

# Maharaja Palace

INDIAN  
RESTAURANT



## Suppen

1. Mulligatawny Soup Fr. 7.50

Hühnersuppe – Chicken Soup

2. Tamater Ka Shorba Fr. 8.00

Frische Tomator mit Indische Kreuter Aroma

Fresh tomato flavoured with Indian Herb

3. Yakhini Shorba Fr. 8.50

Lamm Suppe – Lamb soup

## \*Neu\*Vorspeisen

4. Samosa-Veg Fr. 7.50

Gemüsetasche aus Weizenmehl -

Crisp Pastry filled with mildly spiced Potatoes & Peas

5. Ajwaini Fisch-Pakora Fr. 9.50

Fisch in Kichererbsenmehl gebacken

Delicately spiced Fish fritters

6. Jalpari-Pakora Fr. 12.00

Crevetten in Kichererbsenmehl gebacken

Prawn dipped in Batter and fried

7. Maharaja Pakora Fr. 7.50

Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken

Mixed Vegetabile Fritters

8. Onion-Bhaji Fr. 8.00

Gebackene Zwiebeln

Onion Bhaji, dipped in batter & fried

9. Papri Chat Fr. 7.50

Pikantes knuspriges Mini-Brötchen mit Kartoffeln spicy crunchy mini-bread  
with potatoes

62. Madu Vadai Fr. 7.00

Reisdonut mit Kokonuss Chutney

Ricedonut with coconut chutney

63. Masala Vadai Fr. 7.50

Heisse, gewürzte Reisdonuts mit Kokosnuss Chutney und Sambar Sauce  
Ricedonut spiced with split chickpeas, onion and curry leaves with coconut  
chutney and sambar

64. Samber Vadai Fr. 7.50

Reisdonut in einer Sambar - Linsen Sauce  
Ricedonutsoaked in sambar

65. Dhai Vadai Fr. 7.50

Reisdonut in einer Joghurtsauce  
Ricedonut soaked in yoghurt

209 Channa Chat Fr. 7.50

Kichererbsen mit zwieblen und Gewürze  
Chick-Peas with onion and spiced

210 Chicken Pakora Fr. 9.00

Poulet in Kichererbsenmehl gebacken  
Chicken dipped in Batter & Fried.

211 Pappadam 3 Stk. Fr. 5.00

Knusprige Waffeln aus Linsen

212 Indian Salat Fr. 6.50

Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Zitrone

## SABZI KA BAGICHA

Gemüsegarten

Preis mit Reis

10. Phul Ghobi Korma Fr. 22.50

Blumenkohl mit Chefs Spezial Sauce

Cauliflower with Chef 's Special Sauce

11. Sabzi-Kofta Fr. 20.50

Gekochte Gemüsebällchen in Currysauce

Cooked vegetable kofta in Currysauce

12. Baingan Bhujia Fr. 22.50

Auberginen würzig gekocht

Eggplant sauteed in a Special blend of spices

13. Hariyali Kofta Fr. 21.50

Gemüsebällchen an Spinat- und Minzensauce

Vegetable balls and spinach sautéed in mint sauce

14. Palak Panir Fr. 22.50

Hausgemachtem Käse zubereitet in Spinat

Home-made cheese sauteed with Spinach

15. Matter Panir Fr. 20.00

Erbsen mit indische Käse in spezial gewürzen  
Peas with potato curry in a special blend of spices

16. Pindi Chole Fr. 19.50

Kichererbsen mit special Sauce zubereitet  
Chick Peas cooked in a special blend of spices

17. Bhindi-Do- Piazza Fr. 22.50

Gebratene Okraschoten mit Zwiebeln und Tomaten  
Fried Okra in onions and tomatoes

18. Dal Tadka Fr. 20.50

Gemischte Linsen mit frischen Kräutern  
Mixed lentils with fresh herbs

19. Maha ki Dal Fr. 18.50

Linsencurry mit frischen Gewürzen und Rahmsauce  
Cream lentils delicately spiced

