

GourmIndia

MITTAGSMENÜ

MONTAG

✓ AUBERGINEN BHARTA - CHF 19.5
Geschälte und geröstete Auberginen mit einer besonderen indischer Gewürzmischung serviert mit Basmati-Reis

PALAK PANEER - CHF 19.5
Gewürfelter indischer Frischkäse mit frischem Rahmspinat, serviert mit Basmati-Reis

CHICKEN CURRY - CHF 24.5
Poulet an einer würzigen Sauce, serviert mit Basmati-Reis

MITTWOCH

✓ ALOO MATAR - CHF 19.5
Erbsen gekocht mit Kartoffel Zwiebel an Tomatencurry, serviert mit Basmati-Reis

MIX VEG KADAHI - CHF 19.5
Gemischtes Gemüse und Frischkäse in einem traditionellen Curry gekocht, serviert mit Basmati-Reis

BUTTER CHICKEN - CHF 24.5
Poulet an einer Cremigen Tomatensauce mit rahm gekoch, serviert mit Basmati-Reis

DONNERSTAG

CHANNA MASALA - CHF 19.5 ✓
ein indisches Curry mit vielen Kichererbsen, Tomaten und verschiedenen Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis

VEG HARIYALI - CHF 19.5
Gemischtes Gemüse gekocht mit Spinat und Minze Sauce, serviert mit Basmati-Reis

BADAMI CHICKEN - CHF 24.5
Poulet Brust an einer Butter-Rahmsauce aus Mandeln und Cashewnüssen, serviert mit Basmati-Reis

FREITAG

GEMUSE CURRY - CHF 19.5 ✓
Gemischtes Gemüse in einem traditionellen Curry gekocht, serviert mit Basmati-Reis

PANEER TIKKA MASALA- CHF 19.5
Gegrillter Indischer Frischkäse mit Peperoni an würziger Tomatenrahmsauce, serviert mit Basmati-Reis

GOAN FISCH CURRY - CHF 24.5
Fischfilet gekocht in einem aromatischen Kokos-Curry & Goa Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis

FLADENBROT (PLAIN NAAN / GARLIC NAAN / BUTTER NAAN) - 5 CHF

✓: VEGAN