

Namaste Ji! Willkommen im Manik MANDIR
Die Schärfe - 1. Normal 2. Hot 3. Extra Hot 4. Andhra Red Hot
5. Green Chilies fire and more

Der Geschmack – In der klassisch europäischen oder japanischen Küche ist umami die perfekte Balance zwischen Salzig, Süß, Sauer und Bitter. Bei uns heißt das Umami Chatpata. Dieser Geschmack ist die perfekte Balance zwischen Süß, Salzig, Sauer und Scharf
Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. Was übrig bleibt, packen wir gerne für Sie ein.

Suppen

| | | |
|-----|---|------|
| | | CHF. |
| 321 | Tomato Shorba | 9.00 |
| | Indische Tomatensuppe mit Koriander und Knoblauch gewürzt, mit Sahne verfeinert | |
| 322 | Samber Soup | 9.00 |
| | Eine Südindische gelbe Linsen- und Gemüsesuppe gewürzt nach Kerala Art | |

Vorspeisen regen den Appetit an mit verschiedenen hausgemachten Saucen / Chutneys

| | | |
|-----|---|-------|
| 301 | Samber Wada | 14.50 |
| | Linsen Bällchen mit Samber, Pikant Gewürzt | |
| 302 | Chicken Tikka Tandoori | 14.50 |
| | In herzhafter Joghurt und Gewürzmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet anschließend im Tandoor- Ofen gegrillt | |
| 310 | Royal Plate (c) | 26,00 |
| | Einmal (fast) alles bitte. Perfekt für Jene die sich nicht entscheiden können. Die gemischte Vorspeisen Platte für zwei Personen enthält: Chicken Tikka, Spinat Pakora, Paneer Finger, Zwiebelringe Pakora und auf Wunsch auch Chili Pakora | |
| 311 | Vegi Plate (c) | 26,00 |
| | Einmal (fast) alles bitte. Vegi Vorspeisen Platte für zwei Personen enthält: Vegi Samosa, Spinat Pakora, Paneer Finger, Zwiebelringe Pakora und auf Wunsch auch Chili Pakora | |
| 305 | Vegi Pakora Punjabi | 10.50 |
| | Frisches Gemüse geraspelt und im Teigmantel aus Kichererbsen Mehl frittiert | |
| 308 | Vegetable Samosa (a) | 10.00 |
| | Frittierte mit Kartoffeln, Erbsen und milden Gewürzen gefüllte Teigtaschen | |
| 309 | Onion Bhaji | 10.50 |
| | In einem Teigmantel aus Kichererbsen Mehl frittierte Zwiebelstückchen | |
| 307 | Paneer Finger (c) | 14.50 |
| | Hausgemachter Frischkäse im Teigmantel aus Kichererbsen Mehl frittiert | |
| 303 | Patiala Sheekh Kabab | 14,50 |
| | Lamm-Rindhackfleisch-Röllchen mit nordindischen Gewürzen und Zwiebeln verfeinert | |
| 304 | Chicken Pakora | 14,50 |
| | Hähnchenbrustfilet im Teigmantel aus Kichererbsen Mehl, frittiert | |
| 306 | Paneer Tikka on Sizzler | 19,50 |
| | Hausgemachter Frischkäse Würfel Mariniert gegrillt im Tandoori Ofen | |
| 313 | Prawn Pakora (f) | 18,00 |
| | Riesen-Crevetten, (ohne Schale) mariniert scharf gewürzt und frittiert | |
| 312 | Fish Amritsari | 14.50 |
| | Zanderfilet mariniert fein gewürzt und frittiert | |

Hauptspeisen aus dem Tandoor-Ofen auf Sizzler (Heise Platte) mit Naan Brot und Saucen

| | | |
|-----|---|-------|
| 344 | Tandoori Chicken Plater (Auf einem Sizzler serviert) | 30.00 |
| | Hähnchenstücke eingelegt in herzhafter Joghurtmarinade anschließend im Tandoor- Ofen gegrillt (Traditionell am Knochen) | |
| 345 | Chef's Spezial Tandoori Mix Plater (Auf einem Sizzler serviert) (f) | 38.00 |
| | Chicken Tikka, Lamb Kabab Rolls, King Prawns Tandoori Hähnchenfleisch, Lamm Hackfleischbällchen, Crevetten in einer Joghurtmarinade und verschiedenen pikanten Gewürzen eingelegt anschließend im Tandoor-Ofen gegrillt | |

