



Neue indische Küche

Liebe Gäste

Die Küche rund um die Vielfalt der Gewürze und Aromen ist unsere Leidenschaft. Die Malabarküste in Südindien ist die Heimat des Pfeffers, zahlreicher Gewürz- und ayurvedischer Heilpflanzen. Ihre kulinarische Tradition ist unsere Inspiration. Sie ist reichhaltig und ein Schmelztiegel verschiedener Einflüsse. In der südindischen Küche mit ihrem vielfältigen vegetarischen Angebot haben auch die portugiesischen, arabischen und jüdischen Händler ihre Spuren hinterlassen.

Wir verarbeiten saisonale und lokale Zutaten mit den raffinierten Gewürzrezepturen Südindiens. Für jedes Gericht stellen wir eine spezielle Gewürzmischung her. Dabei steht der unverwechselbare Geschmack im Vordergrund, nicht die Schärfe. In unserem saisonal wechselnden Angebot erleben Sie die moderne indische Küche – hochwertige und marktfrische Zutaten indisch und innovativ interpretiert. Wir kochen nach der Slow-Food-Philosophie. Genussvolles Zusammensein und verantwortungsvoller Umgang mit Nahrungsmitteln ist unser Credo.

Wir bieten eine reichhaltige Auswahl an veganen Gerichten an. Sie sind in der Speisekarte mit «v» gekennzeichnet. Zusätzlich bieten wir auf Wunsch vegane Zubereitungen bei gewissen Speisen an («v*»). Ausgesuchte Fleischgerichte sind auf Wunsch in halal-Zubereitungen erhältlich.

Auf unserer Weinkarte bieten wir Weine von Winzern an, die auf Qualität und handwerkliche Verarbeitung setzen. Wir haben speziell Weine gewählt, die sich gut mit unseren Gerichten kombinieren lassen. Wir beraten Sie gerne.

Madhu und Andrea

Poulet und Rind: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Fisch und Meeresfrüchte: Süd- und Südostasien

Halal Fleisch: Brasilien

Vorspeisen

Tomaten-Rasam-Suppe v	8.50
Würzige Tomatensuppe mit Tamarinde und Koriander	
Kosambri v	10.50
Südindischer Salat mit Gurken, Tomaten, Sprossen und Kokosnuss an frischer Limettensauce	
Dahi Vada v*	10.50
Linsenbällchen in gewürzter Joghurtsauce	
Pakoras mit Avocado Mango Chaat v	12.50
Gemüse-Fritters mit Chutneys, serviert mit Avocado-Mango-Salat	
Chicken Tikka Chaat	14
Salat mit marinierten Pouletwürfeln, serviert in Pappad	
Prawns Varuval	14
Sautierte Crevetten mit Curryblättern auf einem gedämpften Reisbrot	
Malabar Mix	
Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen	
vegetarisch v*	20
nicht vegetarisch	24

v vegan

v* vegane Zubereitung auf Wunsch

Malabar Thalīs

Das Thali ist die Königin der südindischen Küche. Ein Thali besteht aus verschiedenen Curries und wird mit Reis serviert. In einer einzigen Mahlzeit können Sie die unglaubliche Vielfalt der Aromen und Zubereitungsarten ausprobieren. Traditionell wird ein Thali auf einem Bananenblatt serviert. Wir servieren es auf dem indischen Thali-Tablett, jedes Gericht in einem Schälchen.

Probieren Sie es aus!

Vegetarian Thali v*	36
Drei Gemüsegerichte und ein Dhal, mit Raita, Pickles, Papad und Basmatireis	
Chicken Thali	39.50
Ein Chicken Curry, zwei Gemüsegerichte und ein Dhal, mit Raita und Basmatireis	
Lamb Thali	39.50
Ein Lammcurry, zwei Gemüsegerichte und ein Dhal, mit Raita und Basmatireis	
Madhu's Fish Thali	39.50
Fischcurry, zwei Gemüsegerichte und ein Dhal, mit Raita und Basmatireis	
Spicy Shrimp Thali	42
Ein würziges Curry mit Tiger Prawns, zwei Gemüsegerichte und ein Dhal, mit Raita und Basmatireis	

Curries und indische Klassiker

Malabar Chicken Curry 28.50

Das Rezept meiner Mutter! Eine Sauce aus mit Gewürzen goldbraun gerösteter Kokosnuss.

Chicken Tikka Masala – CTM 30.50

Mariniertes Poulet mit milder Tomaten-Cashewnuss-Sauce. CTM ist schon fast Englands Nationalgericht.

