

# Vegetarische und Vegane Gerichte

## Vegetarian and Vegan Dishes

### Suppe / SOUPS / Shorba

9.50

01. **Amm / Santra aur Padina ka Shorba**

Mango oder Orangen zurauswahl und Minze zu einer erfrischenden Suppe zubereitet  
*Mango or Oranges and mint prepared for a refreshing soup*

02. **Tomato – Resam / Cremé Shorba** ☆

Südindisches Pfefferwasser mit Tamarinde und Tomaten  
*South Indian pepper water with tamarind and tomatoes*

03. **Goan Caldo - Nariyal aur Nimbu ki Shorba**

Kokoscrèmesuppe mit Limetten nach Goa Art  
*Coconut cream soup with limes - Goan style*

04. **Dal Shorba**

Linsensuppe nach Moghul Art  
*Lentil soup - Moghulai style*

### Vorspisse / STARTER / Suruwat

9.50

01. **Samosa Rajasthani** ✪

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und milden Gewürzen  
*Crisp pasta patties stuffed with potatoes, peas and mild spices*

02. **Pakoras – Bhaji**

Diverse ausgebackene Gemüse mit Kichererbsenmehl  
*Assorted deep fried vegetables with chickpeas flour*

03. **Anglo- Indian Vegetable Cutlet** ✪

Gehackte Gemüseplätzchen mit indischen Gewürzen  
*Chopped vegetable patties with Indian spices* □

04. **Rolls – Vegetarian** ✪

Knusprige Teig Rolladen mit Kartoffel- und Gemüsefüllung  
*Crunchy pastry rolls with potato and vegetable filling*

05. **Dhai Bara** ☆

Linsen Klösschen in würzigem Joghurt  
*Lentil dumplings in spicy yoghurt*

### SALAD

9.50

01. **Achhari Appel chaat**

Pikanter Apfel Cocktailsalat  
*Spicy apple cocktail salad*

02. **Achhari Ananas ka chaat**

Pikanter Ananas Cocktailsalat  
*Spicy pineapple cocktail salad*

03. **Achari Aloo padina ka chaat**

Kartoffelsalat mit Pfefferminze  
*Potato salad with peppermint*

04. **Amm aur padina ka chaat**

Mangosalat mit Pfefferminze  
*Mango salad with peppermint*

05. **Indian Salad**

Salat mit Zwiebeln, Chillis, Zitronen, Tomaten und Gurken (rohkost)  
*Salad with onions, chillis, lemons, tomatoes and cucumbers*

## BIYRIANI - RICE DISHES

23.50

06. **Sabzi Biryani** ▲

Reiseintopf mit Gemüse ( enthält Nüsse)  
*Rice dish with vegetables ( contain nuts)*

07. **Paneer Biryani** ▲ ☆

Reiseintopf mit indischer Frischkäse (enthält Nüsse und Milch)  
*Rice dish with indian cheese (contains nuts and milk)*

08. **Tofu Biryani** ▲

Reiseintopf mit Tofu ( enthält Nüsse)  
*Rice dish with tofu ( contain nuts)*

## TANDOORI & CURRIES DISHES

24.50

09. **Tandoori Tofu Tikka**

Tofu aus dem Tandoori-Ofen  
*Tofu from the tandoori oven*

10. **Tandoori Hot Hot Aloo Mumbai**

Kartoffeln, mariniert in einer scharf gewürzten Zitronen-Joghurt Mischung  
*Potatoes marinated in a spicy lemon-yogurt mixture*

11. **Sabzi Kolapuri / Navrattan Korma** ▲ ☆

Gemischtes exotisches Sommergemüse an einer würzigen Currysauce  
*Mixed exotic summer vegetables with a spicy curry sauce*

12. **Tofu Palak / Palak Paneer**

Tofu oder Paneer mit Spinat  
*Tofu or indian cheese with spinach*

13. **Kabuli Channa Masaladar**

Kichererbsen gekocht mit Tomaten und Ingwer  
*Chickpeas cooked with tomatoes and ginger*

14. **Bhindi Masala**

Okra Gemüse mit Gewürzen und Kräuter  
*Lady finger vegetables with spices and herbs*

