

# MASALA MENU



## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE / BOISSONS MAISON

- 1. INDIAN MASALA CHAI (HOT)** **6.00**  
*Milchtee mit Ingwer und Kardamom*  
*Thé au lait au gingembre et à la cardamome*
  
- 2. MANGO LASSI** **6.00**  
*Indisches Joghurt Getränk mit Mango*  
*Boisson indienne au yaourt et à la mangue*
  
- 3. ICE TEA** **3dl 4.20 5dl 5.90**  
*Limette, Ingwer und Minze, aufgegossen mit einem kalten Schwarztee-Redukt*  
*Limette, gingembre et menthe, infusés dans un réducteur de thé noir froid*
  
- 4. NIMBU PANI** **4.50**  
*Leichtes Zitronengetränk löscht den Durst, hergestellt mit frischem Saft*  
*Boisson légère au citron étanche la soif, à base de jus frais*
  
- 5. SWEET LASSI / SALTY LASSI** **4.50**  
*Joghurtgetränk, süssere Version/ cremiger Joghurt gesalzen und sanft mit Kreuzkümmel gewürzt*  
*Boisson au yaourt sucrée/ yogourt crémeux salé et légèrement épicé au cumin*



## VORSPEISEN VEGI / ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

- 6. GRÜNER SALAT/ SALADE VERTE** **7.90**
  
- 7. GEMISCHTE SALAT/ SALADE MÊLEE** **10.90**  
*Rote Beete, Karotten, Mais, Gurken und Tomaten*  
*Bettraves, carottes, mais, concombre et tomates*
  
- 8. SAMOSA (M) (\*)** **2stk 10.90**  
*Hausgemachte Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, garniert mit Salat und Raita*  
*Chausson maison farci de pommes de terre et de légumes, garni de salade et de raita*
  
- 9. PANEER PAKORA (M) (\*)** **9.90**  
*Indischer Käse in Kichererbsenmehl frittiert, garniert mit Salat*  
*Fromage indien frit dans de la farine de pois chiches, garni de salade*
  
- 10. ALOO PALAK CHAT (M) (\*)** **10.90**  
*Frischer Spinat in gekochtem kartoffel-Kichererbsenmehl frittiert serviert mit süsslichem Joghurt und Minze*  
*Épinards frais frits dans de la farine de pois chiches cuits servis avec du yaourt sucré et de la menthe*

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %



### 11. TOMATO PUDINA SHORBA (M) (N) (\*)

10.50

Leichte Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnusscreme und schwarzem Pfeffer abgerundet mit Minzblättern

Soupe légère à la tomate affinée avec de la crème de noix de coco et poivre avec des feuilles de menthe

### 12. MIX VEGI PAKORA (V ohne Raita) (\*)

3 stk 10.90

Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney, garniert mit Salat und Raita

Oignons et pommes de terre frits dans de la farine de pois chiches, servis avec de la sauce tamarin, chutney vert, garni de salade et de raita



## VORSPEISEN NON-VEGI / ENTRÉES NON VÉGÉTARIENNES

### 16. Tandoori Chicken Wings (M) (\*\*)

14.90

Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwerpaste, gebraten im Original Tandoor-Ofen, mit Tomatensauce und garniert mit Salat

Ailes de poulet marinées avec une pâte à l'ail et au gingembre, rôties dans le four tandoor original, accompagnées de sauce tomate et garnies de salade

### 17. Garlic Prawns (\*)

18.00

Crevetten mariniert mit indischen Gewürzen und Knoblauch, gebraten im Original Tandoor-Ofen

Crevettes marinées aux épices indiennes et à l'ail, rôties dans le four Tandoor original

### 18. MASALA Mix Teller, geeignet für 2-4 Personen (M) (\*\*)

2 Per 18.90 4 Per 36.90

Paneer Pakora, Mix Pakora, Tandoori Chicken Wings, Tandoori Jinga, serviert mit Tomatensauce - und Minzen-Joghurtsauce, garniert mit Salat

Paneer Pakora, Mix Pakora, Tandoori Chicken Wings, Tandoori Jinga, servis avec une sauce tomate et à la menthe dans une sauce au yaourt, garnie de salade

### 19. AMRITSARI FISH (EGLIFILETS / FILETS DE PERCHE)

18.00

Fischscheiben gewürzt und mariniert in hausgemachten Gewürzen und Teig gebraten

Tranches de poisson épicées et marinées dans des épices maison et pâte frite



## MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

### VEGETARISCH / VEGETARIEN

### 21. BHUNA PALAK PANEER (M)

27.00

Kohlegegrillter Indischer Käse mit gehacktem Spinat in einer Zwiebel-Tomaten-Sauce  
Fromage indien grillé au charbon avec des épinards hachés dans une sauce aux oignons et aux tomates