Chicken Niligiri 30.50

Aus den Niligiri-Bergen mit Cashewnüssen und frischen Kräutern

Lamb Kurma 32.50

Eine Cashewnuss-Sauce mit der hauseigenen Masala-Gewürzmischung.

Beef Vindaloo 32.50

Scharfes RindsCurry mit Chilis, schwarzem Senf, Zimt und einem Schuss Essig.

Chicken Biryani (20 Min.) 34.50

Das Hochzeitsgericht der Malabarküste – mariniertes Fleisch wird mit Gewürzen im Reis gedämpft. Der Topf wird mit Naan-Brot verschlossen. Mit Raita und Pickles.

Lamm Biryani (20 Min.) 36.50

Wie Chicken Biryani aber mit würzigem Lammfleisch.

Fischspezialitäten

Fish Malabari 30.50

Königsmakrele an einer milden Kokosmilchsauce – ein Stück geräucherte Tamarinde verleiht dem Curry eine spezielle Note.

Chettinad Fish im Bananenblatt (20 Min.) 34.50

Mit Chettinad-Gewürzmischung marinierter Fisch, in Bananenblatt eingewickelt und gebacken.

Takkali Prawn Curry 34.50

Tiger Prawns an einer pikanten Tomatensauce mit Curryblättern und gerösteten Senfsamen.

Tandoori-Spezialitäten (20 Min.)

Der Tandoori ist ein typischer Tonofen aus Indien. Darin werden mariniertes Fleisch aber auch die Naanbrote heiss gegart.

Chicken Tikka 31

Pouletstücke mit würziger Marinade

Malai Chicken Tikka 32

Pouletstücke an einer milden Marinade mit Ingwer und Frischkäse

Lamb Racks 33.50

Lammrack mit Tandoori-Marinade

Prawns Pudina 32

Tiger Prawns mit Marinade aus frischen Kräutern

Vegetarische Spezialitäten

Avial v*	24
Gemischtes Saisongemüse mit Kurkuma und frischen Curryblättern gedämpft und mit Kokospaste verfeinert	
Vegetable Kurma v*	24
Gemüse mit Cashewnuss-Sauce mit unserer hauseigenen Masala-Gewürzmischung	
Vegetable Kuttu v	22
Gemischtes Gemüse mit Kichererbsen an einer Sauce von gerösteter Kokosnuss und Masalagewürzen	
Palak Paneer	26
Indischer Frischkäse in Spinat gekocht (v* mit Tofu)	
Aubergine (Eggplant) Teyal v	24
Aubergine mit gerösteter Kokosnuss und Tamarinde	
Dhal v*	22
Südindisches gelbes Linsencurry	
Kashmiri Biryani v*	31.50
Gemüse, Nüsse und Früchte mit Gewürzen in Reis gedämpft und mit Naan-Brot verschlossen. Mit Raita, Pappad und Pickles	

v vegan

v* vegane Zubereitung auf Wunsch

Beilagen

Reis

Basmatireis v	5
Zitronenreis v	6
Pulao – Reis mit Gewürzen	6

Brote

Plain Naan – Naan-Brot aus dem Tandoori-Ofen	4
Garlic Naan – Naan-Brot mit Knoblauchbutter	5
Roti – Fladenbrot mit Vollkornmehl v	4
Südündisches gedämpftes Reisbrot v	4

Raita

Joghurt mit Gurken, Tomaten und Gewürzen (v* mit Tofu-Joghurt)	7
---	---

Jogurt

5

Masala Padpad v

6

Mit hausgemachten Chutneys

Variation hausgemachter Chutneys v

3

Dessert

Mango-Parfait 12.50
Hausgemacht mit Coulis aus marinierten Früchten

Chai-Glace mit Früchten 12.50
Hausgemachte Glace aus Büffelmilch von der Familie Kächler vom Riedholzhof in Seebach – mit Chai-Gewürzen

warmer Schokoladekuchen 12.50
mit schmelzendem Kern, einer Prise Malabarpfeffer und einer Kugel Sauerrahmglace

Malabar Fruchtsalat v 9.50
Saisonale Früchte an unserer speziellen Gewürzmarinade

Glace und Sorbets

Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Kokosnuss (v),
Passionsfrucht (v), Ingwer-Limetten (v), Rosen, Zimt

Pro Kugel 4

Mit Schlagrahm + 1.50

Mit passendem Schnaps + 4

Wein

Wein zu indischem Essen – das geht sehr gut! Wir haben spezielle Weine ausgewählt, die mit unseren Gerichten harmonieren. Bei den weissen setzen wir auf Weine mit einer guten Balance zwischen Säure und Fruchtsüsse und einer kräftigen mineralischen und floralen Note. Sie dürfen gerne einmal einen Gewürztraminer als Begleiter eines indischen Essens auswählen. Bei den roten Weinen achten wir auf einen dichten Geschmack und wenig Tannine. Wir beraten Sie gerne.

