



## Suppen & Salate / Soups & Salads

- 1) Mulligatawny Soup** **Fr. 7.50**  
Traditionelle indische Linsensuppe  
Traditional lentil soup of India
- 2) Chicken Soup** **Fr. 9.50**  
Hühnerbouillon garniert mit orientalischen Gewürzen und kleinen Pouletstücken  
Chicken broth garnished mildly with fresh spices, coriander and tiny chicken pieces
- 3) Paneer Tikka Salad** **Fr. 12.50**  
Gemischter Salat mit kleinen Stücken von hausgemachtem indischem Käse  
Salad mixed with grilled pieces of cottage cheese
- 4) Chicken Tikka Salad** **Fr. 15.50**  
Gemischter Salat mit grillierten saftigen Pouletstückchen  
Salad mixed with succulent pieces of grilled chicken



## Vorspeisen / Starters

- |     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 5)  | <b>Roasted Papadams (3pcs)</b>  | <b>Fr. 5.00</b>  |
|     | Knusprig gebratene Chips von Linsen und Gewürzen<br>Crunchy roasted crisps made of lentil and spices  |                  |
| 6)  | <b>Veg Samosa</b>   | <b>Fr. 8.00</b>  |
|     | Gefüllte indische Gemüsetasche mit Kartoffeln, Erbsen und Cashewnüssen<br>Crispy pastry stuffed with mildly spiced potatoes, peas and cashews     |                  |
| 7)  | <b>Veg Pakora</b>   | <b>Fr. 9.50</b>  |
|     | Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert mit Chaat Masala<br>An assortment of crispy fried vegetables spiced with Chaat Masala          |                  |
| 8)  | <b>Paneer Pakora</b>  | <b>Fr. 12.50</b> |
|     | Im Kichererbsenmehl frittierte indische Käsebällchen mit Chaat Masala<br>Pieces of fried Indian cottage Cheese spiced with Chaat Masala           |                  |
| 9)  | <b>Onion Bhajia</b>   | <b>Fr. 8.50</b>  |
|     | Knusprig frittierte Zwiebelstücke in feiner Würzmischung<br>Crispy fried onions in special Indian masala  |                  |
| 10) | <b>Prawns Pakora</b>  | <b>Fr. 13.50</b> |
|     | Marinierte Crevetten in Kichererbsen Mehl frittiert<br>Marinated prawn dipped in mild batter and fried to perfection                              |                  |
| 11) | <b>Koliwada Fish</b>  | <b>Fr. 12.50</b> |
|     | Fisch in Kichererbsenmehl frittiert mit milden Gewürzen<br>Delicately spiced fish pieces coated with gram flour batter<br>and fried to perfection |                  |

All prices including 8% VAT  
Alle Preise inklusive 8% MwSt



## Aus dem Tandoori-Ofen / From the Tandoor

Preis mit Reis

- 34) **Paneer Tandoori** **Fr. 22.50**  
Spieß mit in Jogurt und Kräutern mariniertem hausgemachtem indischen Käse und Tandoorigewürzen aus dem traditionellen Tandooriofen  
Dices of Cottage-cheese marinated with yoghurt, herbs and tandoori spices, roasted on skewers in a traditional tandoori oven
- 35) **Tandoori Chicken** **Fr. 26.50**  
Mariniertes Poulet im Tonofen gebacken und serviert mit Spezial-Chefsalat  
Chicken marinated overnight in traditional tandoori masala roasted in a traditional clay oven served with chef's special salad
- 36) **Chicken Tikka** **Fr. 27.50**  
Poulet Filet mariniert mit Jogurt, Kräutern und Gewürzen, am Spieß im Tandooriofen gebacken  
Boneless chicken marinated with yoghurt, herbs and tandoori spices, roasted on skewers in a traditional tandoori oven
- 37) **Lamm Tikka** **Fr. 29.50**  
Mariniertes Lammfleisch vom Grill  
Marinated grilled lamb
- 38) **Tandoori Tiger Prawns** **Fr. 32.50**  
Riesen-Crevetten mariniert mit Knoblauch-Jogurt und Ajwain-Kräutern am Spieß im Tandooriofen grilliert  
Jumbo Prawns marinated with garlic-yoghurt, fresh coriander and grilled on skewers in a tandoori oven