Vegetarische Curries

mit Basmati Reis

| | | |
|-----|--|-------|
| 330 | Kerala Vegi Stew | 29,90 |
| | Frische Gemüsemischung in einer milden Mango, Chili, Kokosmilch und weißen Currysauce | |
| 337 | Malai Kofta Curry (c;e) | 29,90 |
| | Hausgemachte Klösschen aus Kartoffeln, Frischkäse und Gemüse in einer Cashewnuss-Curry-Sauce | |
| 333 | Matar Paneer (c) | 29,90 |
| | Grüne Erbsen und Frischkäse Würfel in Tomaten Ingwer Currysauce | |
| 336 | Baigan ka Bhurtha | 29,90 |
| | Geröstete anschließend gehackte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten nach nordindischer Art gewürzt | |
| 335 | Bhindi Masala (Lady Finger) | 29,90 |
| | Okra Gemüse gebraten in einem scharfen Masala Mischung | |
| 332 | Paneer Butter Masala (c) | 29,90 |
| | Hausgemachte Frischkäsewürfel in einer Tomaten-Ingwer-Currysauce | |
| 334 | Palak Paneer (c) | 29,90 |
| | Hausgemachte Frischkäsewürfel in milder Spinatcurrysauce anschließend mit Sahne verfeinert und mit Ingwer garniert | |
| 340 | Bio Vegi Curry | 30,90 |
| | Gemischtes Bio Gemüse in einer Tomaten-Ingwer-Zwiebeln-Currysauce | |
| 331 | Punjabi Tschana Masala | 21,90 |
| | Weißer Kichererbsen gekocht in einer Tomate, Ingwer, Koriander Currysauce | |
| 339 | Daal Makhni (c) | 19,90 |
| | Eine samtweiche Kombination aus Linsen, Butter und Gewürzen aus Nordindien | |
| 341 | Samber Kerala | 19,90 |
| | Gelbe Linsen mit Gemüse gekocht und nach der südindischen Kerala Art gewürzt | |

Beef / Rindfleisch Curries

mit Basmati Reis

| | | |
|-----|---|-------|
| 372 | Beef Malabari | 32,90 |
| | Rindfleischspezialität von der Malabar-Küste-Indiens, Mild gewürzt | |
| 373 | Beef Masedar (Schärfestufe 2) | 32,90 |
| | Rindfleisch in einer scharfen Currysauce aus rotem Chili, Pfeffer und Sternanis | |
| 374 | Beef Vindaloo Hot 3 (f) | 32,90 |
| | Rindfleisch in einer scharfen Vindaloo-Masala-Mischung aus Südindien | |

Fisch Spezialitäten aus Südindien

mit Basmati Reis

| | | |
|-----|--|-------|
| 378 | Coconut Fish Curry | 32,90 |
| | Zanderfilet in einer Kokos Curry sauce. Eine Spezialität aus Kerala (Südindien) | |
| 379 | Madagasker Chili Fish Curry (Schärfestufe 5) | 32,90 |
| | Zanderfilet in einer scharfen Currysauce aus rotem Chili, Pfeffer und Sternanis | |
| 380 | Prawns Ginger Masala (f) | 32,90 |
| | Riesen-Crevetten (ohne Schale) in einem Ingwer, Tomaten und Zwiebel- Currysauce | |
| 381 | Aleppey King Prawn (f) | 32,90 |
| | Eine Spezialität aus Kerala. Crevetten in einer Mango, Kokos, Koriander und Pfeffer Currysauce | |

Deklaration: Beef aus Schweiz, Poulet aus Schweiz, Lamm aus Irland
Fisch aus Schweiz, Crevetten aus Vietnam
Alle Preise sind inklusive 7,7% MwSt. und Bedienung

Lamm Curries

mit Basmati Reis

| | | |
|-----|--|-------|
| 349 | Lamb ka Bhurta Gut gewürztes zartes Lammfleisch mit gerösteten und anschließend gehackten Auberginen, Tomaten, Ingwer und Zwiebeln | 30,90 |
| 350 | Mango Lamm Curry Zartes Lammfleisch aufgekocht in einer Mango-Curry-Sahne Sauce | 32,90 |
| 348 | Tschana Gosht Zartes Lammfleisch mit gebratenem Kichererbsen in einer kräftigen Currysauce | 30,90 |
| 351 | Gosht Rogan Josh Zartes Lammfleisch in einer kräftigen Tomaten-Currysauce | 30,90 |
| 353 | Rara Lamb Hot Zartes Lammfleisch in einem scharfen Curry aus Tomaten, Paprika und Pfeffer | 32,90 |
| 352 | Saag Gosht (c) Eine nordindische Spezialität aus Punjab. Zartes Lammfleisch zubereitet in grünen Senfblättern, Spinat und einer feinen exotischen Currysauce | 30,90 |
| 355 | Lamb Travancore Hot (Schärfestufe 3) Ein scharfes Lammcurry mit Kokos in einer scharfen Gewürzmischung aus Kerala | 32,90 |
| 354 | Lamb Korma Hot (e) Zartes Lammfleisch in einer Chili-Kokos und Cashewnusssauce | 32,90 |
| 356 | Lamb Coondapur Hot (Schärfestufe 5) Zartes Lammfleischcurry in einer sehr scharfen Sauce aus rotem Chili und Knoblauch | 32,90 |

