

FESTIVAL INDIEN

INDIAN FOOD FESTIVAL

ENTREES/STARTERS

SALAD PUCHKA MANGO (VG)	21
Quinoa, pousses de soja et vinaigrette à la goyave <i>Sprouted mung and quinoa, guava pani</i>	
BURRATA CHĀAT (V)	25
Salade de pois chiches épicés, blé soufflé, burrata, grenade et tamarin <i>Spiced chickpeas, gram flour crisps and burrata, pomegranate topped with tamarind</i>	
VEGETABLE SAMOSA (2 PIÈCES) (VG)	22
Samoussa de pommes de terre, petits pois, noix et raisins secs <i>Spiced potato samossa with peas, nuts and raisins</i>	
DUCK SAMOSA (2 PIÈCES)	28
Samoussa au canard, petits pois et épices <i>Duck samosa, ground spices and peas</i>	
AMRITSARI FISH	27
Un classique revisité : perches épicées et salicornes en tempura <i>A street food classic : crispy "local perch" fish with samphire pakoras</i>	
GRILLED SCALLOPS	32
Noix de Saint-Jacques grillées, chutney tomate épicé aux poivres <i>Scallops with tomato thokku and mixed peppercorns</i>	
PRAWN 65	33
Gambas parfumées au gingembre, ail et piment <i>Coated prawns flavoured with ginger, garlic and chilli</i>	
PEPPER CHICKEN	27
Poulet croustillant mariné au gingembre, oignons, poivre et piment vert <i>Pan roasted crispy chicken breast with ginger, browned onions, pepper and green chilli</i>	
TASTE OF INDIA FOR 2 PERSONS	64
<i>Prawns 65, Pepper chicken and vegetable samosa</i>	

(V) Vegetarian | (VG) Vegan | (VGO) Vegan option available

Faites-nous part de vos intolérances et allergies, nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes.
Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

*If you require information on the allergen content of our dishes, please ask a member of staff and they will be happy to help you.
Prices are in Swiss francs and include 8.1% VAT and service.*

GRILLS/KEBABS

ROASTED BROCCOLI (VG)	29
Brocolis grillés au tandoor, noisettes et kumquat <i>Tandoori broccoli with hazelnut and kumquat</i>	
HARIYALI SALMON	36
Saumon mariné aux herbes, au gingembre et à la feuille de citronnier <i>Herb marinade with ginger and lime leaf</i>	
AJWAINI PRAWNS	46
Crevettes marinées à la moutarde kashundi et au curcuma <i>Kashundi mustard & turmeric marinated tiger prawns</i>	
CHICKEN TIKKA	38
Cuisse de poulet marinée dans un mélange de yaourt, piment rouge, gingembre et paprika <i>Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt</i>	
LAMB CHOPS (ALFRED'S SIGNATURE DISH)	44
Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte, ail, paprika et graines de fenouil puis saisies au Tandoor <i>Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika, fennel seeds and grilled in the tandoor</i>	
GRILL SAMPLER	42
Assiette de dégustation tandoor: gambas grillée, poulet Tikka et côtelette d'agneau <i>Medley of tandoor: Ajwaini prawn, Chicken Tikka and Lamb Chop</i>	
CURRY/CURRIES	
BUTTER CHICKEN	46
Poulet Tikka servi dans une sauce tomate, oignons, gingembre, miel et cardamome <i>Chicken tikka in pureed tomatoes with sautéed onions, ginger, honey and cardamom</i>	
CHICKEN TIKKA MASSALA	42
Poulet Tikka dans une sauce à la tomate, épices massala, gingembre, miel et cardamome <i>Chicken Tikka in onion and tomato masala with ginger, honey and cardamom</i>	
MALABAR PRAWN & MANGO CURRY	45
Curry de crevettes à la pâte de coco et à la mangue <i>A fragrant coconut-based sauce that pairs perfectly with prawn and mango</i>	
SALMON MOILEE	48
Saumon poêlé dans une sauce Keralan au lait de coco, gingembre et curcuma <i>Grilled salmon, in a Keralan sauce of coconut milk curry with ginger and turmeric</i>	
LAMB ROGANJOSH	45
Agneau en sauce avec oignons caramélisés, tomates et piments <i>Boneless lamb, slow cooked with browned onions, tomato and chillies</i>	