### 22. MURTEN SPECIAL PANEER (M / N) (\*) / (\*\*)



29.00

Gebratener Indischer Käse mariniert mit Joghurt, Curryblättern, grünem chili, Knoblauch und Gewürzen

Fromage indien frite marinée avec yaourt, feuilles de curry, piment vert, ail et épices

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %



**23. NAVRATAN KORMA (M / N) (\*) 28.00**

Gemischtes Gemüse und Trockenfrüchte, gekocht in Korma-Sauce, abgerundet mit hausgemachten Gewürzen

Mélange de légumes et de fruits secs, cuit dans une sauce korma, agrémenté d'épices maison

**24. SUBZ MILONI (V) (\*) 26.00**

Gemischtes Gemüse gekocht in Spinat und abgerundet mit einer Zwiebel-Tomaten-Sauce

Légumes mélangés cuits dans des épinards et complétés par une sauce aux oignons et aux tomates

**25. DAL PALAK (V) (\*) 24.00**

Gelbe Linsen, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Zwiebeln und Tomaten und garniert mit frischem Spinat

Lentilles jaunes, assaisonnées de cumin, d'oignons et de tomates et garni d'épinards frais

**26. MASALA SPECIAL KOFTA (M / N) (\*) 29.00**



Bällchen aus Feigen und indischem Käse, gekocht an Korma-Sauce und garniert mit hausgemachten Gewürzen

Boules de figues et fromage indien, cuites dans une sauce korma et garni d'épices maison

**27. MASALA BAINGAN (N) (\*) 28.00**

Baby-Auberginen gekocht in der Sauce von Zwiebeln, Tomaten, Erdnüssen und Sesam

Bébé aubergine cuite dans la sauce à l'oignon, tomates, cacahuètes et sésame



## MEERESFRÜCHTE UND FISCH/FRUITS DE MER ET POISSON

**31. MALABAR PRAWN CURRY (\*) 34.90**

Crevetten, gekocht in gemahlene Gewürzen und Kokosnuss

Crevettes cuites dans des épices moulues et de la noix de coco

**32. MURTEN FISH CURRY (\*) (EGLIFILETS / FILETS DE PERCHE) 33.90**

Fischcurry aus Kokosnuss und Gewürzen, aromatisiert mit Minze und Kokosnuss

Curry de poisson à base de noix de coco et d'épices, aromatisé à la menthe et au coco



## POULET

**40. CHICKEN VINDALOO (\*\*) 31.90**

Pouletoberschenkel ohne Knochen gekocht in einer köstlich reichhaltigen und würzigen Sauce mit Knoblauch und Kartoffeln

Cuisses de poulet désossées cuit dans une sauce délicieusement riche et épicée à l'ail et aux pommes de terre

**41. BUTTER CHICKEN (M / N) (\*)/(\*\*) 31.90**



Pouletoberschenkel ohne Knochen an Tandoori-Marinade, gekocht im Tandoor (Lehmofen) und serviert an einer cremigen Butter-Tomaten-Kräutersauce

Cuisses de poulet désossées avec marinade tandoori, cuites dans un tandoor (four en argile) et servies avec une sauce crémeuse beurre-tomate-herbes

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %



#### 42. CHICKEN KORMA (M / N) (\*)

31.90

Gebratener Pouletoberschenkel ohne Knochen, gekocht mit Joghurt, Zwiebeln und Cashewnüssen, abgerundet mit frischer Sahne und Rosen-Sirup

Cuisses de poulet désossées, cuites avec du yaourt, des oignons et des noix de cajou, complétée par de la crème fraîche et du sirop de rose

#### 43. CHICKEN TIKKA MASALA (M) (\*)

31.90

Kohlegegrillte Pouletoberschenkel ohne Knochen, gekocht in Zwiebel- und Tomatensauce

Cuisse de poulet désossée grillés au charbon, cuits dans une sauce aux oignons et à la tomates

#### 44. PALAK CHICKEN (M) (\*)

31.90

Pouletoberschenkel ohne Knochen gekocht mit gehacktem Spinat in einer Zwiebel und TomatenSauce

Cuisse de poulet désossée cuite avec des épinards hachés dans une sauce aux oignons et aux tomates

#### 45. PUNJABI CHICKEN TIKKA (M) (\*)

31.90

Pouletoberschenkel ohne Knochen, mariniert in Joghurt und indischen Gewürzen, im Tandoor (Lehmofen) gekocht

Cuisse de poulet désossée mariné dans du yaourt et des épices indiennes, cuit dans un tandoor (four en argile).