20. Kashmiri Damm Aloo Chef Empfiehlt Fr. 22.50

Gefüllte Kartoffeln an leicht würziger Sauce  
Stuffed potatoes with mild spicy sauce

21. Malai-Kofta Fr. 21.50

Frittierte Käseballchen in Tomaten Rahm & Zwiebelsauce

Fresh grated cheese fritters cooked in Tomato cream & onions sauce

22. Navratan Korma Fr. 21.50

Gemischtes Gemüse an einer Sauce aus Cachew-Nüssen

Mixed vegetable sautéed in sauce with cashew nuts

222. Panir Butter Masala Chef Empfiehlt Fr. 25.50

Hausgemachte Käse mit special Sauce

Home made Cheese delicately Cooked in Special Gravy .

### Südindische Hauptspeisen

66. Onion Dosa Fr. 19.50

Knusprige Reismehlecrêpe mit Zwiebelfüllung, serviert mit Kokosnuss Chutney und Sambar

Crispy riceflour crêpe filled with golden brown onion served with coconut chutney and sambar

67. Masala Dosa Fr. 19.50

Knuspriege Reismehlcrêpe mit Kartoffelfüllung, serviert mit Kokosnuss Chutney und Sambar

Crispy riceflour crêpe filled with potatoes, served with coconut chutney and sambar

68. Masala Uttapam Fr. 19.50

Reispannkuchen mit eingebackenen Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Rice pancake with toppings of onion, tomato and spices

69. Ghee & Masala Uttapam Fr. 22.50

Eine Kombination aus Ghee und Masala Uttapam

Combination of masala and ghee uttapam

70. Idly Fr. 14.50

Gedämpfte Linsen- und Reiskuchen mit Kokosnuss Chutney

Steamed lentil and ricecakes served with coconut chutney

71. Sambar Idly Fr. 16.50

Gedämpfte Linsen- und Reiskuchen in einer Sambar-Linsen Sauce

Steamed lentil and ricecakes soaked in hot lentil sauce

MURG-KI-Handi

Poulet – Spezialitäten mit Basmati Reis

23. Mugal-e-Azam Chicken Curry Fr. 24.50

Pouletschenkel an einer würzigen Currysauce

Chicken Curry

24. Goan - Chicken Fr. 26.50

Pouletschenkel mit cocusnuss sauce

Chicken with Coconut sauce

25. Murg -Korma Fr. 26.50

Pouletbrust an einer Sauce mit Cachew-Nüssen

Chickenbreast with cashewnut sauce

26. Butter Chicken Fr. 35.00

Grillierte Pouletschenkel an Chefs Spezial sauce

Roasted Chicken cooked in Chef's spezial sauce

27. Chicken Tikka Masala Chef Empfiehlt Fr. 35.00

Chicken Tikka an Tomaten-Rahmsauce

Chicken Tikka prepared in tomato-cream-sauce

277. Chicken Vindaloo Fr. 27.00

Pouletbrust gekocht in scharfer Sauce mit Tomaten und Kartoffeln

Chickenbreast cooked in hot spices, tomatoes and potatoes.

BAWARCHI – KA – GHOSHT

Lammspezialitäten mit Basmati Reis

28. Lamm Curry Fr. 28.50



Lammfleisch in einer würzigen Curry-Sauce

Lamb in a spicy Curry-Sauce

29. Roghan-Josh Fr. 30.00

Zarte Lammfleischstücke in einer würzigen Mischung aus Pfeffer und Zwiebeln

Lamb cooked in a mild spiced gravy

30. Nawabi Korma Fr. 30.00

Lammfleisch an einer Cashew-Nüssen Sauce und aromatischen Gewürzen

Lamb cooked in mild cream cashewnut sauce

31. Lal Mans Fr. 31.50

Lammfleisch gekocht in scharfer Rajasthani sauce

Lamb cooked in hot spices, Rajasthani sauce.

311. Boti Tikka Masala Chef Empfiehlt Fr. 36.50

Marinierte Grill Lamm in Chefs spezial sauce

Marinated Grill Lamm delicately Cooked in Gravy.

