

## ENTREE / VORSPEISE / APPETIZER

### 1. SAMOSA LEGUMES – CHF 8.00

*Mélange des légumes enroulés dans une pâte de farine et frit*  
*Mischung aus Gemüse, eingewickelt in einen Mehlteig verpackt und frittiert*  
*Mix of vegetables wrapped in a flour dough*

### 2. SAMOSA POULET – CHF 9.00

*Poulet haché, petits pois et épices, enroulés dans une pâte de farine et frit*  
*Gemahlenes Huhn, Erbsen und Gewürzen in einen Mehlteig verpackt und frittiert*  
*Chicken, green peas, Indian masala in flour pastry and deep fried*

### 3. SAMOSA POISSON – CHF 9.00

*Poissons, pomme de terre et épices, enroulés une pâte de farine et frit*  
*Fisch mit Kartoffeln und Gewürzen in Mehlgebäck und frittiert*  
*Fish with potatoes and spices in flour pastry and deep fried*

### 4. ONION PAKORA – CHF 10.00

*Tranches d'oignons légèrement épicées, enroulés dans la farine de pois chiches et frites*  
*Leicht scharfe Zwiebelscheiben, gemischt mit einer Kichererbsenpaste und frittiert*  
*Mildly spiced sliced onions, mixed in chickpea batter and deep fried*

### 5. MEDU VADA – CHF 8.00

*Plat traditionnel du sud de l'Inde, Pokora à base de lentille, servi avec sauce de noix de coco et du sambar*  
*Medu Vara stammt aus Südindien und ist eine Pokora auf Linsensbasis, die mit Kokosnussauce und Sambar*  
*serviert wird*

*Medu Vara is from southern India, lentil-based pokora, served with coconut sauce and sambar*

### 6. BOMBAY SNACKS – CHF 15.00

*Beignets aux légumes (2), oignons (2), aubergines (2), pomme de terre, (2) samossas, Poulet*  
*Samosa(2), Pakora mit Chicken und Gemüse*  
*Samosa(2), various pakora*

## **SOUPES / SUPPE / SOUPS**

*(Toutes nos soupes sont parfumées des herbes et une touche d'épices indiennes)*  
*(Alle unsere Suppen sind duftende Kräuter und ein Hauch von indischer Würze)*  
*(All our soups are served with fresh herbs to taste and a touch of Indian spices)*

### **7. BOMBAY DELICE SOUP – CHF 10.00**

*Potage aux lentilles rouges, parfumé au cumin et à la coriandre*  
*Rote Linsensuppe, gewürzt mit Kümmel und Koriander*  
*Red lentil soup, flavored with cumin & coriander*

### **8. SAAG SHORBA – CHF 8.00**

*Délicieuse soupe à base d'épinards, d'oignons, de tomates et de crème*  
*Leckere Suppe aus Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Sahne*  
*Delicious soup made from spinach, onions, tomatoes, and cream*

### **9. SOUPE AU POULET – CHF 12.00**

*Velouté de poulet, aromatisé à l'ail et au poivre noir*  
*Hühnersuppe, gewürzt mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer*  
*Creamed chicken soup, flavored with garlic & black pepper*

## **SALADES / SALATE**

*(Toutes nos salades sont fraîchement préparées et servies avec une sauce indienne fait maison)*  
*(Alle unsere Salate werden frisch zubereitet und mit einer hausgemachten indischen Sauce serviert).*  
*(All our salads are freshly made and served with Indian homemade sauce)*

### **10. SALADE VERT – CHF 8.00**

*grüner Salat / green salads*

### **11. SALADE MÊLEE – CHF 10.00**

*gemischter Salat / mixed salads*

## **PLAT PRINCIPAL / HAUPTSPESIEN**

### **/ MAIN COURSE**

Merci de nous indiquer le niveau de piment de votre plat

Vielen Dank, um uns das Chili-Niveau Ihres Gerichts mitzuteilen

Thank you to tell us the level of chili of your dish

- **None**

 **Low**

 **Medium**

 **Hot**

 **Very Hot**

## **POULET / HUHN / CHICKEN**

### **20. BOMBAY CHICKEN KADAI – CHF 28.00**

*Le poulet Kadai est cuit avec des épices moulues fraîchement rôties dans un mélange d'oignon et de tomate, avec du kasuri methi, une julienne de gingembre, des poivrons (poivron)*