All prices including 8% VAT  
Alle Preise inklusive 8% MwSt



## Vegetarisch / Vegetarian Specialities

Preis mit Reis

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 13) | <b>Bombay Aloo</b>   | Fr. 20.50 |
|     | Kartoffelspezialität nach traditioneller Bombay-Art<br>Bombay style traditional potato speciality  |           |
| 14) | <b>Channa Masala</b>   | Fr. 21.50 |
|     | Kichererbsen mit Chef 's Spezialsauce aus karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen<br>Chick Peas cooked in a brown sauce of caramelized onions, tomatoes and special Indian spices      |           |
| 15) | <b>Palak Paneer</b>  | Fr. 22.50 |
|     | Würfel aus hausgemachtem indischen Käse zubereitet mit frischem Rahmspinat<br>Cubes of homemade cottage cheese cooked in a creamy spinach gravy  |           |
| 16) | <b>Aloo Gobi</b>   | Fr. 22.50 |
|     | Blumenkohl und Kartoffeln mit frischen Kräutern und Gewürzen<br>Florets of cauliflower and potatoes tempered with traditional fresh herbs and spices   |           |
| 17) | <b>Paneer Makhani</b>  | Fr. 23.50 |
|     | Würfel aus hausgemachtem indischen Käse gekocht in Tomaten-Buttersauce mit Koriander<br>Cubes of homemade cottage-cheese simmered in a tomato based red creamy sauce garnished with butter and coriander |           |

All prices including 8% VAT  
Alle Preise inklusive 8% MwSt



Restaurant & Bar

# Golden India



- 18) **Navrattan Korma** **Fr. 22.50**  
Gemischtes Gemüse an einer Sauce aus Cashew-Nüssen  
Mixed vegetables sautéed and served in cashew nut sauce
- 19) **Malai Kofta** **Fr. 23.50**  
Frittierte Käsebällchen in Tomaten Rahm & Zwiebelsauce  
Fresh grated cheese fritters cooked in Tomato cream & onions sauce
- 20) **Dal Makhani** **Fr. 20.50**  
Linsencurry mit frischen Gewürzen und Rahmsauce  
Creamed lentil curry tempered with a blend of herbs and spices garnished with butter and fresh coriander leaves
- 21) **Tarka Dal** **Fr. 19.50**  
Gelbe Linsen mit der Note von Zwiebeln, frischem Knoblauch, Gewürzen und frischem Koriander  
Yellow Lentils infused with browned onions, fresh garlic and special spices, garnished with fresh coriander leaves
- 22) **Vegetable Biryani** **Fr. 23.50**  
Basmati Reis mit Gemüse mit Gewürzen und braunen Zwiebeln, Nüssen und Korianderblättern  
Aromatic basmati rice gently cooked with vegetables, blended with special spices and garnished with brown onions, nuts and coriander leaves



## Poulet–Spezialitäten / Chicken Specialities

Preis mit Reis

- 23) **Chicken Curry** **Fr. 23.50**  
Pouletstücke an einer würzigen Currysauce mit Kokosnuss  
Chicken pieces cooked in a brown coconut based curry sauce
- 24) **Murg Korma** **Fr. 25.50**  
Pouletbrust an einer Chef Special Sauce mit Tomaten, Zwiebeln und Pepperoni  
Chicken cubes sautéed in a chef's special sauce with tomatoes, onions and bell-pepper
- 25) **Chicken Saag** **Fr. 25.50**  
Pouletbrust gekocht in scharfer Curry Sauce mit Spinat und Minze garniert mit frischem Koriander  
Chicken pieces cooked in green curry comprising of spinach cream and mint garnished with fresh coriander leaves
- 26) **Chicken Tikka Masala** **Fr. 27.50**  
Gegrilltes Chicken Tikka (Poulet) an würziger Tomaten-Rahmsauce mit frischem Koriander  
Pieces of grilled chicken prepared in a creamy spicy tomato based gravy, garnished with fresh coriander leaves



Restaurant & Bar

# Golden India



**27) Chillie Chicken Fr. 27.50**

Himmlisch frittierte Pouletstücke gekocht in indisch-chinesischer Gewürzmischung  
Mouth-watering fried chicken pieces cooked in an Indo-Chinese combination of  
spices

**28) Chicken Biryani Fr. 29.50**

Mariniertes Pouletfleisch zubereitet mit Basmati Reis nach Hydrabadi Art mit Safran,  
braunen Zwiebeln und Cashew Nüssen. Serviert mit Raita  
Marinated pieces of chicken cooked with aromatic basmati rice, garnished with  
saffron, brown onions, cashew nuts and served with raita



