



GOURMINDIA

RESTAURANT

Eine Symphonie der Aromen



***Serviert werden einzigartige
kulturelle Erlebnisse und die
lebendigen Aromen Indiens.***

Das 2007 inmitten der Schweizer Alpen gegründete GourmIndia ist ein luxuriöses indisches Restaurant, das die Wärme indischer kulinarischer Traditionen mit Schweizer Raffinesse verbindet. Unsere Reise war ein unermüdliches Streben nach Perfektion und jedes Gericht auf unserer Speisekarte ist eine sorgfältig komponierte Bewegung in einer Symphonie indischer Aromen.

Unser Restaurant ist nicht nur ein Ort zum Essen; es ist ein Fine-Dining-Ort, in dem Tradition auf Innovation trifft und eine vielfältige Auswahl an regionalen indischen Spezialitäten anbietet. Mit einer exquisiten Auswahl an Weinen und Spirituosen, die unsere Gerichte ergänzen, lädt GourmIndia Sie ein, eine zeitlose Symphonie der Aromen zu genießen, bei der jeder Bissen eine Entdeckungsreise und jede Mahlzeit eine Standing Ovation für die Verschmelzung von Tradition und Innovation ist.



Guten Appetit

Vorspeisen

1. TANDOORI SALAT 16 CHF

Unser Tandoori-Salat aus frischem Blattgemüse, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, garniert mit Granatapfelkernen und einer Beilage Ihrer Wahl:

PANEER TIKKA
CHICKEN TIKKA



2. PAANI PURI 16 CHF

6 luftige Puris gefüllt mit Kartoffeln und Mungobohnen - serviert mit einem würzigen Minzwasser und einem süßen Tamarindenwasser. Eine Explosion der Aromen!



3. SAMOSA CHAAT 15 CHF

Hausgemachte Punjabi Samosas belegt mit Zwiebeln, Kichererbsen, Joghurt, serviert mit hausgemachten Chutneys und Koriander (auch als vegane Option möglich)



4. PAPRI CHAAT 15 CHF

Pikante knusprige Chips mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Minz und Tamarind Chutney. Wird kalt serviert und als vegane Option möglich



5. VEGGIE PAKORA 15 CHF

Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit einem hausgemachten Chutney

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special

VORSPEISEN

6. AMRITSARI MACCHI 16 CHF

In milden Gewürzen und Kichererbsenmehl knusprig gebratener Fisch, serviert mit hausgemachtem Chutney



7. CHICKEN LOLLIPOPS 18 CHF

Saftig frittierte und gewürzte Poulet-Lollipops, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce



8. GALOUTI KEBABS 18 CHF

Zarte Lammspieße gewürzt mit Awadhi-Kräutern und Gewürzen, serviert auf Mini-Parathas und belegt mit Zwiebeln und Minz-Chutney



9. CHICKEN 65 18 CHF

Knusprige Poulet-Streifen gewürzt mit Knoblauch, Chilis und Curryblättern. Ein Klassiker aus Chennai!



10. GOURMINDIA VORSPEISEN-PLATTE 35 CHF

Eine Auswahl unserer Vorspeisen: Käse & Spinat Naan, Chicken Lollipops, Amritsari Macchi und Samosa Chaat - perfekt zum Teilen!
(für 2/3 personen)



 - Vegan

 - Spicy

 - Chef's Special

GOURMINDIA

Currlys

11. PANEER TIKKA MASALA 29 CHF

Grillierter Frischkäse mit Peperoni an würziger Tomatenrahmsauce, serviert mit Basmati-Reis



12. MALAI KOFTA CURRY 29 CHF

Beignets aus Kartoffeln und Paneer in einem mild gewürzten feinen Curry gekocht, serviert mit Basmati-Reis



13. ACHARI ALOO GOBI 33 CHF

Gebratene Kartoffeln und Blumenkohl mit indischen Gewürzen, Koriander und Mango-Pickles verfeinert, serviert mit Tandoori Naan



14. AMRITSARI CHOLE PURI 33 CHF

Der traditionelle Punjabi-Eintopf aus Kichererbsen serviert mit einem luftig frittierten Fladenbrot und Zwiebeln - Der Klassiker aus Punjab



