

# Vegatarisch

(mit Basmati Reis)

# Vegetarian Dishes

(Served with Rice)

## NAVRATAN KORMA

GEMÜSE-KREATION AN CREMIGER SAUCE MIT CASHEWNÜSSEN UND ROSINEN

FR.23.50

## NAVRATAN KORMA

COMBINATION OF DIFFERENT VEGETABLES AND DRY FRUITS COOKED WITH MILD CASHEW SAUCE

FR.23.50

## SABJI MALABAR **VEGAN**

GEMÜSE AN FEINER KOKOSMILCHSAUCE

FR.23.50

## SABJI MALABAR **VEGAN**

MIX VEGETABLES COOKED WITH MILD COCONUT SAUCE

FR.23.50

## ALOO MATAR **VEGAN**

KARTOFFELN MIT ERBSEN AN CURRYSAUCE

FR.21.50

## ALOO MATAR **VEGAN**

POTATOES WITH GREEN PEAS COOKED WITH TOMATO SAUCE

FR.21.50

## DAAL VEGAN

LINSENGERICHT MIT GELBEN LINSEN, AROMATISCH GEWÜRZT

FR.19.50

## DAAL TADKA

YELLOW LENTILS TEMPERED WITH INDIAN SPICES

FR.19.50



## DAAL MAKHANI

AROMATISCH GEWÜRZTE SCHWARZE LINSEN MIT ROTEN BOHNEN

FR.22.50

## DAAL MAKHANI

COMBINATION OF BLACK LENTILS, KIDNEY BEANS FLAVOURED WITH ONIONS, GARLIC, GINGER, TOMATO SAUCE, CREAM AND BUTTER

FR.22.50

## PUNJABI CHANA MASALA **VEGAN**

KICHERERBSEN MIT ZWIEBELN, TOMATEN UND INGWER, RASSIG GEWÜRZT

FR.21.50

## PUNJABI CHANA MASALA **VEGAN**

CHICKPEAS COOKED WITH TOMATO, ONIONS, GINGER AND INDIAN SPICES

FR.21.50

## PALAK PANEER

FRISCHKÄSEWÜRFEL AN RASSIGEM SPINAT-CURRY

FR.24.50

## PALAK PANEER

HOMEMADE COTTAGE CHEESE CUBES COOKED IN SPINACH PUREE AND TEMPERED WITH GARLIC AND INDIAN SPICES

FR.24.50

## PANEER MAKHANI

FRISCHKÄSEWÜRFEL AN TOMATENBUTTERSauce MIT CASHEWNÜSSEN UND RAHM

FR.26.50

## PANEER MAKHANI

CUBES OF COTTAGE CHEESE COOKED IN AN ONION TOMATO GRAVY ENRICHED WITH CREAM AND BUTTER.

FR.26.50

## PANEER TIKKA MASALA

SCHARF GEWÜRZTE FRISCHKÄSEWÜRFEL MIT ZWIEBELN, TOMATEN KNOLLAUCH UND INGWER

FR.26.50

## PANEER TIKKA MASALA

COTTAGE CHEESE COOKED WITH SPICY ONION, TOMATO, GARLIC AND GINGER SAUCE.

FR.26.50

## TAGESGEMÜSE

FR.18.50

## VEGITABLE OF THE DAY

FR.18.50

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.



ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.