## Lammspezialitäten / Lamb Specialities

Preis mit Reis

- 29) **Lamm Curry** **Fr. 28.50**  
Marinierte Lammfleischstückchen an einer würzigen braunen Currysauce  
Marinated pieces of Lamb cooked in medium spicy brown gravy
- 30) **Lamm Masala** **Fr. 32.50**  
Marinierte und grillierte Lammstücke an einer Chef's Spezialsauce aus Tomaten,  
Zwiebeln und Peperoni garniert mit Sahne und frischem Koriander  
Marinated Lamb pieces cooked with onions, tomatoes and bell peppers, garnished  
with cream and fresh coriander leaves
- 31) **Lamm Biryani** **Fr. 33.50**  
Mariniertes Lammfleisch zubereitet nach Hydrabadi Art mit Basmati Reis garniert mit  
Safran, Röstzwiebeln und frischem Koriander  
Marinated pieces of lamb gently cooked with aromatic basmati rice, garnished with  
saffron, fried onions and fresh coriander leaves





## Meeresfrüchte-Spezialitäten / Sea Food Specialities

Preis mit Reis

- 32) **Fish Curry** **Fr. 26.50**  
Fisch an würziger Kokosnusscurrysauce mit Goan Kräutern, Minze und Koriander  
Fish cooked in a aromatic coconut curry sauce and spiced with traditional goan herbs  
garnished with mint and coriander
- 33) **Prawn Masala** **Fr. 33.50**  
Crevetten an einer Zwiebel-, Knoblauch- und Tomatensauce ganiert mit Ingwer und  
frischem Koriander  
Prawns sautéed in a delicious onions, garlic and tomatoe gravy garnished with ginger  
and fresh coriander leaves



## Beilagen / Side Orders

- |     |   |                 |
|-----|---|-----------------|
| 39) | <b>Cucumber Raita</b>   | <b>Fr. 5.50</b> |
|     | Yogurt mit Gurken und milden Gewürzen und Kräutern<br>Yoghurt with cucumber and mild spices and herbs |                 |
| 40) | <b>Jeera Reis</b>   | <b>Fr. 6.50</b> |
|     | Mit Kümmel aromatisierter Basmati Reis<br>Aromatic cumin flavoured basmati Rice                       |                 |
| 41) | <b>Basmati Reis</b>   | <b>Fr. 4.50</b> |



## Brot / Bread

(frisch gebackenen im Tonofen /fresh baked in clay oven)

- |     |  |                  |
|-----|--|------------------|
| 42) | <b>Naan</b><br>Fladenbrot aus feinstem Mehl<br>Flat leavened bread made of refined flourbaked in the tandoori oven   | <b>Fr. 5.50</b>  |
| 43) | <b>Tandoori Roti</b><br>Fladenbrot ausVollkornmehl<br>Whole-wheat flat bread baked in the tandoori oven  | <b>Fr. 4.50</b>  |
| 44) | <b>Paneer Naan</b><br>Fladenbrot aus feinstem Mehl mit gefüllt mit hausgemachtem indischem Käse<br>White flour flat bread stuffed with cottage cheese and baked in a tandoori oven | <b>Fr. 7.50</b>  |
| 45) | <b>Garlic Naan</b><br>Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Knoblauch<br>Flat leavened bread infused with fresh chopped garlic and baked in the tandoori oven                           | <b>Fr. 6.50</b>  |
| 46) | <b>Bread Basket/ BrotKorb</b><br>Sortiment von Roti, Knoblauch Naan und Paneer Naan<br>Assortiment of tandoori roti, garlic naan and Paneer naan                                   | <b>Fr. 15.50</b> |

All prices including 8% VAT  
Alle Preise inklusive 8% MwSt



Restaurant & Bar

# Golden India



## Desserts

- |     |   |          |
|-----|---|----------|
| 47) | <b>Gulab Jamun</b>  | Fr. 8.50 |
|     | Frittierte Milchbällchen aus Milchpulver und Mehl in Sirup<br>Golden fried milk dumplings dipped in sugar syrup |          |
| 48) | <b>Gajjar Halwa</b>   | Fr. 8.50 |
|     | Karottenpudding mit Nüssen und Vanilleis<br>Carrot Pudding loaded with nuts and served with vanilla ice-cream   |          |
| 49) | <b>Mango Crème</b>  | Fr. 8.50 |