

Indian Specialities

Appetizers - Vorspeisen - Entrées

	1/2	1/1
CHICKEN PAKKORA FRIED CHICKEN STRIPS DIPPED IN MASSALA PAKKORA FRITIERTE POULET STREIFEN IN MASSALA PAKKORA GOUJONS DE POULET FRITS AU MASSALA	16.50	24.50
VEGETABLE BALLS WITH VARIOUS SAUCES GEMÜSE-BÄLLCHEN MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN BOULES AUX LÉGUMES SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCES		18.50
MIXED RAITA SMALL VEGETABLES IN REFRESHING YOGURT KLEINGEMÜSE IN ERFRISCHENDEM JOGHURT PETITS LÉGUMES AU YAOURT RAFRAÏCHISSANT		10.50
FRESH CARROT SALAD WITH PALM SUGAR FRISCHER KAROTTEN SALAT MIT PALM-ZUCKER SALADE FRAÎCHE DE CAROTTES AU SUCRE DE PALMIER		9.50
NAN - INDIAN BREAD 2 PIECES INDISCHES BROT 2 STÜCK - PAIN INDIEN 2 PIECES		6.00
CHAPATI - INDIAN FLAT BREAD 2 PIECES INDISCHES FLACHES BROT 2 STÜCK - PAIN PLAT INDIEN 2 PIECES		6.00

Soup - Suppe - Soupe

VEGETARIAN MULLIGATAWNY SOUP WITH VEGETABLES & COCONUT MILK VEGETARISCHE MULLIGATAWNY SUPPE MIT GEMÜSE & KOKOSNUSSMILCH POTAGE MULLIGATAWNY VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES & LAIT DE COCO	9.50
AYURVEDA DAILY SOUP - AYURVEDA TAGESSUPPE - POTAGE DU JOUR AYURVÉDIQUE	8-50

Dinner for two

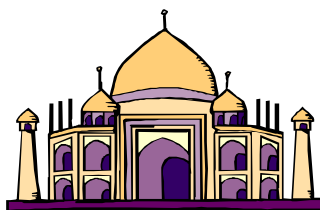
VEGETABLE BALLS & CHICKEN PAKKORA

MULLIGATAWNY SOUP

CHICKEN CURRY & FISH MASSALA
BASMATI RICE, THREE VEGETABLES

ONE FRIED BANANA & ONE FRUIT SALAD WITH ICE CREAM

Fr. 57.00 per person without first course Fr. 47.50



Hot meals - Warme Speisen - Mets chauds

CHICKEN TANDOORI WITH KERALA SALAD, NAN & RAITA POULET TANDOORI ART MIT KERALA SALAT, NAN & RAITA POULET À LA MODE TANDOORI ET SA SALADE KERALA, NAN & RAITA	29.50
CHICKEN CURRY SERVED WITH WHITE KERALA RICE, CHOICE OF VEGETABLES & DHAL, KADAI STYLE POULET AN CURRY SAUCE SERVIERT MIT BASMATI REIS, GEMÜSE & DHAL, MANIÈRE KADAI POULET AU CURRY SERVI AVEC DU RIZ BASMATI, LÉGUMES & DHAL, KADAI ART	34.50
MUTTON VINDALOO STYLE CURRY SAUCE SERVED WITH JEERA CARAWAY RICE, ONE VEGETABLE, NAN LAMM VINDALOO ART AN CURRY SAUCE SERVIERT MIT JEERA KÜMMELREIS, EINEM GEMÜSE & NAN MOUTON À LA MODE VINDALOO, SAUCE AU CURRY SERVI AVEC DU RIZ JEERA AU CUMIN, UN LÉGUME ET NAN	34.50
FISH MASSALA SERVED WITH BASMATI RICE & THREE VEGETABLES, KADAI STYLE FISCH AN CURRY SAUCE SERVIERT MIT BASMATI REIS & DREI GEMÜSEN, MANIÈRE KADAI POISSON AU CURRY SERVI AVEC DU RIZ BASMATI & TROIS LÉGUMES, KADAI ART	34.50
MASSALA VEGETABLES WITH COCONUT CHUTNEY, CARAWAY SAUCE AND CHAPATI GEMÜSE MASSALA MIT KOKOSNUSS CHUTNEY, KÜMMEL SAUCE UND CHAPATI MASSALA AUX LÉGUMES AU CHUTNEY À LA NOIX DE COCO, SAUCE RELEVÉE AU CUMIN ET CHAPATI	25.50

Ayurveda Menu

OFFER OF THE DAY	- CLASSICAL 4 COURSE VEGETARIAN AYURVEDA MENU
UNSER TAGESANGEBOT	- KLASSISCHES VEGETARISCHES 4 GANG-AYURVEDA MENU
NOTRE OFFRE DU JOUR	- MENU CLASSIQUE VÉGÉTARIEN AYURVÉDIQUE DE 4 PLATS

Menu complet Fr. 40.00 - Fr. 35.00 without soup - ohne Suppe - sans potage
Fr. 26.00 main course - Tagesteller - plat du jour

Desserts

FRIED BANANA WITH VANILLA ICE CREAM FRITIÈRTE BANANE MIT VANILLE-GLACE – BANANE FRITE AVEC GLACE VANILLE	10.50
FRIED PINEAPPLE WITH PALM SUGAR & ICE CREAM FRITIÈRTE ANANAS AN PALM-ZUCKER & GLACE ANANAS FRITE AU SUCRE DE PALMIER & GLACE	10.50
MANGO LASSI	8.50
AYURVEDA TEAS : VATA, PITA, KAPHA, TRIDOSHA	4.00
CHAI TEA PORTION	6.50

Presented by **Mr. SYRIL JOSEPH**, Chef from Kerala, South-India

“Ganesha Boutique”

PLEASE VISIT OUR CHARMING AYURVEDIC & INDIAN SHOP WITH ITS LARGE SELECTION

**BESUCHEN SIE BITTE UNSERE CHARMANTE AYURVEDISCHE & INDISCHE BOUTIQUE MIT DER GROSSEN AUSWAHL
VEUILLEZ VISITER NOTRE CHARMANTE BOUTIQUE AYURVÉDIQUE & INDIENNE AVEC SON GRAND CHOIX
ENJOY 10% REDUCTION – GENIESSEN SIE 10% ERMÄSSIGUNG – PROFITEZ D’UN RABAIS DE 10%
INFORMATION: RECEPTION & www.ganeshas-world.ch**