BUTTER NAAN

Fladenbrot aus Weissmehl mit Butter
Bread with white flour and butter

CHF 6.00

TANDOORI ALOO PARATHA

Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln
Bread filled with Potatoes

CHF 7.50

MASALA NAAN

Fladenbrot aus Weissmehl gefüllt mit Zwiebeln und Chilli
White flour bread filled with onions, chilli and spices

CHF 7.50

KEEMA NAAN

Naanbrot gefüllt mit gehacktem Lammfleisch indisch gewürzt
Naan Bread filled with minced lamb meat and spices

CHF 9.50

GARLIC NAAN

Fladenbrot aus Weissmehl mit Knoblauch
White flour bread with garlic

CHF 6.50

GARLIC CORIANDER NAAN

Fladenbrot aus Weissmehl mit Knoblauch und Korriander
White flour bread with garlic and coriander

CHF 6.50

KASHMIRI NAAN MIT NÜSSEN UND ROSINEN

Naan with grated coconut, raisins and nuts

CHF 8.50

PANEER NAAN MIT INDISCHEM FRISCHKÄSE

Naan with indian cottage cheese

CHF 8.50



REIS SPEZIALITÄTEN



VEG BIRYANI VEGAN

Aromatisch gewürztes Reisgericht mit Gemüse und Raita
Rice cooked with different vegetables and Indian spices

CHF 24.50

CHICKEN BIRYANI

Aromatisch gewürztes Reisgericht mit Pouletfleisch und Raita
Basmati rice cooked with chicken and biryani spices and Jogurt,
served with Yogurt Sauce

CHF 28.50

JHINGA BIRYANI

Aromatisch gewürztes Reisgericht mit Crevetten und Raita
Basmati rice cooked with Prawns and biryani spices and served
with Yogurt sauce

CHF 35.50

LAMM BIRYANI

Aromatisch gewürztes Reisgericht mit Lammfleisch und Raita
Basmati rice cooked with lamb and biryani spices and served
with Yogurt sauce

CHF 36.50

JEERA RICE

Reis mit Kreuzkümmel
Rice cooked with Cumin

CHF 15.50



BEILAGEN

PAPADS MIT MANGO-CHUTNEY VEGAN

Dünne, knusprige Fladen aus Linsenmehl
Fried thin, crispy of lentils flour served with mango chutney

CHF 5.00

RAITA

Nature-Joghurt mit Gurken und Karotten
Yogurt with chopped cucumber and carrots

CHF 4.50

DAHI- NATUR JOGHURT

Plain Yogurt

CHF 3.00

DESSERTS

KULFI

Indisches Eis mit Nüssen
Indian ice-cream with nuts

CHF 13.50

GULAB JAMUN VANILLA

Frittierte Milchbällchen mit Vanilleeis und Schlagsahne
Warm fried milk balls with sugar syrup, vanilla ice cream and whipped cream

CHF 13.50

COUPE DENMARK

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagsahne
2 scoops of Vanilla ice cream with chocolate sauce, almonds flakes
and whipped cream

CHF 12.50

EISKAFFEE

Kaffeeis mit Espresso und Schlagsahne
Coffee ice-cream with espresso and whipped cream

CHF 12.50

COUPE BAILEYS

Kugeln Vanilleeis mit Baileys und Schlagsahne
Scoop of Vanilla ice cream with baileys and Whipped cream

CHF 13.50

KUGEL EIS (PREIS PRO KUGEL)

Mango, Vanille, Schokolade und Mocca

CHF 3.50

SOFTDRINKS

TADKA LEMONADE	30cl	CHF 6.50
MANGO LASSI	30cl	CHF 5.50
SALTY LASSI	30cl	CHF 5.50
SWEET LASSI	30cl	CHF 5.50
FRUCHTSÄFTE	20cl	CHF 4.80
VALSER	50cl	CHF 5.50
VALSER	75cl	CHF 7.50
RED BULL	30cl	CHF 5.50
RIVELLA ROT/BLAU	30cl	CHF 4.80
COCA COLA /LIGHT/ZERO	30cl	CHF 4.80
ICE TEA	30cl	CHF 4.80
SPRITE	30cl	CHF 4.80
FANTA	30cl	CHF 4.80
APFELSAFT	30cl	CHF 4.80
APFELSHORLE	30cl	CHF 4.80
SCHWEPPS TONIC	20cl	CHF 4.80
SCHWEPPS BITTERLEMON	20cl	CHF 4.80
SAN BITTER	20cl	CHF 4.80

SPIRITUOSEN / LIKÖRE

MANGO LIKÖR (INDISCH)	4cl	7.50
COCONUT LIKÖR (INDISCH)	4cl	7.50
PAAN LIKÖR (INDISCH)	4cl	7.50
TEQUILA	2cl	7.00
BOMBAY GIN	4cl	8.50
GORDON GIN	4cl	7.50
VODKA	4cl	8.50
RHUM	4cl	8.50
JOHNIE WALKER RED	4cl	8.50
JOHNIE WALKER BLACK	4cl	11.50
CHIVAS REGAL	4cl	11.50
JACK DANIELS	4cl	10.50
TALISKER 10 YEARS	4cl	11.50
LAGAVULIN 16 YEARS	4cl	14.50
GRAPPA BOTTEGA	2cl	9.50
BAILEYS	4cl	8.00
GIN ODER VODKA TONIC	4cl	14.50
WHISKY COLA	4cl	14.50
CUBA LIBRE		14.50

APERITIFS

APEROLSPRITZ		11.50
HUGO		11.50
MOJITO		15.50
VIRGIN MOJITO		13.00
CAIPIRINHA		15.50
BLUE LAGOON		16.50
GESPRITZTE WEINE		9.50
PROSECCO	4 cl	7.00
APEROL	4 cl	8.00
MARTINI	4 cl	8.00
CYNAR	4 cl	8.00
RICARD	4 cl	8.50
RAMAZOTTI	4 cl	7.00

BIERE

KINGFISHER (INDISCH)	33cl	6.00
COBRA (INDISCH)	33cl	5.50
CALANDA VOM FASS	30cl	4.90
CALANDA VOM FASS	50cl	6.50
PANACHÈ	30cl	4.90
PANACHÈ	50cl	6.50
HEINEKEN	33cl	5.50
IPA	35cl	6.80
ERDINGER WEISSBIER	50cl	7.00
CALANDA ALKOHOLFREI	30cl	4.90

WARMEGETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	4.50
ESPRESSO	4.50
CAPPUCINO	5.50
MILCH KAFFEE	5.50
CHAI (INDISCHER TEE)	5.50
INGWER TEE	5.50
TEE (DIVERSE AROMEN)	4.50