

## **Indisches Buffet** **Vorspeise**

**Pro Person Fr. 75.-**

### **Raita**

Salat mit Gurken und Mango im Joghurt

### **Jaffna» Rolls**

Lammfleisch, Kartoffeln, Currypulver und verschiedenen anderen Gewürzen

### **Chicken Tandoori**

Pouletschenkel mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Kümmelpulver und Joghurt

### **Crevetten Pakora**

Crevetten im Teig (aus Reismehl, Kichererbsenmehl und Kurkumapulver)

### **Samosa**

Taschen mit Gemüsefüllung

### **Papadoms**

Linsenwaffeln

### **Pakorras**

Gemüsekrapfen

## **Hauptgang**

### **Murg Man Pasand**

Pouletfleisch in Mandelsauce mit Zwiebeln, Peperoni, Koriander, Kümmelpulver und diversen indischen Gewürzen

### **Chicken Madras**

Pouletfleisch gebraten mit Essig, Zwiebeln, Koriander, Kümmelpulver und gemischtem indischen Gewürz «Garam Masala»

### **Mutton Chana**

Lammfleisch in der Sauce mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Kümmelpulver und div. indische Gewürze

### **Fish Curry**

Indischer Fisch «Aracula» in der Sauce mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und diversen anderen Gewürzen

### **Riesencrevetten**

Gebraten an gelbem Curry mit Peperoni

## **Gemüse**

### **Auberginen**

Gebratene Auberginen an Currysauce

### **Spinat mit Zwiebeln**

Spinat an Kokosnussmilch und diversen indischen Gewürzen

### **Wirz mit Kartoffeln**

Wirz an Currysauce und diversen indischen Gewürzen

### **Okra / Lady's fingers**

Exotisches Gemüse gekocht mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten indisches Gewürz «Garam Masala»

## **Beilage**

Basmatireis gekocht mit Kokosnussmilch

Basmatireis nature

Fladenbrot

## **Desserts**

### **Lassi**

Mangopüree Joghurt

### **Ice cream / Sorbet**

Kokosnuss- und Bananenglace, Mangosorbet

### **Phaler Bora**

Obstkrapfen