## Reis Spezialitäten (serviert mit Raita)

**VEG BIRYANI** **VEGAN** FR.23.50  
AROMATISCH GEWÜRZTES REISGERICHT MIT GEMÜSE

**CHICKEN BIRYANI** FR.26.50  
AROMATISCH GEWÜRZTES REISGERICHT MIT POULETFLEISCH

**LAMM BIRYANI** FR.30.50  
AROMATISCH GEWÜRZTES REISGERICHT MIT LAMMFLEISCH

**JHINGA BIRYANI** FR.31.50  
AROMATISCH GEWÜRZTES REISGERICHT MIT CREVETTEN

## Biryani (served with Raita)

**VEG BIRYANI** **VEGAN** FR.23.50  
BASMATI RICE COOKED WITH VEGETABLES AND INDIAN SPICES

**CHICKEN BIRYANI** FR.26.50  
BASMATI RICE COOKED WITH CHICKEN PIECES AND MIXTURE OF INDIAN SPICES

**LAMM BIRYANI** FR.30.50  
BASMATI RICE COOKED WITH LAMM PIECES AND MIXTURE OF INDIAN SPICES

**JHINGA BIRYANI** FR.31.50  
BASMATI RICE COOKED WITH TIGERPAWNS AND INDIAN SPICES



## Fladenbrot Spezialitäten

**PLAIN TANDOORI ROTI** **VEGAN** FR.4.00  
(FLADENBROT AUS RUCHMEHL)

**NAAN** FR.5.00  
(FLADENBROT AUS WEISSMEHL)

**BUTTER NAAN** FR.5.50

**MASALA NAAN** FR.6.00  
WITH ZWIEBELN AND CHILLI

**KNOBLAUCH NAAN** FR.6.00

**KASHMIRI NAAN** FR.7.50  
MIT NÜSSEN, ROSINEN UND KANDIERTEN FRÜCHTEN

**PANEER NAAN** FR.7.50  
MIT INDISCHEM FRISCHKÄSE

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.

## Collection of Indian Bread

**PLAIN TANDOORI ROTI** **VEGAN** FR.4.00

**NAAN** FR.5.00

**BUTTER NAAN** FR.5.50

**MASALA NAAN** FR.6.00  
WITH ONIONS AND CHILLI

**GARLIC NAAN** FR.6.00

**KASHMIRI NAAN** FR.7.50  
STUFFED WITH NUTS, AND RAISINS

**PANEER NAAN** FR.7.50  
STUFFED WITH COTTAGE CHEESE

ALLE PREISE IN CHF 7.7% MWST.



## Fisch und Meeresfrüchte (serviert mit Reis)

<b>MACHLI MALABAR</b> PANGASIUSFILETS AN FEINER KOKOSMILCHSAUCE	FR.27.50
<b>MACHLI GOA MASALA</b> FISCHFILETS AN SCHARFER TOMATENSAUCE	FR.27.50
<b>JHINGA NAI DILLI</b> CREVETTES MIT GEMÜSESTREIFEN AN SOJA-CURRY GEWÜRZE(SCHARF)	FR.32.50
<b>JHINGA MALABAR</b> CREVETTES AN FEINER KOKOSMILCHSAUCE	FR.32.50
<b>JHINGA MASALA</b> CREVETTES AN SCHARFER TOMATENSAUCE	FR.32.50

## Fish dishes (serviert mit Rice)

<b>MACHLI MALABAR</b> FISH FILLET WITH COCONUTSAUCE	FR.27.50
<b>MACHLI GOA MASALA</b> FISH FILLET WITH SPICY TOMATOSAUCE	FR.27.50
<b>JHINGA NAI DELHI</b> PRAWNS WITH VEGETABLES STRIPES AND SOJASAUCE	FR.32.50
<b>JHINGA MALABAR</b> PRAWNS WITH DELICIOUS COCONUT SAUCE	FR.32.50
<b>JHINGA MASALA</b> PRAWNS WITH SPICY TOMATO SAUCE	FR.32.50



## Poulet (serviert mit Reis)

<b>CHICKEN CURRY</b> POULET-MEDAILLONS AN EINEM KLASSISCHEN INDISCHEN CURRY	FR.24.50
<b>CHICKEN MALAI TIKKA MASALA</b> POULET-MEDAILLONS AN CREMIG-PIKANTER TOMATENSAUCE	FR.27.50
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> POULET-MEDAILLONS MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH, UND TOMATEN SCHARF GEWÜRZT	FR.27.50
<b>BUTTER CHICKEN</b> POULET-MEDAILLONS AN TOMATEN-BUTTER SAUCE MIT KASHEWNÜSSEN, ROSINEN UND RAHM	FR.29.50
<b>CHICKEN JALFREZI</b> POULET-MEDAILLONS AN SÜSS-SCHARFER- SAUCE MIT PEPERONI & P : ZWIEBELN	FR.28.50
<b>CHICKEN SAAG WALA</b> POULET-MEDAILLONS AN RASSIGEM SPINAT-CURRY	FR.28.50
<b>CHILI CHICKEN</b> INDO-CHINESISCHES GERICHT MIT POULET & P : GEMÜSESTREIFEN AN SOJA UND CURRY GEWÜRZEN(SCHARF)	FR.28.50