15. **Sabzi potli ki Masala**

Gemüseklösschen in Teigblätter an einer würzigen Currysauce  
*Vegetable dumplings in dough sheets on a spicy curry sauce*

**16. Tofu Tikka Masala / Paneer Pasanda ▲ ☆**

Tofu oder Paneer mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und einem würzigem Masala Curry oder mildes Kokos-Curry (enthält Nüsse)  
*Tofu or Paneer with tomatoes, onions, ginger and a spicy Masala curry or mild coconut curry (contains nuts)*

**17. Sabzi Kofta Vindaloo**

Gemüseklösschen an einer scharfen Vindaloo Sauce aus Goa  
*Vegetable dumplings on a spicy Vindaloo sauce from Goa*

**18. Aloo Matar / Tofu Matar / Matar Paneer ☆**

Kartoffel, Tofu oder Paneer mit grünen Erbsen-Masala Curry  
*Potato, tofu or paneer with green peas-masala curry*

**19. Malai Kofta ▲ ☆**

Käse Klösschen mit getrockneten Früchten in einer Cashewnuss-Sauce  
*Dumplings of mashed cheese suffed with dry fruits and stewed in cashewnut gravy*

**20. Cauliflower Gashi Mangalore**

Blumenkohl- und Kartoffel Curry  
*Cauliflower and potatoe curry after Mangalore Style*

**21. Dum Aloo / Jeera Aloo Banarasi ▲**

Kartoffeln Masala oder Kartoffeln sauté mit gerösteten Kümmel nach Banaras Art  
*Potatoes masala or potatoes sauté with roasted caraway after benares style*

**22. Methi-Sag Aloo chaman Kashmiri**

Mild gewürzte Kartoffeln, Bockshornkleblätter und Spinat  
*Mildly spiced potatoes, fenugreek leaves and spinach*

**23. Dal Fry Rajashthani**

Eine Kombination aus gelbem und rotem Linsencurry  
*A combination of yellow and red lentil curry*

**24. Dal Makhani Punjabi ☆**

Eine samtweiche Kombination von schwarzen Urd-Linsen, Butter und Gewürzen  
*A velvet smooth combination of black urd lentils, butter and spices*

**25. Rajma Masala**

Rote Kidneybohnen an einer dicken, würzigen Sauce  
*Red kidney beans on a thick, spicy sauce*

**26. Soya Wari Masala**

Sojaklösschen an einem dicken, würzigen Curry mit Zwiebeln und Tomaten  
*Soya balls on a thick, spicy curry with onions and tomatoes*

**27. Begun Aloo Masala**

Auberginen mit Kartoffeln und milden Gewürzen  
*Eggplant with potatoes and mild spices*

**28. Indischer Degustationsteller ( Vegetarian) - Thali Menü ☆ ▲ Pro Person. 38.50**

Traditionelle indische Mahlzeit - ab 2 Personen  
1 Vorspeise, 3 Veg. Curry, 1 Linsen, 1 Reis, 1 Naan / Roti, 1 Dessert pro Person  
*Traditional Indian meal - from 2 persons*  
*1 starter, 3 veg. curry, 1 lentils, 1 rice, 1 naan / roti, 1 dessert per person*

# Nicht Vegetarische Gerichte

## Non Vegetarian Dishes ( Chicken/Lamb/Fish/Shrimp)

### SOUPS

10.50

29. **Mooloogoo Thani** ☆

Hühnchensuppe mit milden exotischen Gewürzen  
*Delicious chicken soup with mild exotic spices*

30. **Jhinga Ki Shorba** ☆

Riesenkravetten Suppe mit Safran und Gewürze  
*A Creamy Shrimp soup with Saffran and spices*

### STARTER

15.50

31. **Reshmi Kebab Sultani**

Königlich gehacktes Lamm- und Pouletspiesschen mit Gewürzen  
*Minced lamb and chicken brochette with egg, onion, garlic and spices*

32. **Taj's Special Mix** ▲ ☆

Kombination von diverser Vorspeisen ( Vegetarisch und nicht Vegetarisch)  
*Assorted starter delicacies (veg. & non-veg.)*