15. PALAK PANEER 29 CHF

Gewürfelter indischer Frischkäse gekocht in frischem Rahmspinat, serviert mit Basmati-Reis



16. MIX VEG KADAHI 28 CHF

Gemischtes saisonales Gemüse sautiert in einer Spezialsauce des Küchenchefs, mit Ingwer und Koriander verfeinert, serviert mit Basmati-Reis

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special

CURRYS

17. KERALA PRAWN MASALA 42 CHF

Crevetten sautiert an einer südindischen Zwiebel-, Knoblauch- und Tomatensauce, garniert mit Ingwer und mit serviert mit Basmati-Reis



18. GOAN FISH CURRY 38 CHF

Fischfilet gekocht in einem aromatischen Kokosnuss-Curry und mit Gewürzen aus Goa verfeinert, serviert mit Basmati-Reis und Tandoori-Zwiebelsalat



19. LAMM ROGANJOSH 40 CHF

Zarte Lammfleischstücke in würziger Zwiebelsauce mit frischem Ingwer und Knoblauch gekocht, serviert mit Basmati-Reis



20. MEATBALL CURRY 40 CHF

Marinierte Lammfleischbällchen in traditionellem indischen Curry gekocht, garniert mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Basmati-Reis



21. LAMM BAINGAN BHARTA 40 CHF

Lammstücke in einem gewürzten Aubergineneintopf gekocht, mit Basmati-Reis serviert



22. CHICKEN TAWA 35 CHF

Poulet an einer würzigen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika, garniert mit Ingwer, serviert mit Basmati-Reis

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special

CURRYS

23. BADAMI CHICKEN 35 CHF

Pouletbrust an einer Butter-Rahmsauce aus Mandeln und Cashewnüssen, serviert mit Basmati-Reis



24. BUTTER CHICKEN 35 CHF

Zarte Poulet-Stücke in einer feinen Tomatensauce gekocht, serviert mit Basmati-Reis



25. CHICKEN TIKKA MASALA 35 CHF

Grilliertes Poulet Tikka an einer würzigen Tomatenrahmsauce, serviert mit Basmati-Reis



26. KINGS PLATTER 145 CHF

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)



 - Vegan

 - Spicy

 - Chef's Special

Aus dem Tandoor

27. TANDOORI PANEER TIKKA 30 CHF

In traditionellen Tandoori-Gewürzen mariniertes indisches Frischkäse im Tandoori-Ofen grilliert, serviert mit Zwiebelsalat und Makhani sauce



28. MULTANI MUSHROOMS 29 CHF

Grillierte Champignons gefüllt mit Käse, Spinat und Paneer im Tandoori-Ofen grilliert, serviert mit Tandoori-Zwiebelsalat und Makhani sauce



29. TANDOORI CHICKEN 36 CHF

In traditionellen Tandoori-Gewürzen marinierte Pouletschenkel im Tandoori-Ofen grilliert, serviert mit Tandoori-Zwiebelsalat und Makhani sauce



30. PESHAWARI CHICKEN TIKKA 36 CHF

Zarte Poulet-Stücke mariniert in einer speziellen indischen Gewürzmischung und grilliert im Tandoori-Ofen, serviert mit Tandoori-Zwiebelsalat und Makhani-Sauce



31. TANDOORI TIGER PRAWNS 36 CHF

Riesen-Crevetten in einer Knoblauch-, Joghurt- und Ajwankräuter-Marinade am Spieß im Tandoori-Ofen grilliert, serviert mit Tandoori-Zwiebelsalat und Makhani-Sauce



32. TANDOORI MIX GRILL 44 CHF

Eine leckere Grill-Kombination aus Peshawari Chicken Tikka, Tandoori Tiger Prawns, Multani Mushrooms und Paneer Tikka, serviert mit Tandoori-Zwiebelsalat und Makhani-Sauce

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special



33. PRAWN PULAO 42 CHF

Riesen-Crevetten gebraten mit Zwiebeln, Koriander und Knoblauch und aromatischer Basmati-Reis gekocht in Kokosnussmilch, garniert mit Tomaten, Minze und Koriander, serviert mit Gurken Raita