#### 46. MAKHMALI MURGH TIKKA (M) (\*)

31.90

Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert in Joghurt, Käse, Kardamom, weissem Pfeffer und Korianderstielen und in Holzkohle gegrillt

Cuisse de poulet désossée marinés au yaourt, fromage, cardamome, poivre blanc et tiges de coriandre et grillés au charbon

#### 47. MURTEN SPECIAL CHICKEN (M / N) (\*) / (\*\*)



31.90

Gebratener Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert mit Joghurt, Curryblättern, grünem Chili, Knoblauch und Gewürzen

Cuisse de poulet désossée frite marinée avec yaourt, feuilles de curry, piment vert, ail et épices



## LAMM / AGNEAU

#### 50. LAMB KORMA (M / N) (\*)

36.90

Lammfleisch gekocht mit Joghurt, Zwiebeln, Mandeln und Cashewnüssen, abgerundet mit Gemüse und frischer Sahne

Viande d'agneau cuite avec du yaourt, des oignons, Amandes et des noix de cajou, complétée par de légumes et la crème fraîche

#### 51. TARKARI GOSHT (N) (\*) / (\*\*)



36.90

Lammfleisch gekocht mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss, Mohnsamen und verfeinert mit Gemüse und indischen Aromen

Agneau cuit avec des oignons, des tomates, de la noix de coco, des graines de pavot et fini avec des légumes et des arômes indiens

#### 52. LAMB VINDALOO (\*\*)

36.90

Lammfleisch gekocht in einer köstlich reichhaltigen und würzigen Sauce mit Knoblauch und Kartoffeln

Agneau cuit dans une sauce délicieusement riche et épicée à l'ail et aux pommes de terre

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %

## BIRYANI

*Langkorniger Basmatireis, aromatisiert mit Safran und Kardamom. Serviert mit Currysauce und Raita*

*Riz basmati à grains longs, aromatisé au safran et à la cardamome. Servi avec de la sauce au curry et du raita*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>60. CHICKEN BIRYANI</b><br><b>(Poulet ohne Knochen/ Poulet Sans os) (M) (N)</b> | <b>32.90</b> |
| <b>61. VEG BIRYANI – (Gemüse/ Légumes) (M) (N)</b>                                 | <b>26.90</b> |
| <b>62. LAMB BIRYANI – (Lamm/ Agneau) (M) (N)</b>                                   | <b>36.90</b> |



## BEILAGEN /ACCOMPAGNEMENT

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>68. GEDÄMPFTER BASMATI REIS / RIZ BASMATI CUIT À LA VAPEUR</b>                          | <b>3.00</b> |
| <b>69. RAITA (M)</b><br><i>Joghurtsauce mit Gewürzen</i><br><i>Sauce yaourt aux épices</i> | <b>6.00</b> |



## BROT AUS DEM TANDOOR / PAIN AU FOUR D'ARGILE

**NAAN** – *Fein gemahlenes Mehl Fladenbrot aus der Tandoor / Pain galette à la farine finement moulue au four d`argile*

**ROTI** - *Ruchmehl Fladenbrot aus der Tandoor / Pain galette à la farine bise au four d`argile*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>71. Tandoori Roti</b>                           | <b>5.00</b>  |
| <b>72. Nature Naan / Naan Nature</b>               | <b>6.00</b>  |
| <b>73. Butter Naan / Naan au Beurre</b>            | <b>8.00</b>  |
| <b>74. Knoblauch Naan / Naan à l'ail</b>           | <b>8.00</b>  |
| <b>75. Sesam Naan / Naan aux Graines de sésame</b> | <b>9.00</b>  |
| <b>76. Chili Naan / Naan au piment</b>             | <b>9.00</b>  |
| <b>77. Cheese Naan</b>                             | <b>11.90</b> |

*mit Mozzarella und frischem Koriander*  
*avec mozzarella et coriandre fraîche*



## KINDERTELLER/ ASSIETTE POUR ENFANTS

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>80. CHICKEN NUGGETS</b><br><i>Poulet Nuggets, Pommes frites</i><br><i>Nuggets de poulet, Frites</i>   | <b>15.00</b> |
| <b>81. VEG KORMA (M / N)</b><br><i>Gemüse, gekocht mit Joghurt, Zwiebeln Mandeln und Cashewnüssen, abgerundet mit frischer Sahne und Rosen-Sirup</i><br><i>Légume cuite avec du yaourt, des oignons, Amandes et des noix de cajou, complétée par de la crème fraîche et du sirop de rose</i> | <b>19.90</b> |