### SALAD

12.50

33. **Achaari Jhinga Chaat / Chicken Chaat (kalt / cold)** 🍴 🍴 🍴

Frische Grönland-Krevetten an Zwiebeln, frischem Koriander, indischen Gewürzen , Gurken ,Tomaten, Ingwer und Zwiebeln (auf Wunsch auch mit Poulet)  
*Succulent fresh Greenland shrimps, combined with onions, fresh coriander, Indian herbs and pickles (also served with chicken)*

## BIYRIANI - RICE DISHES

34. **Chicken Biryani** 🍴 ▲ ☆

Reiseintopf mit Poulet

27.50

35. **Lamb Biryani** 🍴 ▲ ☆

Reiseintopf mit Lamm

29.50

36. **Shrimp Biryani** 🍴 ▲ ☆

Reiseintopf mit Riesencrevetten

39.50

## CURRIES & TANDOORI DISHES

<b>Poulet (Murg / Chicken)</b>	27.50
<b>Lamm (Lamb / Mutton)</b>	29.50
<b>Rind (Gosht / Beef)</b>	29.50
<b>Riesengrillen (Jhinga / Shrimp)</b>	39.50
<b>Fisch filet (Machli / Fishfilet)</b>	31.50

### 37. **Tandoori Seekh-Kebab / Tandoori (grilled) Shrimp** 🍴

Lammfleisch Seekh Kebab gegrillt in Tandoori-Ofen, in einem milden Sauce mit Gewürzen, Joghurt, Zitrone und Minze.

*Minced Lamb seekh Kebab grilled in tandoor oven, in a mild sauce refined with spices, yoghurt, lemon and mint.*

### 38. **Tandoori Tikka** 🍴

ohne Knochen Huhn / Lamm / Fisch / Shrimps Traditionell über Holzkohle gekocht Feuer-Tandoor-Ofen (wir verwenden eine elektrische Version) und serviert auf einem heißen Sizzler.

*boneless chicken / Lamb / Fish / Shrimp Traditionally cooked over charcoal fire-Tandoor oven ( we use an Electric version) and served on a hot sizzler.*

### 39. **Korma / Pasandha** ▲ ☆

ohne Knochen Huhn / Lamm / Rind / Fisch / Shrimps in einem reichhaltigen Cashewnuss - Curry mit einer Prise Joghurt, Kokoscreme, Safran und milden Gewürzen.

*boneless chicken / Lamb / Beef / Fish / Shrimp in a rich cashewnut curry with a dash of yoghurt, coconut cream saffron and mild spices.*

### 40. **Tikka Masala** 🍴 🍴

ohne Knochen Huhn / Lamm / Rind / Fisch / Shrimps gekocht im Tandoor - Ofen und serviert in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Ingwer-Knoblauch-Sauce.

*boneless Chicken/ Lamb/ Beef /Fish / Shrimp cooked in Tandoor oven and served in a tangy tomato- onion-ginger & garlic gravy.*

### 41. **Butter Masala** ▲ ☆

In Joghurt & Spices mariniertes, knochenloses Hähnchen im Tandoor-Ofen gekocht und in einer Tomatenbuttersoße. Kann auch mit Lamm / Rindfleisch / Fisch / Shrimps zubereitet werden.

*In yoghurt and spices marinated boneless Chicken cooked in tandoor oven and in a tomato butter gravy. Can also be prepared with Lamb / Beef / Fish / Shrimp*

42. **Bhunga Masala** 🍴🍴🍴

Zart gebratenes Rindfleisch / Lamm / Huhn / Fisch / Shrimps mit Ingwer gewürzt, Rote Chilipaste, Knoblauch und in einer dicken Zwiebelsauce serviert.  
*Tenderly fried Beef / Lamb / Chicken / Fish / Shrimp flavored with ginger, red chilli paste, garlic and served in a thick onion gravy.*

43. **Curry Taj Mahal** 🍴🍴

Ein Mughlai-Zubereitung, wo Lamm / Huhn / Rindfleisch / Fisch / Shrimps gekocht wird in einer würzigen Kashmiri-Curry-Masala-Sosse auf traditionelle Weise mit ein hauch von Joghurt.  
*A Mughlai preparation where Lamb/ Chicken / Beef / Fish/ Shrimp is cooked in a rich spicy Kashmiri curry -Masala gravy in a traditional way with a touch of yoghurt.*