SIDES

DAL MAKHNI (V)	16
Lentilles noires cuites longuement, une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde <i>Slow cooked black lentils, a specialty of the Northwest frontier</i>	
SUMMER VEGETABLE KHORMA (V)	18
Légumes d'été dans une sauce aux oignons et noix de cajou, cardamome et muscade <i>Summer vegetables in a sauce of onion and cashew nuts, flavoured with cardamom and mace</i>	
KALONJI AUBERGINE (VG)	17
Aubergines sautées, sauce oignon et épices massala, gingembre, ail, nigelle et sésame <i>Aubergine sautéed with onion masala, ginger, garlic and flavoured with nigella seeds and sesame</i>	
SAAG PANEER (V, VGO)	20
Fromage paneer parfumé au cumin, gingembre, curcuma et épinards <i>Paneer tossed with cumin, ginger, turmeric, and spinach purée.</i>	
TEMPERED URLAI POTATOES (VG)	15
Pommes de terre Rattes épicées et rôties <i>Roasted baby potatoes with Urlai spices</i>	

RIZ/RICE

BIRYANI

Riz basmati sauté aux épices et aux herbes avec au choix
Seasonal vegetables cooked with fragrant basmati rice, herbs and spices

Légumes/Vegetables (V)	55
Crevettes/Tiger prawns	61
Poulet/Chicken	59
Agneau/Lamb	65

Servi avec un yaourt au concombre et menthe fraîche
Served with cucumber and mint yoghurt

ZAFFRANI PULAO (VGO)	12
Riz braisé au safran et cumin <i>Braised rice with cumin and saffron</i>	

ACCOMPAGNEMENTS ET PAINS/BREAD AND SIDE DISHES

MIX GREEN SALAD	25
Salade fraîche de concombre, tomate, oignon et piment vert assaisonnée d'une sauce citron-coriandre <i>Salad of raw cucumber, tomato, onion and green chilli, served with lemon and coriander dressing</i>	
RAITA	8
Yaourt au concombre parfumé au cumin et à la menthe <i>Yoghurt cucumber flavoured with cumin and mint</i>	
NAAN/STUFFED NAAN	11
Nature ou au beurre/ <i>Plain or with butter</i> Fromage/ <i>Cheese</i> Ail et ciboulette/ <i>Garlic and chive</i>	

DESSERTS

TANDOORI ANANAS	19
Ananas au miel et chaat masala, grillé au Tandoor, servi avec une glace au gingembre confit <i>Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala, served with fennel and ginger ice cream</i>	
TAZE PHAL (VG)	25
Fruits frais de saison <i>Freshly cut seasonal fruits</i>	
RICE KHEER	18
Riz au lait traditionnel à la cannelle saupoudré de pistaches <i>Traditional rice pudding with cinnamon finished with ground pistachio</i>	
GULAB JAMUN	19
Beignets au lait, sauce sirop de rose et cardamome <i>Milk dumplings in rose and cardamom syrup, vanilla ice cream</i>	
CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES	18
<i>American Cheesecake and red fruit coulis</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE CARMEL	18
<i>Chocolate fondant, caramel ice cream</i>	
CHOCOLATE NAAN	19
Naan au chocolat au lait et noisettes, pistaches torréfiées <i>Naan bread with a hazelnut-chocolate topping and ground pistachio</i>	
SORBETS MAISON, PAR PARFUM/HOMEMADE SORBET, PER SCOOP :	5
Fruits rouges, coco, exotique, citron, ananas <i>Red fruits, coconut, exotic, lemon, pineapple</i>	
GLACES MAISON, PAR PARFUM/HOMEMADE ICE CREAM, PER SCOOP:	5
Vanille, chocolat, caramel, gingembre <i>Vanilla, chocolate, caramel, ginger</i>	