



PUNJABI

INDIAN
RESTAURANT

AUTHENTIC INDIAN PUNJABI CUISINE

MENU

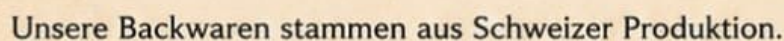
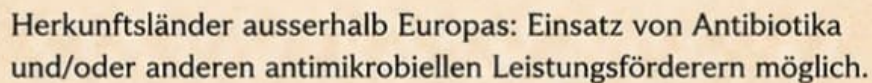


Willkommen im Land der lebendigen Aromen und reichen Traditionen Indiens. In unserem Punjabi-Restaurant erleben Sie die herzliche Gastfreundschaft Indiens. Von aromatischen Gewürzen bis zu authentischen Punjabi-Rezepten erzählt jeder Bissen eine Geschichte. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie den echten Geschmack Indiens und Punjab.

Wenn Sie Allergien haben, teilen Sie dies bitte unserem Service-Personal mit. Wir geben gerne Ihnen exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen.



Fisch*: Thailand & Vietnam
 Pouletschenkel: Schweiz
 Pouletbrust: Schweiz/ Barzil
 Lamm: Neuseeland & Australia
 Crevetten*- Vietnam



ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

SOFT GETRÄNKE / SOFT DRINKS

3.3 dl

Coco Cola	4.50
Coco Cola zero	4.50
Mineralwasser ohne/mit Kohlensäure (5 dl)	5.00
Sprite	4.50
Fanta	4.50
Apfelschorle	4.50
Rivella Rot/Blu	4.50
Lemon Ice Tea	4.50
Orangensaft	5.00
Bitter Lemon	5.00
Schweppes Tonic	5.00

HAUSSPEZIALITÄTEN / HOUSE SPECIAL

Mango Lassi (3 dl)	6.00
Mango Lassi (5 dl)	7.50
Rosé Lassi (3 dl)	6.00
Salzig Lassi (3 dl)	5.50
Süss Lassi (3 dl)	5.50
Sweet Lemon Soda (3 dl)	5.00

BIER / BEER

Feldschlösschen (3.3 dl)	4.50
Feldschlösschen (5 dl)	6.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	4.50
Kingfisher	5.50
Cobra	5.50
Panaché	4.50

SPIRITUOSEN / SPIRITS (4 CL)

Absolut Vodka	10.00
Bombay Sapphire Gin	12.00
Johnnie Walker Black	10.00
Jack Daniel's	10.00
Glenfiddich 12 Year	12.00

APERITIVO AUSWAHL

Aperol Spritz	10.00
Hugo	10.00
Prosecco	7.50
Weisswein Gespritzt (Süss/Sauer)	8.00
Gin Tonic	10.00
Mojito	12.00
Minz, Limettensaft, weißer Rum, Soda	

ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

ROTWEIN

	1dl.	5dl.	7.5dl.
Primitivo (Italian)	7.00	35.00	48.00
Pinot Noir (France)	–	37.00	49.00
Sula (India)	7.90	37.00	49.00

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc (FR)	–	34.00	46.00
Chardonnay (AU)	7.00	35.00	48.00
Villa Antinori Bianco	7.90	37.00	49.00

ROSÉ WEIN

Miraval Rosé (FR)	8.90	42.00	62.00
-------------------------	------	-------	-------

SCHAUMWEINE

Prosecco Extra Dry	7.50	37.00	56.00
--------------------------	------	-------	-------



SHOTS

Vodka Shot	6.90
Tequila Sierra	5.90
Grappa	6.90



KAFFE & TEE

Espresso	4.00
Cafe Creme	4.50
Cappucino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Masala Chai	6.00
OvoMaltine	5.50
Tee	5.00
(verschiedene sorten)	



ALL PREISE
IN CHF
INKL.MWST.

SUPPEN

FLAVOUR OF INDIAN FUSION



TOMATO SUPPE

7.90

Tomatensuppe mit milden Gewürzen und grünem Koriander

Smooth, rich tomato soup with herbs, cream and coriander

LINSEN SUPPE

7.90

Cremige Linsensuppe mit Kräutern und feiner Würzung verfeinert.