44. **Goan Curry** 🍴🍴🍴🍴

Fisch / Shrimps / Huhn / Lamm / Rindfleisch, in sehr scharfer Sauce mit Viniger und rote Chilli auf traditionelle Goa Art.  
*Fish / Shrimp / Chicken / Lamb / Beef , cooked in a very spicy sauce with vinegar and red chilli in a Goan traditional way.*

45. **Hariyali (Green) Masala**

Eine traditionelle Zubereitung von grüner Masala Curry Sauce Mischung aus Punjab mit Spinat, Bockshornklee (Methi) und ein Hauch von Zwiebel, Ingwer und Knoblauch  
*A traditional preparation of Green Masala gravy from Punjab with Spinach, Fenugreek (methi) and a touch of onion, ginger and garlic*

46. **Indischer Degustationsteller ( Non- Veg.) - Thali Menü** ☆▲ Pro Per. 38.50

Traditionelle indische Mahlzeit - **ab 2 Personen**

1 Vorspeise, 2 non veg Currys, 1 veg. curry 1 Linsen, 1 Reis, 1 Naan / Roti, 1 Dessert pro Person

*Traditional Indian meal - from 2 persons*

*1 starter, 2 non veg curry, 1 veg curry , 1 lentils, 1 rice, 1 naan / roti, 1 dessert per person*

## Beilage/SIDE DISHES

47. **Plain Naan / Butter Naan / Garlic Naan / Cheese Naan** ✨☆ 5.50

Indische Fladenbrote  
*Indian flatbreads*

48. **Plain Paratha** ✨☆ 7.50

Vollweizenbrot mit Milch und Butter, im Ofen gebacken  
*Whole wheat bread with milk and butter baked in the oven*

49. **Roti** 5.50

Indische Fladenbrot mit Ruchmehl  
*Indian flatbread with brown(whole meal) flour*

50. **Plain Naan / Chapati** ☆ 7.50

Indisches Fladenbrot mit Weissmehl, **Glutenfrei**  
*Indian flatbread with white flour, gluten-free*

51. <b><u>Poori / Luchi</u></b> ☆	4.50
Indisches Fladenbrot Weissmehl frittiert, auch Glutenfrei möglich <i>Indian flatbread white flour deep-fried, also gluten-free possible</i>	
52. <b><u>Papad / Papodoms</u></b>	2.50
Linsen Waffeln (cracker), an der Sonne getrocknet --firtiert oder gerosted <i>Lentil cracker, fired or roasted</i>	
53. <b><u>Basmati Reis nature</u></b>	6.00
Gedämpfter Basmati Reis <i>Steamed Basmati rice</i>	
54. <b><u>Sabzi Raita</u></b> ☆	8.50
Indischer Joghurt Dip mit Gemüse <i>Indian yoghurt Dip with vegetables</i>	
55. <b><u>Dahi</u></b> ☆	5.00
Joghurt nature <i>Plain yoghurt</i>	

⊗ enthält Gluten / contains gluten

☆ enthält Milchprodukte / contains milkproducts

▲ enthält Nüsse / contains nuts

🔪 schärfe / spicy

Herkunftsländer unseres Fleisches / Fisch / Schalentiere :  
*Meat origin:*

Poulet / chicken (Switzerland / Brazil\* / Hungary\* / France\* / Holland\*)  
 Lamm / Lamb (Australia\* / Hungary\* / Slovenia\* / France\*)  
 Rind / Beef (Switzerland / Hungary\* / Slovenia\* / France\* )  
 Fish\* : (Canada, Thailand , Vietnam, France )  
 Crevetten\* / Prawn: (Thailand, Vietnam, Indien, Sri Lanka)

\* Kann mit Hormonen, Antibiotika und anderen antibakteriellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

**ALLERGENE UND INTOLERANZEN : Bitte Mitarbeiter informieren**

Alle Preise sind in Schweizer Franken und 7.7% Mwst. inklusive  
 All Prices are in Swiss Frank and 7.7% Vat. Inclusive

1 CHF = 1 EURO