








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, Rüebl, 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		

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.


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)	Fr. 28.—	
Daal Linsengericht	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 Vorspeise, Hauptgang mit 5 verschiedenen Currys und Fladenbrot, Dessert	Fr. 55.—	
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.