Auf unserer Weinkarte bieten wir Weine von Winzern an, die auf Qualität und handwerkliche Verarbeitung setzen.

Sparkling Wine / Prosecco

Prosecco Casa Coller

75 cl 59.50

Italien

1 dl 8.50

La Jara, Prosecco spumante «Extra Dry» DOC

75 cl 62

Italien

Weisser Wein

Riesling Terra rossa

75 cl 35

Weingut Hirschhof, Deutschland 2012 (Bio)

10 cl 5

Weisser aus roter Erde, mit mineralischer Note und einer feinen Balance zwischen Säure und Fruchtsüsse. Ein guter Begleiter zu Apéro und Vorspeisen.

Riesling x Sylvaner Spätlese

75 cl 42

Turmgut Erlenbach, Schweiz 2012 (Bio)

Ein wunderbar blumiger Wein von Markus und Barbara Weber vom Zürichsee. Ein spritziger Begleiter zum Auftakt.

Riesling vom Schiefer

75 cl 39

Timo Dienhart, Deutschland / Mosel 2012 (Bio)

Leuchtendes Gelb und dezentes Bukett von exotischen Früchten. Würzig-florale Note von Zitronengras und Orangenschale. Dieser Wein eignet sich zum Auftakt und kann auch ein Essen begleiten.

Langhe Arneis

75 cl 42

Weingut Cadia, Piemont, 2012

Strohgelbe Farbe, aromatisch-würzig, mit einer blumigen Note.

Gewürztraminer Domaine Eugène Meyer

75 cl 46

Elsass 2012

Fruchtig, leichte Anklänge von Ananas und Papaya, florale Note von Veilchen und Rosenblättern. Langer und würzig-fruchtiger Abgang. Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zum Essen.

Roter Wein

La Fortuna, Ventura Malbec 75 cl 39
Chile /Lontué Valley 2010 (Fairtrade) 10 cl 6

Typischer und voller Malbec – Anklänge von schwarzer Schokolade und Gewürznelken. Ein wunderbar samtiger Wein. Von Fairtrade-Weingut aus Chile.

Ripasso della Valpolicella DOC 75 cl 45
Guiseppe Campagola, 2011 10 cl 7

Ein «Kleinamarone» – der Ripasso wird während eines Jahres in Eichenfässern ausgebaut und mit Amarone-Trester verstärkt. Ein Ripasso der Spitzenklasse, der regelmässig zwei Bicchieri im Gambero Rosso erhält. Elegante und komplexe Fruchtaromen und voller, langer Abgang

Plantamura, Primitivo rosso 75 cl 43
Gioia del Colle DOC, 2010

Besticht durch seine Eleganz, etwas wenig konzentriert, aber enorm finessenreich. Auszeichnung im Slow-Food-Weinführer.

Verduno Pelaverga 75 cl 42
Weingut Cadia, Piemont, 2012

Aus der speziellen Pelaverga-Traube der Region Verduno. Die Farbe ist ein leichtes Rubinrot mit einem Aroma von weissem Pfeffer. Ein Begleiter zu vegetarischen Gerichten.

Barbera d'Alba Palazotto 75 cl 47
Weingut Cadia, Piemont DOC, 2012

Ein Jahr im Barrique ausgebaut. Rubinrot mit violetten Reflexen. Duftet nach Gewürzen, grosse Struktur und ein Hauch von Holz.

Mas de Janiny, Cabernet Sauvignon 75 cl 42
Le Père de Janiny, Südfrankreich, 2010

Fantastischer Duft, verführerisch und im Gaumen spielerisch. Sehr fein und doch kräftig.

Château La Baronne

75 cl 58

Carignan/Grenache/Syrah/Mourvèdre,
Les Chemins

Wunderbare reife Trauben von alten Rebstöcken,
niedrigste Erträge und ein behutsamer Ausbau führen
zu einem faszinierenden Wein. Ein Rotwein-Elixier,
das an einen grossen Châteauneuf-du-Pape erinnert.

