

GourmIndia

GETRÄNKE

		INDISCHE BIERE		HEISSE GETRÄNKE	
Mango Lassi	6.5				
Vanilla Lassi	6.5	Cobra Beer	6.5	Masala Chai	5.5
Pistachio Lassi	6.5	Kingfisher Beer	6.5	Baileys Chai	8.5

VORSPEISEN

- 1. LINSEN-RÜEBLI-SUPPE**  **12**
Gewürzte Linsen - Rüebli Suppe mit gebratenen Zwiebeln
- 2. TANDOORI SALAT**
Frische Salatblätter mit Gurken, Tomaten, Paprika & Zwiebeln, garniert mit Granatapfel und Beilage Ihrer Wahl:
- PANEER (INDISCHER FRISCHKÄSE)** **19**
CHICKEN TIKKA **21**
TANDOORI PRAWNS **26**
- 3. KHEEMA BRUSCHETTA** **17**
Klassiker aus dem Bombay Iran Café - gewürztes Lammfleisch serviert mit Erbsen auf knusprigem Ruchbrot mit Zwiebelbeilage
- 4. SAMOSA TRIO**  **17**
Ein Samosa Teller jeweils mit Poulet-Samosa, Lamm-Samosa und dem absoluten Favoriten Kartoffel-Erbsen-Samosa
- 5. DRUMS OF HEAVEN** **17**
Saftig frittierte und gewürzte Poulet-Lollipops mit Spezialsauce serviert
- 6. PAPRI CHAAT**  **15**
Pikant knuspriger Blätterteig mit Kartoffel, Zwiebeln, Koriander und Tamarinden-Minze-Chutney, kalt serviert
- 7. TRÜFFEL MULTANI MUSHROOMS** **28**
Gegrillte Champignons gefüllt mit Käse, Spinat & Paneer - belegt mit frisch gehobeltem Trüffel
- 8. VEGGIE SHASHLIKH SKEWER** **19**
Marinierte Kartoffeln, Blumenkohl und Paneer am Spiess im Ofen grilliert, serviert mit Salat
- 9. MURGH MALAI TIKKA** **21**
Poulet mariniert mit hausgemachtem indischen Käse und Cashewnuss-Sauce, im Ofen grilliert, serviert mit Salat
- 10. VORSPEISENTURM**  **32**
Eine Auswahl unserer Vorspeisen: Kheema Bruschetta, Drums of Heaven & Papri Chaat - perfekt zum teilen! (für 2-3 Personen)

HAUPTGANG ZUM TEILEN

Teilen Sie Ihre Auswahl an Gerichten mit allen am Tisch.
Ein kulinarisches Konzept, das in der indischen Kultur verwurzelt ist.

- 20. PANEER MAKHANI** 29
*Gewürfelter indischer Frischkäse
gekocht in einer Tomatenrahmsauce, serviert mit Basmati-Reis*
- 21. VEGGIE SHAHI KORMA** 29
*Saisonales sautiertes Gemüse an einer Cashewnuss-
Koriandersauce, serviert mit Basmati-Reis*
- 22. ACHARI ALOO GOBI**   31
*Kartoffeln und Blumenkohl mit indischen Gewürzen,
Koriander und Mango Pickles, serviert mit Lachha Paratha*
- 23. AMRITSARI CHOLE BHATURE**   33
*Der traditionelle Punjabi-Eintopf aus Kichererbsen,
serviert mit einem luftig frittierten Brot*
- 24. PALAAK PANEER** 30
*Gewürfelter indischer Frischkäse mit frischem Rahmspinat,
serviert mit Basmati-Reis*
- 25. CHICKEN TIKKA MASALA** 35
*Grilliertes Chicken Tikka (Poulet) an einer würzigen
Tomatenrahmsauce, serviert mit Basmati-Reis*
- 26. PRAWN PULAO**  49
*Riesenkrevetten gebraten mit Zwiebeln, Koriander und
Knoblauch, aromatischer Basmati-Reis gekocht in Kokosnussmilch
und garniert mit Minze, serviert mit Basmati-Reis*
- 27. KERALA PRAWN MASALA**  48
*Krevetten an einer Zwiebel-,Knoblauch-Tomatensauce, garniert
mit Ingwer, serviert mit Basmati-Reis und Lachha Paratha*
- 28. GOAN LACHS CURRY** 45
*Lachs gekocht in einem aromatischen Kokos-Curry & Goa
Gewürzen, serviert mit Basmati-Reis & Tandoori-Zwiebelsalat*
- 29. LAMM ROGANJOSH**  45
*Zarte Lammfleischstücke mit frischem Ingwer & Knoblauch
in würziger Zwiebelsauce gekocht, serviert mit Basmati-Reis*
- 30. MEATBALL CURRY** 42
*Marinierte Lammfleischbällchen in traditionellem indischen
Curry gekocht und mit Basmati-Reis serviert*
- 31. AUBERGINE LAMB BHARTA**  46
*Lammstücke in einem gewürzten Aubergineneintopf gekocht,
mit Basmati-Reis serviert.*
- 32. LAMB CHOP BIRYANI** 45
*Mit ausgewählten Gewürzen marinierte Lammkoteletts,
serviert mit Safran-Basmatireis, garniert mit Zwiebeln
und frischen Korianderblättern*