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %



## 82. CHICKEN KORMA (M / N)

20.90

Hähnchenbrust, gekocht mit Joghurt, Zwiebeln, Mandeln und Cashewnüssen, abgerundet mit frischer Sahne und Rosen-Sirup

Poitrine de poulet, cuite avec du yaourt, des oignons, Amandes et des noix de cajou, complétée par de la crème fraîche et du sirop de rose



## HAUSGEMACHTE DESSERTS / DESSERT MAISONS

### 85. GULAB JAMUN (M)

2stk 8.00

Tiefgefrittene Teigklöße, geschmort in einem rosenduftendem Zuckersirup

Des boulettes de pâtes frites étouffées dans un sirop de sucre parfumé à la rose

### 86. MANGO MOUSSE (M) (N)

10.00

Reichhaltiges und erfrischendes Mango mit Sahne

Mangue à la crème riche et rafraîchissante

### 87. SAFFRAN KULFI (M) (N)

12.00

Süßes, cremiges, hausgemachtes Eis mit Safrangeschmack

Crème glacée maison sucrée et crémeuse aromatisée à la safran

### 88. COCONUT KULFI (M) (N)

12.00

Süßes, cremiges, hausgemachtes Eis mit Kokosgeschmack

Crème glacée maison sucrée et crémeuse aromatisée à la noix de coco

### 89. CINNAMON KULFI (M) (N)

12.00

Süßes, cremiges, hausgemachtes Eis mit Zimtgeschmack

Crème glacée maison sucrée et crémeuse aromatisée à la cannelle

### 90. KHOYA CARDAMOM KULFI (M) (N)

12.00

Süßes, cremiges, hausgemachtes Eis mit Kardamomgeschmack

Crème glacée maison sucrée et crémeuse aromatisée à la cardamome

**\*\*\*Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis\*\*\***

**\*\*\*Tous les plats principaux sont servis avec du riz basmati\*\*\***

**(M) Enthält Milchprodukte**

**(N) Enthält Nüsse**

**(\*) Weniger scharf**

**(\*\*) Mittelscharf**

**(\*\*\*) Scharf**

**(V) Vegan**

**Provenance de nos viandes:**

**Poulet : Suisse    Agneau : Suisse, Irland    Crevettes : Vietnam**

**Fleisch Herkunft :**

**Poulet : Schweiz    Lamm : Schweiz, Irland    Crevetten : Vietnam**

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
- Tous nos prix incluent la TVA de 8.1 %

## Aperitif/ Apéritifs

|                               | %Alc | cl  |      |
|-------------------------------|------|-----|------|
| <i>Sanbitter</i>              | 0    | 9.5 | 6.00 |
| <i>Crodino</i>                | 0    | 10  | 6.00 |
| <i>Appenzeller</i>            | 29   | 4   | 8.00 |
| <i>Campari</i>                | 23   | 4   | 8.00 |
| <i>Cynar</i>                  | 16.5 | 4   | 8.00 |
| <i>Fernet Branca</i>          | 42   | 2   | 8.00 |
| <i>Martini rot / weiss</i>    | 16.5 | 4   | 8.00 |
| <i>Averna</i>                 | 34   | 4   | 8.00 |
| <i>Amaro Ramazzotti</i>       | 30   | 4   | 8.00 |
| <i>Pastis Duval</i>           | 45   | 4   | 8.00 |
| <i>Suze</i>                   | 20   | 2   | 8.00 |
| <i>Kir</i>                    | 15   |     | 7.00 |
| <i>Kir Royale</i>             | 15   |     | 8.00 |
| <i>Aperol</i>                 | 11   |     | 9.90 |
| <i>Sanpellegrino Cocktail</i> | 0    |     | 9.00 |



## Grappa

|  |    |   |       |
|--|----|---|-------|
| <i>Nardini Riserva</i>                         | 50 | 2 | 18.00 |
| <i>Grappa Elisi Distilleria Berta</i>          | 43 | 2 | 14.00 |
| <i>Grappa Berta Nebbiolo Barolo TreSolITre</i> | 43 | 2 | 25.50 |
| <i>Paesanella Barbera</i>                      | 41 | 2 | 12.00 |
| <i>Grappa Gold Roner</i>                       | 40 | 2 | 12.00 |
| <i>Amarone</i>                                 | 40 | 2 | 11.00 |



