

FESTIVAL INDIEN

INDIAN FOOD FESTIVAL

ENTREES/STARTERS

MANGO AND AVOCADO SALAD (VG)	21
Vinaigrette aigre douce et noisettes toastées <i>Sweet chilli dressing and toasted hazelnuts</i>	
MULLIGATAWNY SOUP (VG)	23
Soupe de lentilles et carottes au curry, pommes et lait de coco <i>Curry-spiced lentil soup with carrots, apples and coconut milk</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 and tamarind</i>	
VEGETABLE SAMOSA (2 PIÈCES) (V)	22
Samoussa de pommes de terre, petits pois, noix et raisins secs <i>Spiced potato samosa with peas, nuts and raisins</i>	
GRILLED SCALLOPS	32
Noix de Saint-Jacques grillées, chutney tomate épicé aux poivres <i>Scallops with tomato and mixed peppercorns</i>	
PRAWNS 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 in a spiced gram flour marinade, sprinkled with toasted hazelnuts and kumquat</i>	
HARIYALI SALMON	36
Saumon mariné aux herbes, au gingembre et à la feuille de citronnier <i>Herb marinated salmon 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 (Chef Alfred's Signature dish)	44
Côtelettes d'agneau marinées avec graines de fenouil et anis étoilé <i>Tender lamb cutlets marinated with fennel seeds and star anise</i>	
GRILL SAMPLER	42
Assiette de dégustation tandoor: gambas grillée, poulet tikka et côtelette d'agneau <i>Medley of tandoor grills: 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 with ginger and turmeric</i>	
LAMB ROGANJOSH	45
Agneau en sauce avec oignons caramélisés, tomates et épices du Cachemire <i>Boneless lamb, slow cooked with browned onions, tomato and Kashmiri spices</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>	
CUMIN POTATOES (VG)	15
Pommes de terre cuites à la vapeur, parfumés au cumin, curcuma, gingembre et citron <i>Steamed potatoes tempered with cumin, turmeric, ginger & lemon</i>	

RIZ/RICE

BIRYANI	
Riz basmati sauté aux herbes et épices <i>Fragrant basmati rice, slow-cooked with herbs and spices</i>	
Légumes/ Vegetables (V)	46
Crevettes/ Tiger prawns	54
Poulet/ Chicken	52
Agneau/ Lamb	58

Servi avec un yaourt au concombre, cumin et menthe fraîche
Served with cucumber yogurt flavoured with cumin and fresh mint

ZAFFRANI PULAO (VGO)	12
Riz braisé au safran et cumin <i>Braised rice with saffron and cumin</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, cumin et menthe fraîche <i>Yogurt with cucumber, cumin and mint</i>	
NAAN/ STUFFED NAAN	11
Nature ou au beurre/ Plain or with butter Fromage/ Cheese Ail et ciboulette/ Garlic and chives	

DESSERTS

TANDOORI ANANAS	19
Ananas grillé au Tandoor au miel et épices, glace au gingembre confit <i>Tandoor grilled pineapple with honey and spices; 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, clou de girofle et raisin sec saupoudré de pistaches <i>Traditional rice pudding with cinnamon, clove and raisins; finished with ground pistachio</i>	
GULAB JAMUN	19
Beignets au lait, sauce sirop de rose et cardamome, glace à la vanille <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 CARAMEL	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>	

DRINKS

SALTED LASSY	12
MANGO LASSY	12
KINGFISHER BEER, 33cl 4.8%vol.	12