

Indische Speisekarte

RESTAURANT GRÜTLI

TANDOORI - ROTI / NAAN

201 Garlic Naan 5.00

Fladenbrot mit Knoblauch

202 Tandoori- Roti 4.00

Mit Ruchmehl frisch gebackene Chapati

203 Butter Naan 5.00

Frisch gebackene Naan mit Butter

204 Raita 5.00

Naturjoghurt mit gehackten Zwiebeln , Tomaten,
Gurken und Gewürzen

Passt ausgezeichnet zu den Hauptgerichten!

Indische Speisekarte

RESTAURANT GRÜTLI

WARME UND KALTE INDISCHES GETRÄNKE / DESSERTS

210 Indischer Masala Chai (Tee) 5.00

Hausgemacht mit indischen Gewürzen

211 Lassi 5.50

Joghurt Drink süss oder gesalzen

212 Mango Shake/ Mango Lassi 6.00

Erfrischender Drink mit Mango und Milch
oder auf Wunsch mit Joghurt

Desserts

223 Gulab Jamun (indisch) 6.00

Mehl ,Milchbällchen in Zuckersirup

224 Tiramisu 10.50

225 Panna Cotta 8.50

alle Preise inkl.MwSt.

Indische Speisekarte

RESTAURANT GRÜTLI

VEGETARISCHES LECKERBISSEN / SUBZ-E-BAHAR

171 Dal Tarka 19.50

Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer garniert mit Korinder

172 Palak Paneer 22.00

Spinat und indischer Käse gekocht nach traditioneller nord-indischer Art, Butter und Rahm serviert mit Naan

173 Aloo Gobi 20.50

Kartoffeln und Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer Tomaten garniert mit Korinder serviert mit Naan

174 Shahi Paneer 24.50

Indischer Käse, Cashewnüsse Sauce, Rahm, Butter, Zwiebeln, Tomatensauce

175 Chana -Masala 21.00

Kirchererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

176 Bharta 22.50

Zubereitet mit grillierten Auberginen, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen serviert mit Naan

Beilage mit Reis

Die Zubereitung für das indische Essen dauert ca. 30 Minuten

alle Preise inkl. MwSt.

Indische Speisekarte

RESTAURANT GRÜTLI

LECKERS GEFLÜGEL/MURG KA KHAZANA

180 Chicken Madras Curry 24.50

Poulet in Madras Curry Sauce und Gewürzen (aus Madras)

181 Butter Chicken 25.50

Geflügel-Curry aus der Mughal-Küche , Rahm, Butter, Tomatensauce, Gewürze und Cashewpaste

183 Chicken Tikka Masala 24.50

Gegrilltes Poulet Curry mit Gewürzen und Tomaten, garniert mit Koriander

184 Chicken Korma 25.50

Traditionelles Indisches Curry, Rahm, Butter, Cashew Sauce und Ingwer

Die Zubereitung für das indische Essen dauert ca. 30 Minuten

Indische Speisekarte

RESTAURANT GRÜTLI

DAS BESTE VOM LAMM

186 Ghost Vindaloo (aus Goa) 32.00

Berühmtes Lamm aus Goa gekocht in Kartoffeln in einer milden Sauce, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen

187 Baoli Handi 32.00

Vorzügliches Lamm mit Pilzen mit Speziellen Gewürzen aus Indien

188 Lamm Tikka Masala 32.00

Gegrilltes Lamm Curry, Tomaten Sauce und Gewürze

189 Lamm Korma 32.50

Zubereitet mit Lammfleisch, Cashew nüsse
Sauce, Madel Sauce, Tomatensauce und Rahm

Die Zubereitung für das indische Essen dauert ca. 30 Minuten

Indische Speisekarte

RESTAURANT GRÜTLI

FRISCHER FISCH / CREVETTEN

191 Fisch Curry 32.50

Seeteufel gekocht i einer Curry Sauce, Zwiebeln
und Gewürzen aus Indien

192 Rasedar Jhinga 38.00

Riesencrevetten gekocht i einer Tomatensauce, Joghurt
Zwiebeln und Gewürzen

Die Zubereitung für das indische Essen dauert ca. 30 Minuten

**Für Informationen zu Allergenen in unseren Speisen und
Produkten stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.**