*Kadai Huhn wird mit frisch gerösteten gemahlene Gewürzen in Zwiebel-Tomaten-Mischung, mit Kasuri Methi, Ingwer Julienne, Paprika (Paprika) gekocht.*

*Kadai chicken is cooked with freshly roasted ground spices in onion and tomato mixture, with kasuri methi, ginger julienne, bell peppers (capsicum)*

### **21. BUTTER CHICKEN – CHF 30.00**

*Poulet Tandoori au beurre avec sauce aux oignons, ail, gingembre, tomates, noix de cajou, Raisins secs et épices*

*Tandoori-Hähnchen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Cashewnüssen, goldene Rosinen und Gewürze*

*Tandoori chicken cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, butter, cashew nuts, golden raisins and spices*

### **22. CHICKEN VINDALOO – CHF 26.00**

*Poulet et pommes de terre désossés, préparés avec diverses épices indiennes dans une sauce épicée*

*Hähnchen und Kartoffeln ohne Knochen, zubereitet mit indischen Gewürzen in einer würzigen Sauce*

*Boneless chicken and potatoes cooked with different Indian spices in a gravy spicy sauce*

### **23. CHICKEN TIKKA MASALA – CHF 28.00**

*Morceaux de poulet tikka cuisiné dans une sauce tomate au épicée*

*Marinierte Hühnchen-Tikka in gewürzter Tomaten-Sahne-Sauce*

*Chunks of marinated chicken tikka cooked in a spiced tomato-cream-sauce*

### **24. CHICKEN BIRYANI – CHF 25.00**

*Poulet préparé avec riz Basmati et épices, servi avec du raita*

*Hühnerfleisch mit Basmatireis und Gewürzen zubereitet, serviert mit Raita*

*Basmati rice cooked with chicken and spices, served with raita*

### **25. CHICKEN KURMA – CHF 26.00**

*Poulet au sauce crémeuse aux raisins secs, amandes, noix de cajou et épices indiennes*

*Cremige Sauce mit Rosinen, Mandeln, Cashewnüssen und indischen Gewürzen*

*Creamy sauce with raisins, almonds, cashew nuts and Indian spices*

## **AGNEAU / LAMM / LAMB**

### **30. LAMB VINDALOO – CHF 28.00**

*Agneau cuit avec oignons, ail, gingembre, tomates et épices indiennes*  
*Lammfleisch ohne Knochen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und indischen Gewürzen*  
*Boneless lamb cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes and Indian spices*

### **31. LAMB TIKKA MASALA – CHF 29.00**

*Agneau grillé au four tandoor, ensuite cuit avec poivron, oignon, ail, gingembre, tomates, crème et épices*  
*Lamm im Tandoorofen gegrillt und mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch Tomaten, Sahne und Gewürze,*  
*gekocht*  
*Lamb barbecued in tandoor oven, then cooked with pepper, onion, garlic, ginger, tomatoes, cream, and spices*

### **32. LAMB KORMA – CHF 29.00**

*Agneau au sauce crémeuse aux raisins secs, amandes, coco et épices indiennes*  
*Lammfleisch, Sauce mit Rosinen, Mandeln, Kokosnuss und indischen Gewürzen*  
*Creamy sauce with raisins, almonds, cashew nuts, coconut and Indian spices*

### **33. LAMB KADAI – CHF 28.00**

*Avec épices à l'oignon et à la tomate, avec kasuri methi, gingembre et Capsicum*  
*Mit Zwiebel- und Tomatengewürzen, mit Kasuri Methi, Ingwer und Capsicum*  
*Cooked with roasted spices in onion and tomato, with kasuri methi, ginger and Capsicum*

## **FRUITS DE MER / MEERESFRUCHTE / SEAFOODS**

### **40. SHRIMP KURMA - CHF 29.00**

*Crevettes dans une sauce avec épices / Garnelen in einer Sauce mit Gewürzen / Shrimp in sauce with spices*

### **41. SHRIMP CURRY - CHF 28.00**

*Curry de crevettes aux épices indiennes / Krabbencurry mit indischen Gewürzen / Shrimp curry with Indian spices*

