

# GourmIndia

## GETRÄNKE

---

---

|                              |     |                |      |                  |     |
|------------------------------|-----|----------------|------|------------------|-----|
| <b>LASSI</b>                 | 7.5 | Mango Spritz   | 12.5 | Masala Chai      | 5   |
| Mango, Vanille,<br>Pistazien |     | Old Monk Twist | 12   | Chai Pot (für 2) | 8.5 |
| Kingfisher Bier              | 6.5 | Cobra Bier     | 6.5  | Baileys Chai     | 8.5 |

## VORSPEISEN

---

---

- 1. LINSEN-RÜEBLI-SUPPE**  **12**  
*Gewürzte Linsen - Rüebl Suppe mit gebratenen Zwiebeln*
- 2. TANDOORI SALAT**  
*Frische Salatblätter mit Gurken, Tomaten, Paprika & Zwiebeln, garniert mit Granatapfel und Beilage Ihrer Wahl:*
- PANEER (INDISCHER FRISCHKÄSE)** **19**  
**CHICKEN TIKKA** **22**  
**TANDOORI PRAWNS** **26**
- 3. CHEESE & SPINACH NAAN** **14**  
*Dünnes Fladenbrot mit Frischkäse und Spinat im Tandoori-Ofen gebacken mit geschmolzener Butter überzogen*
- 4. PAPRI CHAAT**  **15**  
*Pikant knuspriger Blätterteig mit Kartoffel, Zwiebeln, Koriander und Tamarinden-Minze-Chutney, kalt serviert*
- 5. MIX VEGGIE BHAJIYA** **16**  
*Eine Auswahl an Zwiebeln, Kartoffeln, Paneer & Moong Dal - Kichererbsenmehl überzogen & gebraten. Gewürzt mit Chaat Masala und serviert mit chutney*
- 6. SAMOSA TRIO**  **17**  
*Ein Samosa Teller jeweils mit Poulet-Samosa, Lamm-Samosa und dem absoluten Favoriten Kartoffel-Erbsen-Samosa*
- 7. CHICKEN LOLLIPOPS** **18**  
*Saftig frittierte und gewürzte Poulet-Lollipops mit Hausgemachter Knoblauchsauce serviert*
- 8. SHEEKH KEBAB**  **28**  
*Mariniertes Lamm-Hackfleisch am Spiess im Tandooriofen grilliert, serviert mit einem Chef Spezial Salat*
- 9. MURGH MALAI TIKKA** **23**  
*Poulet mariniert mit hausgemachtem indischen Käse und Cashewnuss-Sauce, im Tandoori Ofen gebacken, serviert mit Salat*
- 10. VORSPEISEN PLATTE**  **35**  
*Eine Auswahl unserer Vorspeisen: Käse & Spinat Naan, Poulet Lollipops, Lamm Samosa & Papri Chaat - perfekt zum teilen! (für 2-3 Personen)*

# HAUPTGANG ZUM TEILEN

---

Teilen Sie Ihre Auswahl an Gerichten mit allen am Tisch.  
Ein kulinarisches Konzept, dass in der indischen Kultur verwurzelt ist.

- 20. PANEER TIKKA MASALA** 29  
*Gegrillter Indischer Frischkäse mit Peperoni an würziger Tomatenrahmsauce. Serviert mit Basmati-Reis*
- 21. VEGGIE SHAHI KORMA** 29  
*Saisonales sautiertes Gemüse an einer Cashewnuss-Koriandersauce, serviert mit Basmati-Reis*
- 22. ACHARI ALOO GOBI**   33  
*Gebatene Kartoffeln und Blumenkohl mit indischen Gewürzen, Koriander und Mango Pickles, serviert mit Tandoori Butter Naan*
- 23. AMRITSARI CHOLE PURI**   33  
*Der traditionelle Punjabi-Eintopf aus Kichererbsen, serviert mit einem luftigen frittierten Fladenbrot und Zwiebeln*
- 24. PALAK PANEER** 29  
*Gewürfelter indischer Frischkäse mit frischem Rahmspinat, serviert mit Basmati-Reis*
- 25. CHICKEN TIKKA MASALA** 35  
*Grilliertes Poulet Tikka an einer würzigen Tomatenrahmsauce, serviert mit Basmati-Reis*
- 26. PRAWN PULAO**  45  
*Riesengrillen gebraten mit Zwiebeln, Koriander und Knoblauch, aromatischer Basmati-Reis gekocht in Kokosnussmilch und garniert mit Minze. Serviert mit Gurken Raita*
- 27. KERALA PRAWN MASALA**  42  
*Crevetten an einer Zwiebel,-Knoblauch-Tomatensauce, garniert mit Ingwer, serviert mit Basmati-Reis*
- 28. GOAN FISCH CURRY** 39  
*Fischfilet gekocht in einem aromatischen Kokos-Curry & Goa Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis & Tandoori-Zwiebelsalat*
- 29. LAMB ROGANJOSH**  42  
*Zarte Lammfleischstücke mit frischem Ingwer & Knoblauch in würziger Zwiebelsauce gekocht, serviert mit Basmati-Reis*
- 30. MEATBALL CURRY** 42  
*Marinierte Lammfleischbällchen in traditionellem indischen Curry gekocht und mit Basmati-Reis serviert*
- 31. LAMB BAINGAN BHARTA**  45  
*Lammstücke in einem gewürzten Aubergineneintopf gekocht, mit Basmati-Reis serviert.*
- 32. CHICKEN TAWA**  36  
*Poulet an einer würzige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika garniert mit Ingwer. serviert mit Basmati-Reis*
- 33. BADAMI CHICKEN**  36  
*Pouletbrust an einer Butter-Rahmsauce aus Mandeln und Cashewnüssen. mit Basmati-Reis serviert*

