





ABENDKARTE Dienstag bis Donnerstag (FR/SA Currybuffet)

Vorspeisen

Pakora Gemüse im Kichererbsenteigmantel frittiert, serviert mit Chutney	Fr. 9.—	
Aloo Paratha Fladenbrot mit Kartoffelfüllung serviert mit Raita (Joghurt)	Fr. 6.50	
Samosa Würzige, mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte, faustgrosse Teigtasche	Fr. 6.50	
Grüner Salat An hausgemachtem Mangodressing	Fr. 6.50	
Srignags-House-Salat Gemischter Salat mit grünen Blättern, Gurken, Rüebli, Zwiebeln und Peperoni an Mangodressing	Fr. 8.50	
Samosa mit Salatgarnitur (1 Stück)	Fr. 12.—	
Kokossuppe Pürierte Gemüsesuppe mit Kokosmilch, auf Wunsch scharf. Vegetarisch Mit Pouletstückchen angereichert	Fr. 7.50 Fr. 8.50	
Chicken-Tikka Zarte Pouletbruststückchen an Tandoorigewürzmarinade, serviert auf heisser Sizzler-Plate	Fr. 16.—	
Paneer-Tikka Marinierter Frischkäse, serviert auf heisser Sizzler-Plate	Fr. 14.—	
Vorspeisenplatte Samosas, Meat-Balls, Pouletspiessli, Pakoras etc., arrangiert für 2 Personen Vorspeisenplatte für 2 Personen, vegetarisch	Fr. 26.— Fr. 24.—	

Hauptspeisen mit Fleisch oder Crevetten

Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu. Sie bestimmen, ob Sie es mild, gut gewürzt oder sehr scharf geniessen möchten. Die Gerichte werden mit Basmatireis serviert.

Poulet: kleine Portion Fr. 24.— | normale Portion Fr. 28.—

Butter-Chicken-Curry Tandoori Der leuchtend rote, weltberühmte Klassiker

Chicken Mughlai Eine nordindische Spezialität mit Mohnsamen

Chicken Malabar Cremiges Curry mit Kokosnussmilch

Lamm: kleine Portion Fr. 25.— | normale Portion Fr. 29.—

Lamm-Curry Sag Wala Curry mit gehacktem Spinat

Lamm-Curry Shahi Wärmendes, würziges Gericht mit Cashewnüssen

Lamm-Curry Rogan Josh Klassisches Curry mit Safran

Rind: kleine Portion Fr. 23.— | normale Portion Fr. 27.—

Rindskofta TakTaki Hackfleischbällchen in feinem Curry

Crevetten: kleine Portion Fr. 25.— | normale Portion Fr. 29.—

Crevetten-Curry Goan-Style Feines Curry mit Kokosnussmilch

Crevetten-Masala Mit nordindischer Gewürzmischung und Tomaten

Vegetarische und vegane Hauptspeisen

Gemüse- und Frischkäsegerichte: kleine Portion Fr. 21.— | normale Portion Fr. 25.—

Sabji Hari Bhari Gemischtes Gemüse in gelbem Curry mit Rahm

Palak Paneer Typisch nordindisches Gericht mit Frischkäse und Spinat

Paneer Pasanda Frischkäse mit Cashewnüssen, Kurkuma und Rahm

Zucchetti-Narial-Curry Zucchetti in Kokoscurry

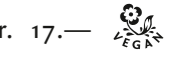
Srignags Gemüse-Curry Gemischtes Gemüse mit Meethi (Bockshornklee)

Guchhi Mattar Curry mit Erbsen und Morcheln (längere Kochzeit)

Daal Linsengericht



Fr. 28.—



Fr. 17.—

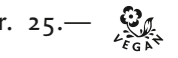
Thali-Plates

Wir bereiten täglich sechs verschiedene Currygerichte zu. Der Thali ist ein unterteilter Teller auf dem wir Ihnen eine Auswahl davon mit Basmatireis servieren.

Thali vegetarisch Vier verschiedene vegetarische Currys

Fr. 25.—

Thali vegan Vier verschiedene vegane Currys



Fr. 25.—

Thali mit Poulet Pouletcurry und drei vegetarische Gerichte

Fr. 28.—

Thali mit Kofta Curry mit Rindshackfleischbällchen und drei vegetarische Gerichte

Fr. 28.—

Thali mit Lamm Lammcurry und drei vegetarische Gerichte

Fr. 29.—

Thali mit zwei Fleischcurrys Sie wählen aus Poulet, Lamm oder Kofta zwei Currys, arrangiert mit zwei vegetarischen Gerichten

Fr. 31.—

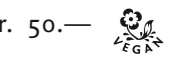
Gerne stellen wir für Sie ein privates Currybuffet zusammen und servieren Ihnen die Gerichte in kleinen Pfannen. Sie bestimmen, ob Sie es mild, gut gewürzt oder sehr scharf geniessen möchten.

Menü Surprise spezial ab 2 Personen, pro Person

Fr. 55.—

Vorspeise, Hauptgang mit 5 verschiedenen Currys und Fladenbrot, Dessert

Menu Surprise vegetarisch oder vegan, pro Person

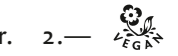


Fr. 50.—

Beilagen

Fladenbrote

Chapati (Ruchmehl)



Fr. 2.—

Naan (Weissmehl, Hefe und Joghurt)

Fr. 4.—

Garlic Naan (mit Knoblauch)

Fr. 4.50

Papadam Chips aus Linsenmehl gebacken, 1 Portion



Fr. 3.—

Raita Kalte Joghurtsauce

Fr. 5.—

Dessert

Gerne zeigen wir Ihnen unsere separate Dessertkarte mit unseren feinen Desserts.

Fleischdeklaration: Poulet, Rind: Schweiz | Lamm: Neuseeland und Irland | Crevetten: Asien

Allergene: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.