

# GourmIndia

## GETRÄNKE

---

---

<b>LASSI</b>	7.5	Mango Spritz	12.5	Masala Chai	5
Mango, Vanille, 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.*