# LUZERN SPECIALS

---

- 41. TANDOORI CHICKEN** 42  
*Mariniertes Poulet aus dem Tandoori-Ofen- serviert mit Tandoori Butter Naan und Tandoori-Zwiebelsalat*
- 42. TANDOORI PANEER TIKKA** 34  
*Im Tandoori-Ofen grillierter Frischkäse, serviert in einer Masla Marinade mit Butter Naan und Tandoori-Zwiebelsalat*
- 43. TANDOORI MIX GRILL** 50  
*Ein leckere Grillkombination aus Malai Tikka, Tandoori Poulet, Sheekh Kebab, Tandoori Riesencrevetten & Paneer Tikka. Serviert mit Tandoori Butter Naan und Tandoori-Zwiebelsalat*
- 44. CHICKEN TIKKA BIRYANI** 38  
*An einer indischen Gewürzmischung gebratenes Poulet Tikka, mit aromatischem Basmati Reis geschichtet, garniert mit Safran, geröstete Zwiebeln, frischem Koriander & Minzblätter. Serviert mit Gurken Raita*
- 45. LAMB BIRYANI** 45  
*Mariniertes Lamm nach Hydrabadi Art, geschichtet mit aromatischem Basmati Reis, garniert mit Safran, geröstete Zwiebeln, Nüssen & frischem Koriander. Serviert mit Gurken Raita*
- 46. KINGS PLATTER** 150  
*Eine Platte unserer Lieblingsgerichte: Tandoori Chicken, Meatball Curry, Prawn Pulao, Dal Makhani, Butter Naan, Basmati Reis, Gurken Raita und Tandoori-Zwiebelsalat (für 2-3 Personen)*

Die Gourmindia Gastronomie Gruppe serviert seit 1987 authentische Indische Küche mit Catering und Restaurants in der ganzen Schweiz.

Wir heissen Sie herzlich Willkommen in unserem Aushängeschild von GourmIndia in Luzern, wo wir die Vielfalt und den Geist Indiens zum Leben erwecken möchten.

---

Wenn Sie sich über unseren Cateringservice erkundigen oder Ihre nächste Veranstaltung in unserem Restaurant ausrichten möchten, wenden Sie sich bitte an unser Personal

## INDISCHES BROT

---

- 50. TANDOORI BUTTER NAAN** 8.5  
*Fladenbrot im Tandoori-Ofen gebacken, mit geschmolzener Butter überzogen*
- 51. TANDOORI ROTI** 7  
*Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoori-Ofen gebacken*
- 52. GARLIC NAAN** 9.5  
*Fladenbrot aus Mehl mit Knoblauch im Tandoori-Ofen gebacken*
- 53. PURI** 9  
*Frittierte, runde indische Fladenbrote (3 Stück)*

# BEILAGEN

---

---

- 60. BASMATI REIS** 6  
*Safran-Basmatireis garniert mit Nüssen*
- 61. KESARI PULAO** 13  
*Safran-Basmatireis garniert mit Nüssen*
- 62. LASUNI TADKA DAL** 19  
*Gelbes Linsencurry mit Zwiebeln, Knoblauch & Gewürzen*
- 63. DAL MAKHANI** 21  
*Linsenrahmcurry gekocht mit Kräutern & Gewürzen*
- 64. BAINGAN BHARTA** 23  
*Geschälte und geröstete Auberginen mit einer besonderen indischer Gewürzmischung.*
- 65. TANDOORI-ZWIEBELSALAT** 6  
*Geschnittene Zwiebeln verfeinert mit Tandoori-Gewürzen*
- 66. GURKEN RAITA** 6  
*Cremiger Joghurt mit Gurke, milden Gewürzen & Kräutern*

# ETWAS SÜSSES

---

---

- 70. GAJJAR HALWA** 13  
*Ein indisches Dessert aus Karotten und Nüssen, serviert mit Vanilleglace*
- 71. GULAB JAMUN** 11  
*Frittierte Milchbällchen serviert in Zuckersirup und mit Rosenwasser verfeinert (wird warm serviert)*
- 72. MANGO CREME** 12  
*Mangopulp verfeinert mit Rahm, serviert mit Vanilleglace & Pistazien*
- 73. DESSERT TRILOGY**  18  
*Eine Dessertvariation unserer Favoriten: Gajjar Halwa, Gulab Jamun und Vanilleglace. perfekt zum Teilen*
- 74. KESAR PISTA KULFI** 11  
*Ein hausgemachtes cremiges indisches Eis mit Safran und Pistazien*
- 75. MANGO KULFI**  11  
*Ein hausgemachtes cremiges indisches Eis aus frische Mangocreme*

---

---

Poulet: CH, Brasilien

 | **SPEZIAL**

Lamm: Irland, Neuseeland

 | **VEGAN**

Crevetten & Fisch : Thailand, Vietnam

 | **SPICY**

---

---

*Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.*

*Alle unsere Gerichte sind frisch zubereitet und können eventuell nach Ihrem gewünschten Diätplan geändert werden. Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter. Wir versuchen auf Ihre Wünsche einzugehen.*