## Chicken (serviert mit Rice)

<b>CHICKEN CURRY</b> CLASSICAL INDIAN CHICKEN CURRY COOKED WITH TOMATOES, FRESH GARLIC, GINGER, CORRIANDER AND DIFFERENT SPICES	FR.24.50
<b>CHICKEN MALAI TIKKA MASALA</b> CHICKEN COOKED WITH CREAMY SPICY TOMATOSAUCE	FR.27.50
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> CHICKEN PIECES COOKED WITH GARLIC, GINGER,CORRIANDER, TOMATOES - SAUCE AND SPICES(SPICY)	FR.27.50
<b>BUTTER CHICKEN</b> SLICED CHICKEN COOKED WITH TOMATOES BUTTER SAUCE, CASHEW NUTS, RAISINS AND CREAM.	FR.29.50
<b>CHICKEN JALFREZI</b> SLICED CHICKEN COOKED WITH SWEET-SPICY SAUCE, PEPPERS AND ONIONS	FR.28.50
<b>CHICKEN SAAG WALA</b> SLICED CHICKEN COOKED WITH SPINACH CURRY.	FR.28.50
<b>CHILI CHICKEN</b> INDO-CHINESE DISH WITH CHICKEN, VEGETABLES STRIPS, SOYASAUCE AND INDIAN SPICES (SPICY)	FR.28.50

ALLE PREISEN CHF INKL.7.7% MWST.

ALLE PREISE IN CHF 7.7% MWST.



