

ENTRÉES

Daal Soup

Traditional lentils soup
Soupe de lentilles

Cucumber Raita

Raita de concombre

Raita d'aubergine

Tandoori smoked brenjals
and a touch of yoghurt
*Aubergines fumées au tandoor,
touche de yoghourt*

Oignons bhajji

Beignet d'oignons
Onion fritters

10.- Samosa

Stuffed with potatoes and curry leaves

Farcies de pommes de terres et feuilles de curry

12.-

10.- Mattar Tikki

Green peas and cashewnuts «Tikki»

Croustillant aux petits pois et noix de cajou

12.-

14.-

Tandoori Grilled Salmon Tikka Salad

Salade de filets de saumon grillés au tandoor

25.-

Nirvana Platter

Assortiment d'entrées

Chicken Tikka, Samosa, Mattar Tikki,
Seekh Kebab

21.-

12.-



Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

ENTRÉES

Seekh Kebab

Minced lamb kebab

Haché d'agneau grillé au Tandoor

21.-

Tandoori Chicken

Chicken Tandoori

Poulet tandoori

19.-

Lamb Chops

Marinated in ginger and cashewnuts

*Côtelettes d'agneau en marinade
de gingembre et noix de cajou*

29.-

Tandoori Paneer Tikka

Marinated paneer tikka

Brochette de paneer marinée façon tandoori

15.-

Tandoori Macchi

Grilled salmon filets marinated with dil

Filets de saumon marinés à l'aneth

25.-

Tandoori King Prawns

Marinated and grilled king prawns

Gambas marinées grillées

29.-

Tandoori Platter

Black Pepper Chicken Tikka, Seekh Kebab,
Lamb Chop, King Prawn, Salmon Tikka

29.-

Black Pepper Chicken Tikka

Suprême de poulet mariné au poivre noir

25.-

Kastoori Murgh Tikka

Grilled marinated chicken

Blancs de poulet marinés

25.-

Provenance

Boeuf: France et Suisse

Agneau: Australie, France

Poulet: Suisse



PLATS TRADITIONNELS

Butter Chicken

Supreme of chicken cooked
in a cinammon creamy sauce
*Suprême de poulet «Tikka» parfumé
à la crème de cannelle et épices*

Murgh Tikka Masala

Supreme of Chicken in a ginger,
green chillies and coriander sauce
*Suprême de poulet « Tikka » au gingembre,
piment vert et coriandre*

Luckhnowi Murgh Korma

Supreme of chicken in a creamy
cashewnuts and almonds sauce
Poulet à la crème de noix de cajou et amandes

Chicken Achari

Chicken cooked with pickling spices,
tomato and chilli
Poulet cuit avec des épices, tomate et piment

Murgh Karahi

Supreme of chicken in a ginger,
fresh coriander and green chili sauce
*Aiguillettes de poulet sauté au gingembre,
coriandre fraîche et piments verts*

32.- **Chicken Vindaloo**  25.-
Supreme of chicken with a spiced curry sauce
Suprême de poulet à la sauce curry pimentée

32.- **Dam Ki Nali** 39.-
Slow cooked lamb shank, classic curry
Souris d'agneau au curry traditionnel

32.- **Kashmiri Lamb Rogan Josh** 35.-
Lamb cooked with Kashmiri spices
*Agneau aux épices traditionnelles
du Cachemire*

29.- **Balti Gosht** 35.-
Beef curry of ginger, garam massala
and coriander
*Mijoté de bœuf au gingembre,
garam massala et coriandre*

25.- **Gohst Sagwala** 35.-
Beef with spinach and fenugreek
Bœuf aux épinards et fenugrec

29.- **Hot & Jalfrezi** 35.-
Jalfrezi Chicken
Poulet sauté aux trois piments

Provenance

Boeuf: France et Suisse

Agneau: Australie, France

Poulet: Suisse



POISSONS ET FRUITS DE MER

Grilled Sea Bream Filet

Filet of sea bream, coconut chutney,
vegetables on plancha and basmati rice

*Filet de dorade, chutney à la noix
de coco, plancha de légumes et riz basmati*

35.-

King Prawns Balti

Spicy tomato sauce and fresh herbs

*Gambas sautées à l'ail, sauce tomate épicée
et herbes fraîches*

35.-

Macchi Malaí Curry

Salmon curry

Curry de saumon

35.-

Kerala Prawns Masala

Cooked in spices and fresh curry leaves

Gambas aux épices et feuilles de curry

29.-

Provenance

Gambas : Viêt-Nam

Saumon : Norvège



BIRYANIS

Prawn Biryani
Biryani aux gambas

Lamb Biryani
Biryani à l'agneau

Chicken Biryani
Biryani au poulet

Plain Biryani
Biryani nature

45.- **Nauratan**

(Vegetarian Thali) Samosa, Raïta, Nauratan, Dal, Baignan Bartha, basmati rice and bread nature

