

WELCOME, @restaurantturban
zu deiner Reise durchs gewürzreiche Indien.

Du kannst bei uns fast alle Gerichte wählen
zwischen:

Mild/ medium/ spicy

Gerne gehen wir auf Allergien oder
Unverträglichkeiten ein, bitte gib unserem
Personal Bescheid.

Alle Gerichte in grün sind **vegan** erhältlich.

TAKE AWAY Rabatt 5.2%

STARTERS

SAMOSA Würzige Teigtaschen 8.50

PAKORA Gemüse in Teig aus Kichererbsen 10.00

MASALA PAPAD dünn & knusprig 5.00

CHANA CHAAT Kichererbsensalat 10.00

ALU CHAAT Kartoffelsalat- Mix 9.50

SAMOSA CHAAT mit Joghurt & Kichererbsen 10.00

BIRYANI Reisgericht

SABZ BIRYANI Gemüse 29.50

MURG BIRYANI Poulet 30.50

JHINGA BIRYANI Garnelen 34.00

GOSHT BIRYANI Lamm 34.00

SAMUNDER SPECIAL BIRYANI Seafood 36.00

Alle Biryani werden mit Raita serviert



VEGI HAUPTSPEISEN

CHANA MASALA Kichererbsencurry 23.50

DAAL Linsencurry 19.50

SABJI/ KORMA 23.50
Gemüsecurry/ nussig cremig

PALAK Sojapaneer/ Aloo /Paneer 26.00
Spinatcurry mit Tofu/ Kartoffel/ Käse

MATAR (Mushroom / Sojapaneer) /Paneer 26.00
Erbsencurry mit Pilzen oder Käse

ALOO MASALA /GOBI 23.50
Gebratene Kartoffel wahlweise mit Blumenkohl

BHINDI MASALA 27.00
Gebratene Okraschoten

KADAI Sojapaneer/ PANEER 26.50
Tofu/ indischer Käse in Tomaten- Peperoni
Sauce

SHAHI PANEER 27.00
Indischer Käse in cremiger Sauce aus Nüssen

Alle Currys werden mit Basmati Reis serviert

BEILAGEN

CHAPPATI Fladenbrot aus Ruchmehl 3.50

5-Kornmehl **CHAPPATI** 7.00

NAAN (Nature/Knoblauch) 4.50/5.00

PARATHA (Aloo/ Paneer) Brot gefüllt 7.60/ 8.40

PAPPAD 2.00

DAAL als Beilage 12.00

JIRA RICE Kümmelreis 5.00

PEAS PULAOO Reis mit Erbsen 6.00

RAITA Joghurt Sauce 4.50

HAUPTSPEISEN Poulet/ Garnelen/ Lamm

MURG KORMA 30.50
Nussig cremiges Poulet- Curry

MURG MAKHNI 28.50
Poulet in butterzarter Sauce

MURG TIKKA MASALA 28.50
Poulet in Tomaten-Peperoni Curry

PALAK MURG 28.50
Poulet mit Spinat

PALAK JINGA 32.50
Garnelen mit Spinat

JINGA TIKKA MASALA 28.50
Garnelen in Tomaten- Peperoni Curry

JINGA MADRAS 32.50
Garnelen in würziger Tamarindsauce

GOSHT KORMA 34.50
Lamm in nussig cremiger Sauce

GOSHT TIKKA MASALA 34.50
Lamm in Tomaten- Peperoni Curry

GOSHT MADRAS 34.50
Lamm in würziger Tamarindsauce

Alle Currys werden mit Basmati Reis serviert

DESSERT

GULABJAMUN Quarkbällchen warm 5.00

HALWA Griessdessert mit Nüssen 6.50

ICE CREAM MANGO 5.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 2.5 % Mwst

DRINKS

	dl	CHF
<i>kalt</i>		
Lassi salty	2,5	6.50
Mango Lassi	2,5	6.50
Nimbu Pani-		
indische Zitronenlimonade	3	4.50
	5	6.50
Saft/ Orange, Mango	2,5	4.90
Fanta, Sprite, Rivella, Schorle, Coca Cola	3,3	4.50
Adelbodner mit oder ohne Kohlensäure	3 5 1L	4.30 5.90 8.90
Ginger beer	2.5	4.90
<i>Warm</i>		
Café, Espresso, Tee		4.30
Schale		4.50
Doppelter Espresso		5.80
Latte Macchiato, Capuccino		5
Indian Chai (mit oder ohne Milch)		4.50

INDISCHER SCHNAPS 2 cl 7.00

PAAN 25%
COCONUT 25%
MANGO 28%
CARDAMOM 28%
GINGER 28%

<i>Bier offen</i>		
Eichhof Lager	3	4.50
	5	6.50
Ittinger Amber	3	5.00
	5	7.00

<i>Flaschenbier</i>		
Heineken alkoholfrei	3,3	4.90
<i>Indisches Bier</i>		
Kingfisher/ Cobra	3,3	6.00

<i>Aperitiv</i>		
Mango- Cüpli		8.00
Apérol Spritz 11%		8.50
Gespritzer Weisswein		7.50

Martini 15%	4cl	7.50
Cynar 16.5%	4cl	7.50
Campari 23%	4cl	7.50

Zusatz		2.50
--------	--	------

<i>Cocktails 40%</i>		
Ginger- Gin / Ingwer/ Ginger beer		12.00
Nimbu vodka / lemon/ pepper		12.00

<i>Longdrinks</i>		
Whisky- Cola/ Vodka-Lemon		11.00

Fehlt dein Getränk auf der Karte? Gerne gehen wir auf Wünsche ein.

WEIN

Weisswein & Prosecco

Prosecco Spumante DOC/ Glera/ Italien
Lieblicher Duft nach Akazienblüten & frischen Äpfeln,
prickelnd& harmonisch **1dl 7.00/ 7.5dl 42.00**

Irpinia DOC/ Falanghina / Kampanien- Capitani
Lebhaft und intensive in der Nase, ausgeprägte Note von
Frucht und Blume **1dl 6.50/ 7.5dl 39.50**

Johannisberg Valais AOC L'Alizé/ Sylvaner/ Wallis Cave Emery
Exotische Früchte Mango, Banane, Ananas und ein Hauch
von Röst- Mandeln **1dl 7.30/ 7.5dl 44.00**

Riesling Kabinett/ Riesling/ Mosel- Dr. H. Thanisch
Duftnote von Ananas, Grapefruit, Apfel, pikant und frisch
7,5dl 53.50

Rotwein

Nez Noir AOC Valais/ Merlot, Syrah, Gamaret/ Wallis- Domaines Rouvinez
Reife schwarze Johannisbeer- und Erdbeerparfüm mit
würzigen und zart geräucherten Noten
1dl 8.00/ 7.5 48.00

Rosso Toscana IGT/ Sangiovese, Cabernet Sauvignon Merlot, Syrah/ Toskana- Tenuta Caprazo
Fruchtig, erfrischender Auftakt von Brombeeren und
Erdbeeren, erfrischende Säure und jugendliches Tannin
1dl 6.20/ 7.5dl 39.00

Terre Siciliane IGT Nerello Mascalese / Sizilien- Casa Vinicola Fazio
Erinnert in der Nase an reifen Kirschen, angenehme
Würznote, lang und anhaltender im Abgang
7.5dl 42.00

5 Fincas Reserva/ Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon Syrah, Samso/ Ampurdan- Castillo Perelada
Feines Cassisaroma mit Noten von schwarzem Pfeffer und Holz
7.5dl 53.50