## Lamm (serviert mit Reis)

**LAMB CURRY** FR.31.50

LAMMRAGOUT AN KLASSISCHEM INDISCHEN CURRY

**LAMB ROGAN JOSH** FR.32.50

LAMMRAGOUT AN AROMATISCHEM CURRY MIT ZIMT UND ÄNIS

**BHUNWA GOSCHT** FR.34.50

SCHARFES LAMMRAGOUT MIT KNOBLAUCH, CHILI UND CURRYBLÄTTERN

**GOSCHT SAAG WALA** FR.32.50

LAMMRAGOUT AN RASSIGEM SPINAT-CURRY

**LAMB KORMA** FR.35.50

LAMMRAGOUT MIT CASHEWNÜSSEN, ROSINEN UND FRISCHER SAHNE

**GOSCH VINDALOO** FR.34.50

LAMMRAGOUT AN SEHR SCHARFEM CURRY MIT CHILLI UND ESSIG

## Lamb (served with Rice)

**LAMB CURRY** FR.31.50

CLASSICAL LAMB CURRY COOKED WITH INDIAN SPICES

**LAMB ROGAN JOSH** FR.32.50

LAMB RAGOUT COOKED WITH INDIAN SPICES, CINNAMON AND ANISE

**BHUNWA GOSCHT** FR.34.50

SPICY LAMB RAGOUT COOKED WITH GARLIC, CHILLI AND CURRY LEAVES

**GOSCHT SAAG WALA** FR.32.50

LAMB RAGOUT COOKED WITH SPINACH CURRY AND INDIAN SPICES

**LAMB KORMA** FR.35.50

LAMB RAGOUT COOKED WITH CASHEW SAUCE, RAISINS AND FRESH CREAM

**GOSCH VINDALOO** FR.34.50

VERY SPICY LAMB RAGOUT COOKED WITH CHILLI, VINEGAR AND INDIAN SPICES

## Rindsfleisch (serviert mit Reis)

**BEEF CURRY** FR.29.50

RINDSRAGOUT AN KLASSISCHEM INDISCHEN CURRY

**BEEF KOFTA MASALA** FR.29.50

RINDSHACKFLEISCHBÄLLCHEN AN PIKANTER SAUCE

**BEEF VINDALOO** FR.32.50

RINDSRAGOUT AN SEHR SCHARFEM CURRY MIT CHILLI UND ESSIG

**BEEF KARAHİ** FR.34.50

RINDSRAGOUT MIT KORIANDERSAMEN UND PEPERONI

**BEEF KORMA** FR.33.50

RINDSRAGOUT MIT CASHEWNÜSSEN, ROSINEN UND FRISCHER SAHNE

## Beef served with Rice)

**BEEF CURRY** FR.29.50

BEEF RAGOUT COOKED WITH CLASSICAL INDIAN SPICES

**BEEF KOFTA MASALA** FR.29.50

BEEF MEAT BALLS COOKED WITH INDIAN SPICES.

**BEEF VINDALOO** FR.32.50

SPICY BEEF RAGOUT COOKED WITH CHILLI, VINEGAR AND INDIAN SPICES

**BEEF KARAHİ** FR.34.50

BEEF RAGOUT COOKED WITH CORRIANDER SEEDS AND PEPPERS

**BEEF KORMA** FR.33.50

BEEF RAGOUT COOKED WITH CASHEW SAUCE, RAISINS AND FRESH CREAM

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.



ALLE PREISE IN CHF 7.7% MWST.

## Tandoori (Zubereitung 20 Minuten)

SERVIERT MIT MINZE, TAMARINDE UND CHILI SAUCE

### PANEER SHASHLIK FR.30.50

FRISCHKÄSEWÜRFEL, PEPERONI, ZWIEBELN UND TOMATEN AN INDISCHER MARINADE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBEET, DAZU REIS

### CHICKEN TANDOORI FR.26.50

POULETSCHENKEL AN INDISCHER MARINADE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBEET, DAZU REIS

### CHICKEN TIKKA TANDOORI FR.29.50

POULET-MEDAILLONS AN INDISCHER MARINADE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBEET, DAZU REIS

### HARA BHARA CHICKEN FR.30.50

POULET-MEDAILLONS MARINIERT MIT JOGURT, KORIANDER UND MINZE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBEET, DAZU REIS

## Tandoori (Preparation time 20 min.)

SERVED WITH MINT, TAMARIND AND CHILLI SAUCE

### PANEER SHASHLIK FR.30.50

COTTAGE CHEESE, PEPPERS, ONIONS AND TOMATOES MARINATED WITH TANDOORI SPICED YOGURT AND GRILLED IN TANDOOR (CLAY OVEN)

### CHICKEN TANDOORI FR.26.50

CHICKEN LEG PIECES MARINATED IN TANDOORI SPICED JOGURT GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON SLICED VEGETABLES BED.

### CHICKEN TIKKA TANDOORI FR.29.50

BONELESS CHICKEN PIECES MARINATED IN TANDOORI SPICED JOGURT GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON SLICED VEGETABLES BED

### HARA BHARA CHICKEN FR.30.50

BONELESS CHICKEN PIECES MARINATED IN CORRIANDER, MINT AND TANDOORI SPICED JOGURT GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON SLICED VEGETABLES BED



### JHINGA TANDOORI FR.35.50

GRILLIERTE RIESENCREVETTEN AN INDISCHER MARINADE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBEET, DAZU REIS

### SEETEUFEL TANDOORI FR.31.50

GRILLIERTE SEETEUFEL-FILETS AN INDISCHER MARINADE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBEET, DAZU REIS

### LAMB TIKKA TANDOORI FR.36.50

LAMB-MEDAILLONS MIT TOMATEN AN INDISCHER MARINADE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBEET, DAZU REIS

### MIXED TANDOORI (FÜR 2 PERSONEN) FR.83.00 LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN

### JHINGA TANDOORI FR.35.50

KING PRAWNS MARINATED WITH YOGURT, INDIAN SPICES AND GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON SLICED VEGETABLES BED.