## Alkohole/Alcool

|                                       |    |   |       |
|---------------------------------------|----|---|-------|
| <i>Amaretteo di Saronno</i>           | 28 | 2 | 8.50  |
| <i>Vecchia Romagna</i>                | 40 | 2 | 9.50  |
| <i>Bailey`s</i>                       | 17 | 2 | 9.00  |
| <i>Cognac Remy Martin</i>             | 40 | 2 | 18.00 |
| <i>Williams</i>                       | 40 | 2 | 8.50  |
| <i>Bacardi Rum</i>                    | 40 | 4 | 10.50 |
| <i>Gin Gordon`s / Wodka</i>           | 40 | 4 | 10.50 |
| <i>Whisky Ballantine`s</i>            | 40 | 4 | 10.50 |
| <i>Whisky Johnny Walker Red Label</i> | 40 | 4 | 10.50 |
| <i>Chivas Regal</i>                   | 40 | 4 | 16.00 |
| <i>Vieille Prune</i>                  | 40 | 4 | 12.50 |

## Getränke/Boissons

|  |                 |                 |
|--|-----------------|-----------------|
| <i>Mineralwasser</i>                                 | <i>1Lt</i>      | <i>10.50</i>    |
| <i>SanPellegrino</i>                                 | <i>50cl</i>     | <i>5.90</i>     |
| <i>Aqua Panna</i>                                    | <i>50cl</i>     | <i>5.90</i>     |
| <i>Rivella rot und blau</i>                          | <i>33cl</i>     | <i>5.00</i>     |
| <i>Tomaten Saft / Orange Saft / Pfirsich Saft</i>    |                 | <i>5.90</i>     |
| <i>Schweppes Tonic / Bitter Lemon Apfelsaft /</i>    | <i>20cl</i>     | <i>5.00</i>     |
| <i>Apfelschorle</i>                                  | <i>33cl</i>     | <i>5.00</i>     |
| <i>Ice tea Citron / Pfirsich</i>                     | <i>33cl</i>     | <i>5.00</i>     |
| <i>Cola / Ice tea / Citron / Wasser offen</i>        | <i>3dl 4.10</i> | <i>5dl 5.90</i> |
| <i>Karaffe Hahnewasser / carafe d'eau du robinet</i> | <i>5dl 3.00</i> | <i>1Lt 6.00</i> |



## Bier/Bière

|  | <i>2dl</i>  | <i>3dl</i>  | <i>5dl</i>  |
|--|-------------|-------------|-------------|
| <i>Calanda Lager</i>   |             |             |             |
| <i>Calanda Lager Panachée</i>                                  | <i>3.90</i> | <i>4.50</i> | <i>6.20</i> |
| <i>Calanda Lager avec Sirop / mit sirup</i>                    |             |             |             |
| <i>Calanda Lager Panachée avec Sirop / mit sirup</i>           | <i>3.90</i> | <i>4.50</i> | <i>6.20</i> |
| <i>Bière blanche / Erdinger Weissbier (Bouteille/ Flasche)</i> |             |             | <i>7.90</i> |
| <i>Bière brune / Erdinger dunkelbier (Bouteille/ Flasche)</i>  |             |             | <i>7.90</i> |
| <i>Sans alcool / Alkoholfrei (Bouteille/ Flasche)</i>          |             | <i>5.90</i> |             |
| <i>Panachée Sans alcool / Alkoholfrei</i>                      |             | <i>5.90</i> |             |
| <i>Kingfisher 4.8% Alk (Bouteille/ Flasche)</i>                |             | <i>33cl</i> | <i>6.50</i> |
| <i>Cobra 4.5 % Alk (Bouteille/ Flasche)</i>                    |             | <i>33cl</i> | <i>6.50</i> |



## Caféteria

|   |            |             |
|---|------------|-------------|
| <i>Café , Espresso / Decaffeinato</i>                         |            | <i>4.00</i> |
| <i>Cappuccino</i>   |            | <i>4.50</i> |
| <i>Chocolat chaud ou froid / Heisse oder Kalte Schokolade</i> |            | <i>4.50</i> |
| <i>Lait froid ou Chaud / Milch Kalt oder warm</i>             |            | <i>4.50</i> |
| <i>Latte Macchiato</i>  |            | <i>5.50</i> |
| <i>Espresso mit Grappa</i>                                    | <i>1cl</i> | <i>5.50</i> |
| <i>Thé Tisane / Tee</i>                                       |            | <i>4.00</i> |