Smooth lentil soup infused with herbs and seasoning.

SALAD

GRIECHISCHER SALAT

11.90

Frischer Salat mit Feta, Oliven, Tomaten und Gurken.

Fresh salad with feta, olives, tomatoes, and cucumber.



GEMISCHTER SALAT

7.90

Ein frischer gemischter Salat mit verschiedenen Gemüsearten und leichtem Dressing.

A fresh mixed salad with assorted vegetables and light dressing.

GRÜNER SALAT

6.90

Gartensalat – Frischer Blattsalat mit saisonalem Gemüse.

Garden Salad – Fresh mixed greens with seasonal vegetables.



ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

VORSPEISEN

TASTE THE STREETS OF
INDIA



PAPADAM (2STK./2PCS.)

4.50

Gebratene Linsen-Papadams (Fladenbrot aus Linsenmehl), serviert mit verschiedenen Chutneys.

Roasted Lentil papadams, Served with assorted chutneys.

SAMOSA (2STK./2PCS.)

7.90

Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, grünen Erbsen und serviert mit Pfefferminzsauce.

Fried Indian savour, stuffed with potatoes and green peas, served with mint sauce.

PAKORA

6.90

Knuspriges Gemüse, Kartoffeln und Kichererbsenmehl.

Crispy vegetables, potato and gram flour.

SPRING ROLL (3STK./3PCS.)

7.90

Knusprige Rollen mit frischem Gemüse gefüllt und mit Dip serviert.

Crispy rolls filled with fresh vegetables and served with dipping sauce.

CHICKEN TIKKA (4STK./4PCS.)

14.90

Zarte Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt und verschiedenen Gewürzen, gekocht im Tandoor.

Boneless chicken pieces, marinated in yoghurt an various spices, cooked in tandoor.

PRAWN PAKORA (4STK./4PCS.)

9.90

Knusprige Garnelen in Panko-Panade, goldbraun frittiert und serviert mit einer leichten Dip-Sauce.

Crispy panko-breaded shrimp, golden fried and served with a light dipping sauce.

MIX PLATTER (FÜR 2 PERSONEN.)

16.90

1 Stück Samosa, 2 Pakoras, 2 Stück chicken Tikka, 2 Prawn Pakora



ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

SPECIAL TANDOORI

FLAVOUR OF TANDOORI



PANEER TIKKA

24.90

Gegrillter Paneer mariniert mit aromatischen Gewürzen.

Grilled cottage cheese marinated in aromatic spices.

CHICKEN TIKKA

25.90

Zarte Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt und verschiedenen Gewürzen, gekocht im Tandoor.

Boneless chicken pieces, marinated in yoghurt an various spices, cooked in tandoor.

PUNJABI CHICKEN FRY

26.90

Würzig gebratenes Hähnchen mit authentischen Punjabi-Gewürzen

Spicy fried chicken with authentic Punjabi spices.

LAMB TIKKA

29.90

Zarte Lammfleischstücke, über Nacht mariniert in frischen Gewürzen und Joghurt, gebraten im Tandoor.

Tender pieces of lamb loin, marinated overnight in fresh spices and yoghurt, roasted in tandoor.

TANDOORI CREVETTEN

32.90

Riesengarnelen mariniert in Joghurt, Tandoori Gewürzen grilliert im Tandoor.

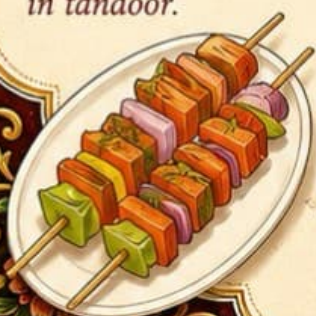
King prawns marinated in yoghurt and spices and roasted in tandoor.