Monte Dall'Ora

75 cl 85

Amarone classico, DOC, Italien 2008

Tiefes Granatrot und enorme Dichte.
Trotzdem feingliedrig mit minutenlangem Nachhall.
Bukett von Gewürzen und balsamische Note.
Gönnen Sie sich diesen Amarone zum Essen und
als Meditationswein.

Lassi – indischer Yogurtdrink

Mango Lassi	7
Süßes Lassi	6
Salty Lassi	6
Mango Lassi with a shot	8
Mango Lassi mit einem Schuss Vodka	
Vegan Lassis mit Tofu-Joghurt	

Aperitiv

Prosecco Coller	1dl 8.50
Mango Bellini	
Prosecco mit Mango	
	1dl 8.50
Gespritzer Weisser	7.80
Aperol Spritz	11
Cynar, Campari, Aperol	7.50
Campari orange	8.50
Martini weiss / rot	7.50
Pernod 40%	7.50
Sherry, Sandmann	4 cl 7.50

Bier

Stange Turbinenbräu	4.50
Grosses Turbinenbräu	6.40
Panasch	4.50
Clausthaler (alkoholfrei)	5
Kingfisher (indisch)	6
Cobra (indisch)	6

Mineralwasser und Softdrinks

San Pellegrino	5 dl	5.80
Aqua Panna	5 dl	5.80
Züri-Wasser	5 dl	3
Nimbu Pani		
Fresh Lime Water		5.80
Rivella Blau / Grün / Rot		4.80
Cola / zero / light / Fanta		4.80
Apfelsaft / Apfelschorle		4.80
Orangen-, Tomatensaft		4.80
Ice Tea gross	5 dl	5.20
Ice Tea klein	3 dl	3.70
Tonic / Bitter Lemon		4.80
Sirup	3 dl	4.80
Ingwer-Limetten		
Himbeer		
Hibiskusblüten		
Holunderblüten		

Tee & Kaffee

Masala Chai 6

Tee im Kännchen 7.50

Assam Halmari
indischer Schwarztee

Earl Grey
Tee mit Bergamotte

Jasmin Pearl
chinesischer Grüntee mit Jasmin

Long Jing
chinesischer Grüntee «Drachenbrunnen»

Rooibos Bourbon
Rooibos mit Bourbon Vanille

Ginger Lemon
Kräuter mit zitroniger Note mit Ingwer,
wärmend

Berner Rose
Kräutertee mit Rosen, Apfel, Lindenblüten
und Zimt

Tee Tassen 4.40

Schwarztee
Rooibos Chai
Verveine
Pfefferminz
Hagebutten
Kamille

Indischer Wintertee 6

Frischer Ingwer, Zitronensaft, Pfeffer, Honig –
unser Hausmittel gegen Erkältung!

Tee Rum	6.80
Kaffee	4.40
Espresso	4.40
Doppio Espresso	6.20
Kardamon Kaffee	5.50
Caffè Coretto Grappa	6.80
Caffè freddo	5.50

Whiskey

Jonnie Walker

Red Label 40% 4 cl 11

Säntis

Appenzeller Single Malt 40% 4 cl 12

Dalwhinnie

15 years, Highland single malt 43% 4 cl 15

Lagavulin

16 years, Isle of Islay 43% 4 cl 15

Amrut

Indian single malt Whiskey 46% 4 cl 16

Gin

Bombay Sapphire 40% 4 cl 11.50

The Botanist 46% 4 cl 12.50

Saffron Gin, Gabriel Boudier 40% 4 cl 12.50

Rum

Ron Zacapa 23 40% 4 cl 13.50

Bacardi, superior 37.5% 4 cl 10.50

Old Monk

7 years, Indian Rum 42.8% 4 cl 12.50

Obstbrände & Grappa

Obstbrände von Humbel, Stetten

Roter Williams 2010 43%	2 cl 7.50
Brenzer Hochstamm Kirsch 43%	2 cl 7.50
Quitten 2011 43%	2 cl 7.50
Schattenmorellen, 2011 43%	2 cl 7.50
Grappa «dic'otto lune» di Marzadro	2 cl 8.50
Grappa Casa	2 cl 6.50

Wodka

Vodka Gorbatschowa 37.5%	4 cl 11.50
Vodka Trojka red 24%	4 cl 11.50

Liqueurs & Bitters

Baileys 17%	4 cl 9.50
Pimm's No 1 25%	4 cl 9.50
Appenzeller 29%	2 cl 7.50
Fernet Branca	2 cl 7.50
Cointreau 40%	4 cl 7.50
Amaretto	4 cl 7.50
Nocino	4 cl 9.50