Hähnchen Curries

mit Basmati Reis

| | | |
|-----|---|-------|
| 360 | Malabar Chicken Stew Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Gemüse und Mango in einer Currysauce aus Chili und Kokosmilch | 31,90 |
| 361 | Coconut Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokos-Currysauce | 31,90 |
| 362 | Murg Haveli-- (c;e) Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Ingwer in einer Cashewnuss-Sahnesauce | 31,90 |
| 363 | Murg Makhni (Butter Chicken) (c) Hähnchenfleisch aus dem Tandoor-Ofen in einer feinen buttrigen Tomatensauce mit Bochsornklee und Honig, anschließend mit Sahne verfeinert | 27,90 |
| 364 | Moge da Murga-- (c) Eine nordindische Spezialität aus Punjab. Hähnchenbrustfilet zubereitet mit gerösteten Koriander, Kreuzkümmel, Rote Chilis, Tomaten-Ingwer- Currysauce. | 29,90 |
| 366 | Chicken Tikka Masala Hähnchenfleisch aus dem Tandoor-Ofen in einer kräftig gewürzten Tomaten-Ingwer-Sauce | 31,90 |
| 365 | Murg Gazala In Nana Minze zubereitetes Hähnchenbrustcurry mit Koriander, grünen Chilis, Zimt und Kardamon | 31,90 |
| 367 | Madras Chicken Hot (Schärfestufe 2) Hähnchenbrustfilet in einer mit gerösteten Senfkörnern Kokos-Currysauce | 31,90 |
| 368 | Chicken Vindaloo Hot (Schärfestufe 2) Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Vindaloo Masala Mischung Currysauce | 31,90 |
| 369 | Chicken Chettinad Hot (Schärfestufe 3) Hähnchenbrustfilet in scharfer Currysauce aus rotem Chili, Pfeffer, Sternanis und Kokos | 31,90 |

Beilagen nach Wunsch

Roti & Naan Brote, Basmatireis, Gemüse, Salate

| | | |
|-----|---|------|
| 410 | Poori Vollweizen Balon Brot, Frittiert 2 Stück -(a) | 9.00 |
| 411 | Atta Roti Vollweizenfladenbrot -(a) | 5.00 |
| 412 | Atta Butter Roti Vollweizenfladenbrot mit indischer Ghee Butter-(a,c) | 6.00 |
| 413 | Plain Naan Weizenfladenbrot -- (a) | 5.00 |
| 414 | Butter Naan mit indischer Ghee Butter -- (a;c) | 6,00 |
| 415 | Murg Kultcha mit Hähnchenbrustfilet gefülltes Weizenfladenbrot -- (a;c) | 7,50 |
| 416 | Atta Aloo Parantha mit gewürzten Kartoffeln gefülltes Vollweizenfladenbrot -- (c) | 7,50 |
| 418 | Cheese Naan mit Käse gefülltes Weizenfladenbrot -- (a;c) | 7,50 |
| 419 | Garlick Naan mit Knoblauch und Gewürzen gefülltes Weizenfladenbrot -- (a;c) | 7,50 |
| 420 | Kashmiri/Peshwari Naan mit Kokos, Rosinen und Nüssen gefülltes Weizenfladenbrot - (a;c;e;) | 7,50 |
| | | |
| 424 | Plain Reis gedämpftes Basmatireis | 3,00 |
| 423 | Jeera Pilao Reis mit Kreuzkümmel | 9,00 |
| 425 | Vegetable Pilao Reis milder Reis mit geröstetem Gemüse | 9,00 |
| | | |
| 426 | Gemüse Beilagen | 9,00 |
| 427 | Daal Beilagen Linsengericht | 9,00 |
| 428 | Jeera Aloo gebratene Kartoffeln mit Kreuzkümmel | 9,00 |
| 429 | Aloo Matar Masala gebratene Kartoffeln mit Erbsen in einem Tomaten-Ingwer Sauce | 9,00 |
| 430 | Bambay Aloo gebratene Kartoffeln mit Tomaten-Ingwer | 9,00 |
| 431 | Saag Aloo gebratene Kartoffeln mit Spinat und Senfblätter | 9,00 |