35.-

30.- (Thali végétarien) Samosa, Raïta, Nauratan, Dal, Baignan Bartha, riz basmati et Naan

19.- **Shikaarpuri**

45.- Chicken Tikka, Seekh Kebab, Butter Chicken, Raïta, Nauratan, Peshwari Gosht, basmati rice and homemade bread

Poulet Tikka, Seekh Kebab, Butter Chicken, Raïta, Nauratan, Peshwari Gosht, riz basmati et pain maison



PLATS VÉGÉTARIENS



Gluten free
Sans gluten

Mixed Vegetables

Seasonal mixed vegetables cooked with herbs and fresh curry leaves

Mélange de légumes aux herbes et feuilles de curry

Lahori Chana

Lahori style chickpeas

Curry de pois chiche façon Lahor

Dal Tarka

Spicy yellow lentils

Lentilles jaunes aux épices

Baigan Bartha

Classic Indian brenjals

Caviar d'aubergines à l'indienne

Bhindi Masala

Lady fingers with fresh ginger, tomatoes and curry leaves

Okra au gingembre, concassée de tomates et feuilles de curry

19.-

Palak Paneer

Spinach with paneer cheese, infused with ginger and a touch of garlic

Epinards au fromage paneer, infusion au gingembre et une touche d'ail

21.-

19.-

Dam Aloo

Baby potatoes cooked with cumin and curry leaves

Pommes de terre parfumées aux feuilles de curry et cumin

19.-

19.-

Aloo Gobi

Cauliflowers and potatoes «massala»

Choux-fleurs et pommes de terre «massala»

19.-

21.-

Paneer Tikka Masala

Grilled paneer served in a medium spicy sauce

Paneer grillé servi dans une sauce moyennement épicée

21.-

21.-

Paneer Makhani

Paneer cheese in a cinammon creamy sauce

Paneer et sa sauce crémeuse à la cannelle

21.-



RIZ

Rice

Basmati Rice

Riz basmati

Matar Pullao

Rice with green peas

Riz aux petits pois

4.- Pullao Rice

Rice with onions and spices

Riz aux oignons et aux épices

6.- Kashmiri Pullao

Rice with dried fruits

Riz aux fruits secs

6.-

6.-

PAINS

Naan

Naan nature

Chilli Naan

Naan au piment

Garlic Naan

Naan à l'ail

Cheese Naan

Naan au fromage

Cheese and Chilli Naan

Naan au fromage et au piment

4.- Cheese and Garlic Naan

Naan au fromage et à l'ail

6.- Tandoori Roti

Whole wheat

Blé complet

6.- Tandoori Paratha

Whole wheat grain butter

Blé complet au beurre

8.-

Kashmiri Naan

Naan with dried fruits

Nan aux fruits secs

9.-

9.-

4.-

8.-

8.-



DESSERTS

Kheer

Rice pudding

Riz au lait

Halwa

Semolina cake

Gâteau à la semoule

Ghulab Jaman

Indian sweets

Friandises indiennes

Pista Kulfi

Homemade ice cream with milk,
pistachio and cardamom

*Glace maison à base de lait,
pistache et cardamome*

Ghulab Jaman Flambé

Indian flambe sweets

Friandises indiennes flambées

Mango Ice Cream

Vanilla ice cream with mango coulis and
toasted almonds

*Glace vanille servie avec coulis de mangue
et amandes grillées*

Mango Fresh

Fresh mango from Pakistan

Mangue fraîche du Pakistan

8.- Nirvana

Sorbet passion fruit and mango
with ginger liqueur

*Sorbet au fruit de la passion et à la mangue
avec liqueur de gingembre*

14.-

8.-

Dame Blanche

Vanilla ice cream topped with chocolate
sauce and cream

*Glace vanille nappée d'une sauce
au ^{whisky} chocolat et de crème*

12.-

10.-

12.-

Carpaccio d'orange

Carpaccio orange cinnamon

Carpaccio d'orange à la cannelle

9.-

Sorbets et glaces alcoolisés

Sorbet citron et vodka givrée

Sorbet poire et Williamine

Glace vanille et whisky

14.-

14.-

Parfums

Raspberry & Strawberry

Passion Fruit & Mango

Espresso Croquet

Lemon & Lime

Swiss Chocolat

Vanille Dream

Pear

3.-

12.-

12.-