SAMUNDARI – KHAJANA

Meeresfrüchte mit Basmati Reis

32. Maharaja-Jhinga-Curry Fr. 32.00

Crevetten an einer Curry-Sauce aus Butter und geschmorten Zwiebeln

Prawns in spicy sauce with onions

33. Punjabi Fisch Curry Fr. 30.00

Fisch an würziger Sauce nach Punjabi Art

Fish cooked in spicy sauce in Punjabi art

333. Malabari Fish Fr. 30.00

Fisch an Kokusnusssauce malabar Art

Fish cooked with freshly ground coconut in Malabar art

#### TANDOORI – KHAJANA

Spezialitäten aus dem Tonofen

Prepared in the Famous "Tandoor" Clay Oven and Served on the bed of  
Vegetables Sizzling Hot

34. Tandoori-Chicken Fr. 30.00

Mariniertes Poulet im Ofen

Chicken Marinated in Yogurt Sauce & Fresh Spices

35. Kesari Tikka Fr. 33.00

Poulet Filet mariniert mit saffron und Kräuter am Spiess im Ofen gebacken

Boneless Chicken Marinated with saffron and herbs

36. Lamm-Tikka Fr. 35.00

Mariniertes Lammstückchen im Ofen gebacken.

Marinated Lamb pieces baked in Oven

37. Tandoori-Jhinga Fr. 38.00

Würzig Mariniert Jumbo Crevetten im Ofen gebacken.

Spiced Marinated Jumbo Prawns baked in Oven

38. Lasooni Fisch-Tikka Fr. 36.00

Marinierter Fisch im Ofen mit Knoblauch

Fresh Spiced Marinated Fish with garlic baked in Oven

39. Reshami Kebab Fr. 33.00

Pouletbrust marinierte in weisser Sauce im Ofen gebacken

Chicken Marinated in white sauce baked in Oven

40. Tandoori Veg- Platte Fr. 29.00

Gemischtes Gemüse im Ofen gebacken

Mixed Vegetables baked in oven

SATH-ME

Beilagen

## Tandoori – Brot

41. Tandoori Roti Fr. 4.00

Fladenbrot aus Vollkornmehl

42. Nan Fr. 5.00

Fladenbrot aus feinstem Mehl

43. Garlic – Nan Fr. 6.00

Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Knoblauch

44. Onion-Kulcha

Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Zwiebeln Fr. 6.90

45. Panir-Nan Fr. 6.90

Fladenbrot aus feinstem Mehl mit frischem Käse

46. Butter – Nan Fr. 6.00

Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Butter

47. Lachha Parantha Fr. 6.50

Fladenbrot aus Ruchmehl in spezieller Form mit Butter

48. Peshawari Parantha Fr. 6.50

Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Nüssen

## Raita

49. Boondi Raita Fr. 6.00

Kühlende Joghurt-Sauce mit gesalzenen Backerbsen

## Reis

51. Pilau-Reis Fr. 6.50

Gebratene Basmati Reis mit Safran.

Fried Basmati Rice with Saffron

52. Chicken-Biryani Fr. 30.00

Gebratener Basmati Reis mit Pouletfleisch nach Muglai Art

Fried Basmati Rice with Chicken

53. Shahi-Biryani Fr. 33.00

Gebratener Basmati Reis mit Lammfleisch nach Muglai Art

Fried Basmati Rice with Lamb

54. Veg.-Biryani Fr. 25.00

Gebratener Basmati Reis mit Gemüse, Nüssen & Rosinen

Fried Basmati Rice with Vegetable, Nuts & Saffron

MISH-TI-GHAR

Desserts

55. Pista Kulfi Fr. 8.00

Indisches Speiseeis mit Milch & Pistach

56. Gulab-Samun Fr. 6.50

Milchbällchen aus Milchpulver in Sirup

57. Mango-Creme Fr. 6.50

58. Mango Ice Creme Fr. 8.00

59. Gajjar Halwa mit Vanille Glace Fr. 7.50

Karottenpudding mit Nüssen, Milch und Vanille Glace