### SEETEUFEL TANDOORI FR.31.50

GRILLED MONKFISH WITH AN INDIAN MARINATION AND SERVED ON SLICED VEGETABLES BED

### LAMB TIKKA TANDOORI FR.36.50

LAMB PIECES MARINATED WITH INDIAN SPICES AND TOMATO SAUCE GRILLED IN TANDOOR, SERVED ON SLICED VEGETABLES BED.

### MIXED TANDOORI (FOR 2 PERSON) FR.83.00 SURPRISE

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.



ALLE PREISE IN CHF 7.7% MWST.

## Desserts

**KULFI** FR.9.50  
INDISCHES EIS MIT NÜSSEN

**GULAB JAMUN** FR.9.50  
FRITTIERTE MILCHBÄLLCHEN MIT VANILLE-EIS UND SCHLAGRAHM

**GAJAR HALWA** FR.8.50  
WARMES KAROTTEN DESSERT AUF MILCH BASIS

**MANGO SORBET** FR.7.00

**COUPE DENMARK** FR.8.50  
ZWEI KUGEL VANILLE-EIS MIT SCHOKOLADEN-SAUCE, MANDELSPLITTER ALMONDS UND SCHLAGRAHM

## Dessert

**KULFI** FR.9.50  
INDIAN ICE CREAM WITH PISTA FLAVOURED

**GULAB JAMUN** FR.9.50  
WARM FRIED MILK BALLS WITH SUGAR SYRUP

**GAJAR HALWA** FR.8.50  
WARM CARROT CAKE WITH CARDAMOM FLAVOUR.

**MANGO SORBET** FR.7.00

**COUPE DENMARK** FR.8.50  
TWO SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE, ALMONDS FLAKES AND WHIPPED CREAM



**EISKAFFEE** FR.9.50  
ESPRESSO-EIS MIT ESPRESSO UND SCHLAGRAHM

**COUPE BAILEYS** FR.9.50  
KUGEL VANILLE-EIS MIT BAILEYS UND SCHLAGRAHM

**SORBET MANGO WITH VODKA** FR.9.50  
KUGEL MANGO SORBET MIT VODKA

**EIS KUGEL (PREIS PRO KUGEL)** FR.3.50  
MANGO, VANILLE, SCHOKOLADE ODER MOCCA

**ICE-COFFEE** FR.9.50  
COFFEE ICE CREAM WITH ESPRESSO TOPPED WITH WHIPPED CREAM

**COUPE BAILEYS** FR.9.50  
A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM WITH BAILEYS AND WHIPPED CREAM

**SORBET MANGO WITH VODKA** FR.9.50

**ICE CREAM SCOOP (PRICE PER SCOOP)** FR.3.50  
MANGO, VANILLA, CHOCOLATE AND COFFEE

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.



ALLE PREISE IN CHF 7.7% MWST.

## Vorspeisen

**GRÜNE SALAT** VEGAN FR. 6.50

**GEMISCHTER SALAT** VEGAN FR.8.50

**CACHUMBER SALAT(SPICY)** VEGAN FR.9.50

SALAT MIT ZWIEBELN, TOMATEN, CGURKEN, RADIESCHEN, CHILI UND FRISCHEM KOREANDER

**AVOCADO SALAT (SPICY)** VEGAN FR.11.50

SCHARFER AVOCADOSALAT MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND KNOBALUCH

## Starter

**GREEN SALAD** VEGAN FR. 6.50

**MIXED SALAD** VEGAN FR.8.50

**CACHUMBER SALAD(SPICY)** VEGAN FR.9.50

SALAD WITH ONIONS, TOMATOES, CUCUMBER, RADISH, CHILI AND FRESH CORRIANDER

**AVOCADO SALAD (SPICY)** VEGAN FR.11.50

SPICY AVACADOSALAT MIT TOMATOS, ONIONS AND GARLIC



**SAMOSA** VEGAN FR.11.50

FRITTIERTE TEIGTASCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG, MIT SALAT GARNIERT

