

**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

**SAMOSAS** 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

**SAMOSAS 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** Griesdessert 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

## Aperitiv

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

## Cocktails 40%

Ginger- Gin / Ingwer/ Ginger beer	12.00
Nimbu vodka / lemon/ pepper	12.00

## Longdrinks

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