



Mittagsmenu

MONTAG

AUBERGINEN BHARTA

CHF 19.5

Geschälte und geröstete Auberginen mit einer besonderen indischer Gewürzmischung.
Serviert mit Basmati-Reis.

PALAK PANEER

CHF 19.5

Gewürfelter indischer Frischkäse mit frischem Rahmspinat. Serviert mit Basmati-Reis.

CHICKEN CURRY

CHF 24.5

Poulet an einer würzigen Sauce.
Serviert mit Basmati-Reis.

FLADENBROT. CHF 5

Plain Naan / Garlic Naan / Butter Naan

 -Vegan

GOURMINDIA



Mittagsmenu

MITTWOCH

ALOO MATAR

CHF 19.5

Erbsen gekocht mit Kartoffel Zwiebel an Tomatencurry. Serviert mit Basmati-Reis.

MIX VEG KADAHI

CHF 19.5

Gemischtes Gemüse und Frischkäse in einem traditionellen Curry gekocht. Serviert mit Basmati-Reis.

BUTTER CHICKEN

CHF 24.5

Poulet an einer Cremigen Tomatensauce mit rahm gekoch. Serviert mit Basmati-Reis.

FLADENBROT. CHF 5

Plain Naan / Garlic Naan / Butter Naan

 -Vegan

GOURMINDIA

Mittagsmenu



DONNERSTAG

CHANNA MASALA



CHF 19.5

Ein indisches Curry mit vielen Kichererbsen, Tomaten und verschiedenen Gewürzen, Serviert mit Basmati-Reis.

VEG HARIYALI

CHF 19.5

Gemischtes Gemüse gekocht mit Spinat und Minze Sauce. Serviert mit Basmati-Reis.

BADAMI CHICKEN

CHF 24.5

Poulet Brust an einer Butter-Rahmsauce aus Mandeln und Cashewnüssen. Serviert mit Basmati-Reis.

FLADENBROT. CHF 5

Plain Naan / Garlic Naan / Butter Naan



-Vegan

GOURMINDIA

Mittagsmenu



FREITAG

GEMUSE CURRY

CHF 19.5

Gemischtes Gemüse in einem traditionellen Curry gekocht. Serviert mit Basmati-Reis.

PANEER TIKKA MASALA

CHF 19.5

Gegrillter Indischer Frischkäse mit Peperoni an würziger Tomatenrahmsauce.
Serviert mit Basmati-Reis.

GOAN FISCH CURRY

CHF 24.5

Fischfilet gekocht in einem aromatischen Kokos-Curry & Goa Gewürzen.
Serviert mit Basmati-Reis.

FLADENBROT. CHF 5

Plain Naan / Garlic Naan / Butter Naan

 -Vegan

GOURMINDIA