**MIXED VEGI-PAKORA** VEGAN FR.11.00

IN KICHERERBSNMEHLTEIG FRITTIERTES GEMÜSE, MIT SALAT GARNIERT

**MIXED VEGI-STARTER** VEGAN FR.12.50

MINI-SAMOSA UND PAKORA, MIT SALAT GARNIERT

**FISH PAKORA** FR.16.00

FISCHFILETS FRITTIERT IN KICHERERBSNMEHLTEIG, MIT SALAT GARNIERT UND PFEFFERMINZSAUCE

**CHICKEN TIKKA** FR.17.00

GRILLIERTE POULET-MEDAILLONS AN INDISCHER MARINADE(15 MINUTEN)

**SAMOSA** VEGAN FR.11.50

DEEP FRIED PASTRY, STUFFED WITH VEGETABLES AND POTATOES. SERVED WITH DIFFERENT CHUTNIES

**MIXED VEGI-PAKORA** VEGAN FR.11.00

DIFFERENT VEGETABLES FLAVOURED WITH SPICES, GRAM FLOUR AND FRIED TO A PERFECTION. SERVED WITH DIFFERENT CHUTNIES.

**MIXED VEGI-STARTER** VEGAN FR.12.50

MINI-SAMOSA AND DIFFERENT VEGETABLES FLAVOURED WITH SPICES, GRAM FLOUR AND FRIED TO A PERFECTION. SERVED WITH CHUTNIES

**FISH PAKORA** FR.16.00

FISH FILLET FRIED IN GRAM FLOUR, ENRICHED WITH VARIOUS SPICES. SERVED WITH ASSORTED CHUTNIES

**CHICKEN TIKKA** FR.17.00

GRILLED CHICKEN PIECES MARRINATED WITH TANDOORI SPICES. SERVED WITH ASSORTED CHUTNIES

ALLE PREISE IN CHF INKL.7.7% MWST.



ALLE PREISE IN CHF 7.7% MWST.

**HERKUNFTS- DEKLARATION  
FÜR FLEISCH & FISCH**

**POULET CH  
RINDFLEISCH CH  
LAMM NZ  
FISCH VN  
CREVETTES VN**



**PRODUKTE AUS DEM AUSLAND KÖNNEN MIT HORMONEN ALS  
LEISTUNGSFÖRDERER ERZEUGT WORDEN SEI**

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





## Suppen

### TAMATAR KA SHORMBA **VEGAN**

PFEFFERIGE TOMATENSUPPE

FR.8.50

### CREAM OF CURRY

SUPPE MIT CURRY AROMA VERFEINERT  
MIT SAFFRAN

FR.8.50

### LINSENSUPPE **VEGAN**

LINSENSUPPE MIT FRISCHEM KORIANDER  
UND INGWER

FR.8.50

## Soups

### TAMATAR KA SHORBA **VEGAN**

TOMATO SOUP

FR.8.50

### CREAM OF CURRY

SOUP WITH CURRY AROMA REFINED  
WITH SAFFRAN

FR.8.50

### DAAL SOUP **VEGAN**

LENTIL SOUP WITH FRESH CORIANDER,  
LEMONZEST AND GINGER

FR.8.50



## Beilagen

### PAPADS MIT MANGO

-CHUTNEY **VEGAN**

DÜNNE, KNUSPRIGE FLADEN AUS LINSENMEHL

FR.5.00

### RAITA

NATURE-JOGHURT MIT GURKEN UND KAROTTEN

FR.5.00

### DAHI

NATURE-JOGHURT

FR.3.50

### ZWIEBELSALT MIT ZITRONE UND FRISCHEN CHILLISCHOTEN

FR.4.50

## Side Dishes

### PAPADS MIT MANGO

-CHUTNEY **VEGAN**

FRIED THIN, CRISPY CHIPS OF LENTILS FLOUR.  
SERVED WITH MANGO CHUTNEY

FR.5.00

### RAITA

NATURAL-JOGHURT WITH CHOPPED CUCUMBER  
AND CARROTS

FR.5.00

### DAHI

PLAIN JOGHURT

FR.3.50

### INDIAN SALAD

SLICED ONIONS WITH CHILLI, LEMON AND FRESH  
CORRIANDER

FR.4.50

ALLE PREISEIN CHF INKL.7.7% MWST.

ALLE PREISEIN CHF INKL.7.7% MWST.