ST. MORITZ SPEZIALS

40. TRÜFFEL BADAMI CHICKEN 48

*Pouletbrust an einer Butter-Rahmsauce aus Mandeln und Cashewnüssen.
Garniert mit frischem Trüffel und mit Basmati-Reis serviert*

41. TANDOORI MISCHTCHRATZERLI 42

Ein Mischchratzerli in einer Joghurt- Kräuter-Gewürzmarinade am Spiess im Ofen grilliert. Serviert mit Lachha Paratha und Tandoori-Zwiebelsalat

42. KINGS PLATTE 145

Eine exklusive Platte unserer Lieblingsgerichte: Tandoori Mischchratzerli, Meatball Curry, Prawn Pulao, Dal Makhani, Lachha Paratha, Basmati-Reis, Cucumber Raita und Tandoori-Zwiebelsalat (für 2-3 Personen)

INDISCHES BROT

50. LACHHA PARATHA 9

*Traditionell indisch-geschichtetes Fladenbrot.
Am besten mit Curry essen*

51. PURI 9

Frittierte, runde indische Fladenbrote (3 Stück)

52. BHATURA 14

Ein großes frittiertes, luftiges Fladenbrot

53. CHEESE & SPINACH PARATHA 12.5

Traditionelles indisches Fladenbrot gefüllt mit Käse & Spinat

BEILAGEN

60. BASMATI REIS 6

61. TANDOORI-ZWIEBELSALAT 6

Geschnittene Zwiebeln verfeinert mit Tandoori-Gewürzen

62. DAL FRY 19

Gelbes Linsencurry mit Zwiebeln, Knoblauch & Gewürzen

63. DAL MAKHANI 21

Linsenrahmcurry gekocht mit Kräutern & Gewürzen

64. KESARI PULAO 15

Safran-Basmatireis garniert mit Nüssen

65. CUCUMBER RAITA 7

Cremiger Joghurt mit Gurke, milden Gewürzen & Kräutern

ETWAS SÜSSES

- 70. GAJJAR HALWA** 12
Ein indisches Dessert aus Karotten und Nüssen, serviert mit Vanilleglace
- 71. GULAB JAMUN** 11
Frittierte Milchbällchen serviert in Zuckersirup und mit Rosenwasser verfeinert (wird warm serviert)
- 72. MANGO CREMÉ** 12
Mangopulp verfeinert mit Rahm, serviert mit Vanilleglace und Pistazien
- 73. DESSERT TRILOGY**  18
Eine Dessertplatte unserer Favoriten: Gajjar Halwa, Gulab Jamun und Vanilleglace
- 74. KESAR PISTA KULFI** 11
Ein hausgemachtes cremiges indisches Eis mit Safran und Pistazien
- 75. MANGO KULFI**  11
Ein hausgemachtes cremiges indisches Eis aus frische Mangocreme

GourmIndia Gastronomie Group serviert authentisch indisches Essen seit dem Jahr 1987 in Restaurants quer durch die Zentralschweiz.

Wir sind überglücklich, in Zusammenarbeit mit der Laudinella Group, diese kulinarische Passion für indische Küche nach St. Moritz zu bringen. Danke, dass Sie bei uns sind und wir hoffen Sie geniessen unsere feine

Poulet: Schweiz, Ungarn, Frankreich

Lamm: Irland

Lachs: Schottland

Crevetten: Thailand, Vietnam

Trüffel: Italien, Frankreich

 | **SPEZIAL**

 | **VEGAN**

 | **SCHARF**

Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

Alle unsere Gerichte sind frisch zubereitet und können eventuell nach Ihrem gewünschten Diätplan geändert werden. Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter. Wir versuchen auf Ihre Wünsche einzugehen.