34. CHICKEN TIKKA BIRYANI 38 CHF

Grillierte und anschliessend in einer Mischung aus Gewürzen gekochte Chicken Tikka-Stücke mit aromatischem Basmati-Reis vermischt, garniert mit Safran, gebratenen Zwiebeln, Koriander und Minze, serviert mit Gurken Raita



35. HYDERABADI LAMM BIRYANI 42 CHF

Nach Hyderabad-Art mariniertes Lamm mit aromatischem Safran-Reis vermischt, garniert mit karamellisierten Zwiebeln, Nüssen und Koriander, serviert mit Gurken Raita



36. VEGETABLE BIRYANI 32 CHF

Aromatischer Reis gekocht mit Paneer und Gemüse, verfeinert mit Gewürzen und garniert mit karamellisierten Zwiebeln, Nüssen, Koriander und Minze, serviert mit Gurken Raita

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special

Beilagen

37. DAL MAKHANI 21 CHF

Linsenrahmcurry gekocht mit Kräutern und Gewürzen



38. BAINGAN BHARTA 23 CHF

Geschälte und geröstete Auberginen gekocht in einer besonderen indischen Gewürzmischung



39. LASUNI TADKA DAL 19 CHF

Gelbes Linsencurry mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen verfeinert



40. KESARI PULAO 13 CHF

Safran-Basmati-Reis garniert mit Nüssen



41. BASMATI REIS 6 CHF



42. TANDOORI-ZWIEBELSALAT 6 CHF

geschnittene Zwiebeln verfeinert mit Tandoori-Gewürzen



43. CUCUMBER RAITA 6 CHF

Cremiger Joghurt mit Gurken, milden Gewürzen und Kräutern

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special

Indisches Brot

44. TANDOORI BUTTER NAAN 8.5 CHF

Traditionelles indisches Fladenbrot aus dem Tandoori-Ofen mit geschmolzener Butter überzogen



45. TANDOORI ROTI 7 CHF

Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoori-Ofen gebacken



46. GARLIC NAAN 9.5 CHF

Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Knoblauch im Tandoori-Ofen gebacken



47. PURI 9 CHF

Luftig frittiertes indisches Fladenbrot (3 Stücke)



48. LACCHA PARATHA 9 CHF

Dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Vollkornmehl überzogen mit Ghee



49. KÄSE UND SPINAT NAAN 14 CHF

Traditionelles indisches Fladenbrot mit Frischkäse und Spinat gefüllt, im Tandoori-Ofen gebacken und mit geschmolzener Butter überzogen



50. ONION KULCHA 12 CHF

Weiches, luftiges Sauerteigbrot mit Zwiebeln geschichtet

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special

Etwas Süßes zum Abschluss

51. GAJJAR HALWA 12 CHF

Indisches Dessert aus Karotten und Nüssen, serviert mit Vanille-Glace



52. GULAB JAMUN 11 CHF

Frittierte Milchbällchen serviert in Zuckersirup und mit Rosenwasser
verfeinert (wird warm serviert)



53. DESSERT TRILOGY 18 CHF

Eine Dessertvariation unserer Favoriten: Gajjar Halwa, Gulab Jamun
und Vanilleglace - perfekt zum Teilen



54. KESAR PISTA KULFI 11 CHF

Hausgemachtes cremiges indisches Eis mit Safran und Pistazien,
serviert mit Rahm und Pistazien-Streusel



55. MANGO KULFI 11 CHF

Ein hausgemachtes cremiges indisches Eis aus frischer Mangocreame,
serviert mit Rahm und Barfi-Streusel



56. KOKOSNUSS-SORBET 8 CHF

Ein erfrischendes Kokosnuss-Eis mit Pistazien-Streuseln

 - Vegan  - Spicy  - Chef's Special

GOURMINDIA

RESTAURANT

Poulet: CH, Brasilien
Lamm: Irland, Neuseeland
Crevetten & Fisch : Thailand, Vietnam

Find us on:

@gourmindia

<http://www.gourmindialuzern.com>