TANDOORI FISH

27.90

Exotisches Fisch von der Westküste

Exotic Grilled fish from the west coast



ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

VEGETARISCHE GERICHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT
REIS SERVIERT



DAL TADKA

20.90

Gelbe Linsen mit Kreuzkümmel, Knoblauch und aromatischen indischen Gewürzen verfeinert.
Yellow lentils tempered with cumin, garlic, and aromatic Indian spices.

DAL MAKHNI

21.90

Cremige schwarze Linsen, langsam gekocht mit Butter, Sahne und aromatischen Gewürzen.
Creamy black lentils slow-cooked with butter, cream, and rich spices.

PALAK PANEER

23.90

Indischer Frischkäse in cremiger Spinatsauce mit traditionellen indischen Gewürzen.
Cottage cheese cooked in a creamy spinach sauce with traditional Indian spices.

PANNER BUTTER MASALA

24.90

Indischer Frischkäse in einer butterigen Tomatensauce mit milden Gewürzen.
Soft cottage cheese cooked in a buttery tomato gravy with mild spices.

SHAHI PANEER

24.90

Indischer Frischkäse in einer cremigen Tomaten-Cashew-Sauce mit edlen Gewürzen.
Cottage cheese cubes in a rich, creamy tomato-cashew sauce with royal spices.

KADAI PANEER

24.90

Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Tomatensauce.
Cottage cheese with bell peppers and onions in a spicy tomato-based gravy.

ALOO GOBI

22.90

Kartoffeln und Blumenkohl gekocht mit Tomaten, Kurkuma und indischen Gewürzen.
Potatoes and cauliflower cooked with tomatoes, turmeric, and Indian spices.

CHANA MASALA

22.90

Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce mit indischen Gewürzen.
Chickpeas simmered in a flavorful tomato and onion gravy with spices.

VEG KORMA

24.90

Gemischtes Gemüse in einer cremigen Cashew-Kokos-Sauce mit milden Gewürzen.
Mixed vegetables cooked in a creamy cashew and coconut sauce with mild spices.

ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

NICHT-VEGETARISCHE GERICHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT
REIS SERVIERT



BUTTER CHICKEN

27.90

Hähnchen in cremiger Nüssen Tomaten-Buttersoße mit milden indischen Gewürzen.
Chicken cooked in a creamy nuts tomato-butter sauce with mild Indian spices.

LAMB ROGANJOSH

28.90

Zartes Lamm in einer aromatischen Currysöße mit traditionellen kaschmirischen Gewürzen.
Tender lamb cooked in a rich aromatic curry with traditional Kashmiri spices.

CHICKEN TIKKA MASALA

27.90

Gegrilltes Chicken Tikka in einer würzigen Tomaten-Currysöße.
Grilled chicken tikka served in a rich and mildly spiced tomato curry.

LAMB VINDALOO

28.90

Scharfes Lammcurry mit Knoblauch, Essig und kräftigen indischen Gewürzen.
Spicy lamb curry prepared with garlic, vinegar, and hot Indian spices.

CHICKEN VINDALOO

26.90

Scharfes Hähnchencurry mit Knoblauch, Essig und traditionellen indischen Gewürzen.
Spicy chicken curry with garlic, vinegar, and traditional Indian spices.

LAMB KORMA

29.90

Lamm in einer milden cremigen Soße mit Nüssen und feinen Gewürzen.
Lamb cooked in a mild creamy sauce and fragrant spices.

CHICKEN KORMA

27.90

Hähnchen in einer milden cremigen Soße mit Nüssen, und aromatischen Gewürzen.
Chicken cooked in a mild creamy sauce with nuts, and aromatic spices.

PRAWN MASALA

32.90

Crevetten in einer milden cremigen Soße mit Nüssen, Kokos und feinen Gewürzen.
Prawn cooked in a mild creamy sauce with nuts, coconut, and fragrant spices.



PUNJABI FISH CURRY

28.90

Fischfilet in traditioneller Punjabi-Currysöße mit aromatischen Gewürzen.
Fish fillet cooked in a traditional Punjabi-style curry with aromatic spices.

ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

BIRYANI

DUFTENDER BASMATIREIS MIT AROMATISCHEN GEWÜRZEN UND IHRER WAHL AUS FLEISCH ODER GEMÜSE, SERVIERT MIT RAITA.

VEGI BIRYANI 22.90

CHICKEN BIRYANI 24.90

LAMB BIRYANI 28.90



KID'S MENU

FRIES 6.00

CHICKEN NUGGETS TELLER 17.90

Mit Pommes und Salat

POULET FLÜGELI TELLER 18.90

Mit Pommes und Salat

BUTTER CHICKEN MIT RICE 20.90

BEILAGEN

FRISCH IM TRADITIONELLEN TANDOOR-LEHMOFEN BEI BIS ZU 480 °C GEBACKENES INDISCHES FLADENBROT.

PLAIN NAAN 4.00

BUTTER NAAN 4.50

GARLIC NAAN 5.50

CHEESE NAAN 6.00

CHILLI CHEESE NAAN 6.50

TANDOORI ROTI 3.90

BASMATI RICE 3.90

JEERA RICE 5.90

VEGI RICE 7.90



ALL PREISE IN CHF
INKL.MWST.

ITALIAN

PENNE

PENNE ALL ARRABIATA 

16.00

Peperoncini, Tomatensauce, Reibkäse

PENNE 4 FORMAGGI

18.00

Käsesauce, Reibkäse

CANNELLONI

**CANNELLONI ALLA
NONNA ÜBERBACKEN**

18.00

Spinatfüllung, Rahm, Mozzarella

SPAGHETTI

SPAGHETTI AL POMODORO

16.00

Tomaten-sauce, Reibkäse

SPAGHETTI DELLO CHEF

19.00

Champignon, Rahm, Tomatensauce,
Schinken, Reibkäse

GNOCCHI

GNOCCHI AL PESTO

18.00

Pesto-Rahmsauce, Reibkäse

GNOCCHI GORGONZOLA

18.00

Gorgonzola-Rahmsauce, Reibkäse

LASAGNE

**LASAGNE SPINACI
ÜBERBACKEN**

20.00

Spinatfüllung, Tomatensauce,
Mozzarella

TORTELLONI

TORTENLLONI VERDI

20.00

Spinatfüllung, Rahm
Mozzarella

TORTENLLONI ROSSI

20.00

Frischkäsefüllung, Rosasauce,
Reibkäse

ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

ITALIAN



PIZZA

MARGHERITA

15.00

Tomato, Mozzarella und oregano

CIPOLLA

16.00

Zwiebeln, Knoblauch

FUNGHI

16.00

Champignons

PROSCIUTTO

17.00

Schinken

PINO

18.00

Salami

PROSCIUTTO & FUNGHI

18.00

Schinken & Champignons

VERDURA

18.00

Gemüsepizza

PADRONE

18.00

Thunfisch, Zwiebeln

PIZZA KEBAB

18.00

Kebabfleisch, Cocktailsauce

QUATTRO FORMAGGI

19.00

Vier-Käse

CREVETTES

19.00

Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch

BUTTER CHICKEN PIZZA

19.00

Butter sauce, Poulet

PIDE

PIDE FETAKÄSE

14.00

Mozzarella, Fetakäse

PIDE KEBAB

17.00

Mozzarella, kebabfleisch



ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.

DESSERT



GULAB JAMUN (2STK / 2 PCS)

6.90

Gulab Jamun ist eine klassische indische Süßigkeit aus Milchteigbällchen in aromatisierten Zuckersirup.

Gulab jamun is a classic Indian sweet made with solid milk and sugar.



MANGO KULFI

6.90

Hausgemachtes Mango Eis.

Homemade Mango ice cream.



BANANA SPLIT

7.90

Banane mit Eis, Sauce und Sahne.

Banana split – Banana with ice cream, sauce, and whipped cream.



CHOICE OF GLASSE

3.50
/PER
SCOOP

Vanilla – Vanilla

Schokolade – Chocolate

Erdbeere – Strawberry

Karamell – Caramel

Kokosnuss – Coconut



ALL PREISE IN CHF INKL.MWST.