Salate und Raita

| | | |
|-----|---|------|
| 314 | Harabhara Salat (Saisonal Gemischter Salat) (2;c) Milder Saisonsalat mit Joghurtdressing und Ingwer | 9,00 |
| 315 | Indian Salat ki Plate - mit Zitronensaft als Dressing Teller mit rohen Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Rettich, Karotten und grünen Chilis Zitrone und Gewürzen | 9,00 |
| 316 | Sliced Onion mit Lemon und Green Chilis | 5.00 |
| 318 | Atchar / Pickels | 3.00 |
| 317 | 3x Chutneys | 5.00 |
| 317 | Raita -- (c) gewürzter Joghurt mit Koriander, Karotten, Tomaten und Gurken (ohne Knoblauch) | 5.00 |

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) mit Süßstoffen/Zucker

Zeichenerklärung Allergene

- a) Weizen/Glutenhaltiges
- b) Eier
- c) Milk/Laktose
- d) Sellerie
- e) Schalenfrüchte/Cashew-Kerne
- f) Krebstiere
- g) Erdnüsse

Veganismus ist eine aus dem Vegetarismus hervorgegangene Einstellung sowie Lebens- und Ernährungsweise. **Vegan** lebende Menschen meiden entweder zumindest alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs oder aber die Nutzung von Tieren und tierischen Produkten insgesamt.



Vegan Suppen und Vorspeisen

| | | |
|-----|---|-------|
| V-1 | Tomato Shorba | 9.00 |
| | Tomatensuppe mit Koriander und Knoblauch | |
| V-2 | Samber Soup | 9.00 |
| | Gelbe Linsen und Gemüse nach Kerala art (Südindien) | |
| V-4 | Royal Vegi Plate | 26,00 |
| | Gemischte Vorspeisen Platte (für zwei Personen): Zucchini Reibekuchen, Gemüse Pakora, Vegetable Samosa, Zwiebelringe Pakora Auf Wunsch : Chili Pakora | |
| V-5 | Vegi Pakora Punjabi | 10.50 |
| | Frisches Gemüse der Saison, frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| V-6 | Vegetable Samosa | 10.00 |
| | Teigtäschchen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und milden Gewürzen | |
| V-7 | Onion Bhaji | 10.50 |
| | Frische Zwiebelringe, frittiert im Teigmantel aus Kichererbsenmehl | |
| V-8 | Pakora Nawazi | 10,50 |
| | Zucchinireibekuchen mit Zitronengrass, frittiert | |

Vegan Curries (mit Basmati Reis)

| | | |
|------|--|-------|
| V-41 | Kerala Vegi Stew | 29.90 |
| | Sommer-Gemüse in Mango, Chili, Kokosmilch Currysauce | |
| V-42 | Baigan ka Bhurtha | 29.90 |
| | Geröstete anschließend gehackte Auberginen mit Zwiebeln und Tomaten nach nordindischer Art gewürzt | |
| V-44 | Diwani Handi | 29.90 |
| | Saisongemüse mit Tomaten-Ingwer-Zwiebeln-Currysauce | |
| V-45 | Punjabi Tschana Masala | 21.90 |
| | Weise Kichererbsen in Tomaten, Ingwer, Koriander Currysauce | |
| V-46 | Samber Kerala | 19.90 |
| | Gelbe Linsen und Gemüse nach Kerala art (Südindien) | |
| V-47 | Daal Kerala | 19.90 |
| | Eine Kombination von Verschiedener Linsen Arten in Ingwer-Currysauce | |
| V-48 | Navratan Bananacurry | 29.90 |
| | Grüne Kochbananen mit Gemüse in Kreuzkümmel, Ingwer, Chilli und Zimt | |
| V-49 | Vegi Purial | 21.90 |
| | Saisongemüse in Senfkörner, Kokosraspel, Chilli, Ingwer und Anis | |
| V-50 | Chef ki Vegitable Plate | 30.90 |
| | Saisongemüse mit grünem Chili, Zimt, Mangopulver, Anis und Kokos nach Chef's Art | |
| V-51 | Vegetable Biryani | 29.90 |
| | Ein klassisches Reisgericht mit eingekochtem Gemüse und einer nordindischen Safrangewürzmischung. Zum Schluss mit Nüssen und Rosinen getoppt. | |