

## *Vorspeisen und Suppen*

**Flamed Kerala Lobster Soup**, mit Brandy flambierte  
Hummersuppe aus Kerala

**Parippu Vade**, Linsenkroketten mit Kokos-Chutney

**Vegetable Samosa**, Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und  
grünen Erbsen, serviert mit Tamarind-Sauce

**Bhaaji – Vegetable Pakoras**, gebackenes frisches Gemüse  
in Kichererbsenmehl und Yoghurt an Pfefferminz-Chutney

**Vegetable Rolls**, hausgemachte Gemüserollen, knusprig  
gebacken, serviert mit einem Salat und Chutney

**Tuna Spring Rolls**, panierte Thunfischrollen mit Chutney

**Steamed Prawn Dumplings**, gedämpfte Teigtaschen  
mit Crevetten und Gemüse

**Mixed Appetizers**, gemischte Vorspeisen-Platte

## *Drinks ohne Alkohol, 3dl*

### **Frische Säfte**

Mango- oder Orangen-Saft

### **Lassi**

Yoghurt Drink, süß, salzig, Mango oder Orangen-Zimt

### **Tee Portionen**

Schwarztee Ceylon

Frischer Pfefferminztee

Grüntee

Jasmintee Pearl Ball

Kräutertee

Früchtetee

Verveinetee

Indischer Mandel-Chai

Indischer Chai

*Liebe Gäste*

*Gemäss einem Sprichwort lebt derjenige, der das Glück hat etwas zu essen, das er vorher noch nie gegessen hat, 75 Tage länger.*

*Ihr Gastgeber, Neville*

*Herkunft von Fleisch und Seafood:*

*Poulet: Schweiz*

*Rindfleisch: Schweiz*

*Lammfleisch: Neuseeland*

*Krevetten und Fisch: je nach Angebot, Asien*

## Rotwein

75cl

### Italien

#### **Maremma Toscana IGT**

Lodai, Fertuna 2006

Note von Lakritze, schwarzen Kirschen, Waldbeeren, Vanille und Tabak. Geschmacklich fruchtig, Aromen von Herbstrosen und Rosinen, finessenreich, gut umhüllte und reife Gerbstoffe, warmer und kräftiger Abgang.

Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot.

### Spanien

#### **Somontano DO Tinto Crianza**

Bodegas Laus 2007

Komplexes Aroma von roten Beeren und Pflaumen, dezente Noten von Vanille, Gewürzen und Eichenholz. Dichter Körper mit weichem Auftakt, milden Tanninen und anhaltendem Abgang. Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon.

### Argentinien

#### **Colomé Malbec Estate Valle Calchaquí**

Bodegas Colomé Molinos 2008/09

Tiefdunkler Wein. Aromen von schwarzen Beeren. Weicher Auftakt mit fruchtiger Note. Körperreicher und kraftstrotzender Wein, sortentypische Gerbstoffe, langer Abgang. Rebsorten: Malbec, Cabernet Sauvignon und Tannat.

## Hauptspeisen

**Tandoori Murgh**, Pouletstücke im Tandoor gebraten, Mit Mogul-Gewürzen und Yoghurt mariniert

**Chicken Tikka Makhani**, Pouletstücke mit pikanter Tomaten-Buttersauce im Tandoor gebraten

**Chettinad Chicken Curry**, authentisches südindisches Pouletgericht mit Gemüse

**Salima Gosht**, zarte Lammfleischwürfel und Kichererbsen an einer sämigen Cashewnuss-Sauce

**Goast Bara Kebab**, mit exotischen Gewürzen marinierte Lamm-Koteletten aus dem Tandoor

**Beef Pepper Fry**, dieses delikate Gericht ist der Favorit im südindischen Gebiet Kerala

**Prawn Curry**, Spezialität aus Goa, Riesen-Crevetten an einer Kurkuma-Kokosmilch-Sauce mit Limettensaft

**Meen Molee**, Königsmakrele aus dem Indischem Ozean an einer rassigen Kurkuma-Kokosmilchsauce

**Idiappam Biryani**, hausgemachte Reisnudeln gebraten mit Poulet, Crevetten und Gemüse

Alle Hauptspeisen werden mit passenden Beilagen und mit Idli, Idiappam, Reis oder indischem Brot serviert.

