

---

## ***SOUPS & STARTERS***

---

***SUPPEN & VORSPEISEN  
POTAGES & PETITS PLATS***

---

### ***LENTILE SOUP***

*Indische Linsensuppe mit Curry  
Soupe indienne de lentilles au curry*

*8.90*



### ***SAMOSA***

*Hausgemachte frittierte Teigtasche «Ceylon Samosa» gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, Mango-Chutney – Dip*

*Chausson farçi frit et fait à la maison «Ceylon Samosa» avec pommes de terre et pois, chutney de manque*

*7.90*



### ***LAMB ROLL***

*Hausgemachte frittierte Teigrolle gefüllt mit Lammfleisch und Kartoffeln, Sweet Chili Sauce-Dip  
Rouleau à pâtisserie frit et fait à la maison avec agneau et pomme de terre, sauce au chili doux*

*7.90*



### ***SATAY SKEWER***

*Pouletspiessli «Satay Gai» an Erdnuss-Kokos-Curry-Sauce  
Brochettes de poulet en sauce de cacahuètes, lait de coco et curry*

*14.90*



---

## ***SALADS***

---

### ***MIX GREEN SALAD***

*Gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten an Hausdressing  
Salade verte mélangée avec tomates cerises en sauce fait à la maison*

*8.50*



### ***SAMAWAT SALAD***

*Gemischter Blattsalat mit frischen Früchten, Cherrytomaten, Avocado und Hausdressing  
Salade mélangée avec fruits fraîches, tomates cerises, avocat en sauce fait à la maison*

*14.90*



### ***SALADS & CHICKEN***

*Gemischter Blattsalat mit Avocado, Cherrytomaten, Croutons und Pouletwürfel im Tempurateig an  
Haus-Dressing*

*Salade verte mélangée avec de l'avocat, les croûtons et les cubes de poulet dans tempura en sauce  
maison*

*18.90*



---

## **AYURVEDIC-VEGETARIAN**

---

### **AYURVEDISCH-VEGETARISCH**

*Ayurvédique-végétarien*

---

#### **SPINACH & LENTILE**

*Spinat mit Linsen an Kurkuma-Kokos-milchsauce, Basmatireis und Raita-Dip  
Épinards avec lentilles en sauce curcuma et lait de coco, riz basmati et dip raita*

23.90



#### **JAFFNA VEGI**

*Linsen, Spinat und Auberginen an Kurkuma-Kokos-milchsauce, Basmatireis und Raita-Dip  
Lentilles, épinards et aubergines en sauce curcuma et lait de coco, riz basmati et dip raita*

24.90



#### **ALOO PALAK GOBI**

*Frischer Blattspinat, Kartoffeln, Blumenkohl und Linsen an Kurkuma-Kokosmilch-Sauce,  
Basmatireis und Raita-Dip  
Feuilles d'épinards frais, patates, choux-fleur aux lentilles à la sauce curcuma et lait de coco, riz  
basmati et dip raita*

24.90



#### **VEGETABLE CURRY**

*Linsen und Gemüsevariation an Curry- Sauce, Basmatireis und Raita-Dip  
Lentilles et variation de légumes en sauce curry, riz basmati et dip raita*

24.90



#### **IDLY SAMBAR**

*Bällchen aus gemahlenem und fermentiertem Reise mit Urid-Dal, Masse gedämpft und  
Gemüsesambar*

*Boulettes de riz moulu et fermenté avec du urid-dal, masse amortie et légumes du sambar*

24.90



#### **MASALA DOSA**

*Crêpes aus Urid-Dal und Reismehl, Gemüse Curry und Raita-Dip  
Crêpes aux urid-dal et farine de riz, curry aux légumes et dip raita*

24.90



#### **CURRY NOODLES**

*Nudeln mit Gemüse und Linsen an Curry-Sauce  
Nouilles avec légumes et lentilles en sauce curry*

24.90



---

## **SAMAWAT CURRIES**

---

### **JAFFNA CHICKEN CURRY**

*Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Gemüse und Basmatireis  
Emincé de poulet en sauce curry, légumes et riz basmati*

25.90



### **SATAY CHICKEN CURRY**

*Pouletgeschnetzeltes an Erdnuss-Kokos-Curry-Sauce, Wok Gemüse und Basmatireis  
Emincé de poulet en sauce de cacahuètes, lait de coco et curry, légumes de Wok et riz Basmati*

26.90



### **THAI CHICKEN CURRY**

*Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse an rotem Thai-Curry-Sauce und Basmatireis  
Emincé de poulet avec légumes en sauce curry du Thaï et riz basmati*

26.90



### **TANDOORI CHICKEN**

*Pouletfleisch an Tandoori-Masala-Sauce, Gemüse, Basmatireis und Raita-Dip  
(Pikant)*

*Poulet en sauce tandoori masala, légumes, riz basmati et dip raita  
(Piquant)*

26.90



### **LAMB CURRY**

*Lammfleischwürfeln an Curry-Masala-Sauce, Gemüse und Basmatireis  
Emincé d'agneau en sauce du curry de masala, légumes et riz basmati*

27.90



### **LAMB & SPINACH CURRY**

*Lammfleischwürfeln mit Spinat an Curry-Sauce und Basmatireis  
Cubes d'agneau avec épinards en sauce de curry et riz basmati*

27.90



### **BEEF MASALA CURRY**

*Rindsgeschnetzeltes an Masala Curry-sauce, Gemüse und Basmatireis  
Emincé de boeuf en sauce de curry masala, légumes et riz bamati*

29.90



---

***FISH & SEAFOOD***

---

***FISCH & MEERESFRÜCHTE***  
***POISSONS & FRUITS DE MER***

---

***FISH & SPINACH CURRY***

*Fischfilet mit Spinat in Kokosmilch-Masala-curry-Sauce und Basmatireis*  
*Filet de poisson avec épinards en sauce du masalacurry et lait de coco et riz basmati*

*26.90*



***BLACK TIGER PRAWNS***

*Black Tiger Prawns mit Baby-Auberginen an Masalacurry-Sauce und Basmatireis*  
*Crevettes géantes avec petits aubergines à la sauce curry masala et riz basmati*

*29.90*



***SUSHI TUNA***

*Rosa gebratenes Thunfisch-Filet „Kobe-Style“ in Sesamkruste und Basmatireis*  
*Filet de thon rose frit „Kobe-style“ en croûte de sésame et riz basmati*

*31.90*