### **42. SHRIMP TIKKA MASALA - CHF 28.00**

*Crevettes marinés aux épices Tikka / Tikka marinierte Garnelen / Shrimp curry with Indian spices*

### **43. FISH CURRY - CHF 28.00**

*Poisson aux 7 épices / Fisch mit 7 Gewürzen / Fish with 7 spices*

**GRILL**

**50. FISH TIKKA - CHF 28.00**

*Saumon cuit au four tandoori avec épices indiennes*

*Lachs gekocht im Tandoori-Ofen mit indischen Gewürzen / Salmon fish cooked in tandoori oven with spices*

**51. GAMBAS TANDOORI - CHF 34.00**

*Gambas cuit au four tandoori avec épices indiennes*

*Gambas im Tandoori-Ofen mit indischen Gewürzen / Gambas cooked in tandoori oven with Indian spices*

**52. CHICKEN SHASLIK – CHF 26.00**

*Brochette de Poulet tandoori avec d'oignon épicé indien, poivron vert et rouge*

*Tandoori Hühnchen-Spieß mit indischen würzigen Zwiebeln, grünem und rotem Pfeffer*

*Tandoori chicken skewer with Indian spicy onions, green and red pepper*

**53. LAMB SHASLIK – CHF 28.00**

*Agneau tandoori sur lit d'oignon épicé indien, poivron vert et rouge*

*Tandoori-Lamm auf einem Bett aus würzigen indischen Zwiebeln, grünem und rotem Paprika*

*Tandoori Lamb on a bed of Indian spiced onion, green and red pepper.*

## VEGETARIEN / VEGETARIER / VEGETARIAN

### 60. BHINDI MASALA - CHF 21.00

*Gombo (Okra) sauté avec des oignons, ail, tomates, et sauce aux épices*  
*Gebratene Okra mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, amchur und Gewürzen*  
*Stir-fried okra cooked with, onions, garlic, ginger, tomatoes, coconut milk, amchur and spices*

### 61. SAAG PANEER - CHF 22.00

*Épinards cuits avec du fromage fait maison, oignons, ail, crème et épices*  
*Spinat mit hausgemachtem Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und Gewürzen*  
*Spinach cooked with homemade cheese, onions, garlic, ginger, cream, and spices*

### 62. CHANA RAJA - CHF 22.00

*Pois Chiches cuits avec des oignons, de l'ail, du gingembre, des tomates et des épices*  
*Kichererbsen gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Gewürzen*  
*Garbanzo beans cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes and spices to a mild sauce*

### 63. DAAL TADKA - CHF 22.00

*Lentilles jaunes aux épices indiennes, avec oignons, ail et tomate*  
*Gelbe Linsen mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten*  
*Yellow lentils cooked with onions, garlic, tomatoes and Indian spices*

### 64. BAIGAN BHARTA - CHF 22.00

*Aubergines grillées cuites avec, des oignons, des herbes, des épices et une touche de crème*  
*Gebratene Auberginen mit Zwiebeln, Kräutern, Gewürzen und ein Hauch von Sahne*  
*Roasted eggplant cooked with green peas, onions, herbs, spices, and a touch of cream*

### 65. CHILI PANEER - CHF 22.00

*Fromage indien cuites avec sauce épicés / Chili Paneer in Soßengewürzen / Chili Paneer with spices*

### 66. BOMBAY DELICE MASALA DOSA – CHF 22.00 (New)

*Masala Dosa est une crêpe croustillante, servie avec sambar(lentilles), Sauce de noix de coco et sauce rouge.*  
*Masala Dosa ist ein knuspriger Pfannkuchen, der mit Sambar (Linsen), Kokosnussauce und roter Sauce serviert wird.*  
*Masala Dosa is a crispy pancake served with sambar (lentils), coconut sauce, and red sauce*

### 67. BOMBAY DELICE IDLI – CHF 22.00 (New)

*Idli est fait à base de riz moulu, fermenté et cuit à la vapeur, servi avec Sambar, Sauce de noix de coco et rouge.*  
*Idli wird aus gemahlenem Reis hergestellt, fermentiert und gedämpft und mit Sambar, Kokosnuss und roter Sauce serviert.*  
*Idli made from ground rice, fermented and steamed, served with sambar (lentils), coconut sauce and red sauce.*