## *Vegetarische Speisen*

**Palak Matter Paneer**, hausgemachter Frischkäse an frischer Spinatsauce mit grünen Erbsen

**Kerala Yellow Dal**, gelbes Linsen-Curry

**Koottu Curry**, Kartoffel- und Linsen-Kroketten mit rotem Chilli, Curryblättern, Senf und Kurkuma-Sauce

**Cholepalak**, Kichererbsen-Curry mit Spinat-Puree

**Avial**, gemischtes Gemüse gekocht mit einer Paste aus Kumin, Kurkuma und Kokosnuss

**Sambar und Medu Vade**, Linsenkroketten, serviert an einer frischen Gemüsesauce, dazu Idily (gedämpfte Reisklösschen)

**Vegetable Fried Rice**, Gebratener Reis mit Gemüse

Extra Portion Reis, Idli, Idiappam, hausgemachtes Brot

## *Weisswein*

### **Schweiz**

#### **La Coquine, Assemblage Blanc Valais Cave Emery 50cl**

*Vielseitige Fruchtaromen wie frische Äpfel und Bananen mit floraler Note, prickelnd frischer Auftakt, herrliches Zusammenspiel der Fruchtnoten mit Fülle, Kraft, Eleganz und der perfekten Säure. Dieser Wein ist vollmundig mit leicht salzigem Abgang. Rebsorten: Chasselas, Pinot blanc und Petite Arvine.*

### **Italien**

#### **Pinot Grigio Veneto IGT 75cl**

*Giacomo Montresor 2009  
Unverkennbarer Duft, der an Kräuter und Honig erinnert, aromatisch. Der Geschmack ist geprägt von der Fruchtigkeit reifer Goldenäpfel, vollmundig, mit zartem Schmelz.*

### **Spanien**

#### **Somontano DO Flor de Chardonay 75cl**

*Bodegas Laus 2009  
Exotische Aromatik von Bananen, Ananas und Zitronen. Frischer fruchtiger Auftakt mit dezenter Vanille- und Toastnote, rund, harmonisch, anhaltend.*

### **Argentinien**

#### **Torrentés Colomé Valle Calchaquí 75cl**

*Bodegas Colomé Molinos 2008  
Nach Geissblatt und Rosen duftend, unterlegt von Zitrone und Grapefruit, intensiver Geschmack nach Aprikosen, lieblich, umrahmt von Zitrusaromen, herrlich nachklingend. Bekömmlich erfrischender Weisswein.*

## *Prosecco*

### ***Prosecco di Conegliano DOC brut***

*Domenico de Bertiol*

*Dies ist ein Schaumwein, der sich durch seinen reichhaltigen Geschmack, seine Feinheit und seine langhaltende Perlage auszeichnet.*

*Offenausschank aus 70cl Flaschen 10cl*

## ***Hauscocktail***

### ***Prosecco di Conegliano DOC brut***

***Gespritzter Weisswein*** *süss/mit Mineral*

### ***La Coquine Assemblage Blanc Valais Aoc***

*Rebsorten: Chasselas, Pinot blanc, Petite Arvine*

### ***Ripasso Valpolicella DOC 2009***

*Italienischer Rotwei*

*Corte Giara*

### ***Ribera del Guadiana DO***

*Spanischer Rotwein*

*Palacio Quemado Crianza 2007*

*Rebsorte: Tempranilo*

## *Köstliche indische Desserts*

***Gulab Jamun***, *eine klassische indische Süßspeise, frittierte Khoya-Bällchen mit Kardamon und Rosensirup*

***Kesari***, *süßer Griesspudding mit Cashewnüssen und Mangocreme*

***Orangensalat*** *mit Zimt-Eis*

***Parfait*** *aus Basilikum und Pinienkernen an karamelisierten Karotten (Carrot Halwa)*

***Ananas in Kokosraspeln*** *mit Grapefruit-Sorbet*

***Frische Mango*** *serviert mit Kokosnussglace*

***Glace***

**Aperitifs** 4cl 11/40 Vol.

Aperol, Campari, Martini, Cynar, Sanbitter  
Mineralzusatz

**Spirituosen** 4cl

Gin, Rum, Wodka 37%-40%4cl  
Whisky, Single Malt 40%4cl  
Cognac Remy Martin 40%2cl  
Grappa Amarone della Valpolicella 43% 2cl

**Drinks mit Alkohol**

**B 52**, Baileys, Kahlua, Grand Marnier  
**Go n Sea**, Gin and Tonic  
**Devds**, Vodka, Kahlua, Cola  
**Ash-Weary Rai**, Vodka, Kahlua  
**Shahrukh Sunset**, Tequila, frische Limette,  
Orangensaft, Grenadine

**Bier** offener Ausschank

Heineken 2.5 dl  
Exotisches Bier, Kingfischer 3.5dl  
Eichhof alkoholfrei 30cl

**Getränke**

**Wasser still und laut**

**Soft Drinks 3.33dl**

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Ginger Bier,  
Rivella rot, blau, grün, Apfelschorle, Sprite

**Soft Drinks 20cl**

Kinley Tonic,  
Kinley Bitter Lemon

Kaffee Creme / Espresso  
Doppelter Espresso  
Cappuccino / Kaffee Schale