## **PAINS & RIZ / BROTE & REIS / BREADS & RICE**

### **70. NAAN NATURE - CHF 3.50**

*Pain indien cuit au tandoor / Indisches Fladenbrot im Tandoor gebacken / Indian bread baked in tandoor*

### **71. ONION NAAN – CHF 4.00**

*Pain indien aux l'oignons / Indisches Brot mit Zwiebeln / Indian bread with seasoned onions*

### **72. GARLIC NAAN - CHF 4.00**

*Pain indien a l'ail cuit au tandoor / Indisches Knoblauchbrot in einem Tandoor gebacken /  
Indian garlic bread baked in tandoor*

### **73. CHEESE NAAN - CHF 4.50**

*Pain indien au fromage cuit au tandoor / Indisches Fladenbrot mit Käse gefüllt und im Tandoor gekocht /  
Indian bread stuffed with cheese and cooked in tandoor*

### **74. BUTTER NAAN - CHF 4.00**

*Pain de blé entier cuit dans le tandoor / Rundes Vollkornfladenbrot im Tandoor gebacken /  
Round-shaped whole wheat bread baked in the tandoor*

### **75. CHILI & GARLIC NAAN - CHF 4.50**

*Pain indien cuit dans tandoor / Indisches Fladenbrot im Tandoor gebacken / Indian bread baked in tandoor*

### **76. LACHA PARATHA - CHF 4.50**

*Paratha multicouche / mehrschichtige Paratha / multi-layered Paratha*

### **80. PULAO SAFFRON RICE - CHF 4.50**

*Riz Basmati aromatique / Aromatischer Basmati-Reis / Aromatic Basmati Rice*

### **81. LEMON RICE - CHF 4.00**

*Riz Basmati avec mélange de citron / Basmati reis mit Zitronen / Basmati steamed rice cooked with lemon*

### **82. JEERA RICE - CHF 3.50**

*Riz Basmati avec du Cumin (Jeera) / Jeera Reis / Basmati steamed rice cooked with Jeera*

### **83. VEGETABLE RICE - CHF 4.00**

*Riz Basmati avec des légumes / Reisgemüse / Basmati steamed rice cooked with vegetables*

### **84. EGG PULAO RICE - CHF 5.00**

*Riz Basmati avec des oeufs / Ei Pulao Reis / Basmati steamed rice cooked with Eggs*

### **85. KASHMIRI RICE - CHF 4.5**

*Riz Basmati avec des épices / Kaschmiri Reis / Basmati steamed rice cooked in spices*



## DESSERT

### 90. GULAB JAMUN - CHF 8.00

*Spécialités du Nord de l'inde à base de lait/ Milchspezialitäten aus Nordindien  
North Indian delicacy made with Milk, served in sugar syrup*

### 91. KULFI - CHF 8.00

*Glace indienne à base de lait, parfumé à la pistache, à la mangue et à la cardamome  
Indisches Eis mit Milch, gewürzt mit Pistazien, Mango und Kardamom  
Indian ice cream made with milk, flavored with pistachio, mango and cardamom*

### 92. LASSI - SALT - CHF 5.00

### 93. LASSI - MANGO - CHF 8.00

### 94. LASSI - SWEET - CHF 6.00

### 95. ICE CREAM - CHF 4.50

*Glaces plusieurs arômes / Eiscreme*

**Allergies et intolérances: Nous vous informons que nous sommes à disposition pour coordonner la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions.**

**Allergien und Unverträglichkeiten: Wir informieren Sie, dass wir Ihnen zur Verfügung stehen, um die Zubereitung Ihrer Mahlzeit nach Ihren Vorgaben zu koordinieren.**

**Allergies and intolerances: We inform you that we shall coordinate with you on the preparation of your meal according to your restrictions.**

### Provenance des viandes

Bœuf – Suisse

Poulet – Suisse, Slovénie

Agneau – Australie

### Provenance des fruits de mer

Crevettes – Vietnam

Gambas – Vietnam

Poisson – Saumon : Ile Fèroré, Chine

Prix en francs suisses (CHF) - TVA 7.7% incl