

<b>Singharas A</b> Pastetenteig mit Masala-Kartoffelfülle und Tamarinde-Sauce Pastry stuffed with masala and potato filling and tamarind sauce	<b>VORSPEISEN / STARTERS</b> 4,80
<b>Pakauda</b> Knusprige Gemüselaiabchen mit Dip / Crispy vegetable fritters with dip	4,80
<b>KakraLumbini E</b> Würziger Gurkensalat mit Erdnüssen und Koriander-Limetten Spicy cucumber salad with peanuts and coriander-limes	4,80
<b>Phoolbari Platte A E</b> Kombination von verschiedenen Vorspeisen mit Momo vegetarisch oder nicht vegetarisch Selection of different starters with an assortment of chutneys and Momo vegetarian or non-vegetarian	9,80
<b>Tamatar Ko Soup G</b> Pikante Tomatensuppe mit Kreuzkümmel und Chili / Spicy tomato soup with cumin and chilli	<b>SUPPEN / SOUP</b> 4,30
<b>Dal Ko Soup G</b> Cremige Linsensuppe mit Kokos / Creamy lentil soup with coconut	4,30
<b>Momo vegetarisch A N</b> Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce Steamed dumplings filled with vegetables and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce	<b>MOMO</b> 10,80
<b>Momo nicht vegetarisch A N</b> Gedämpfte Teigtaschen mit Fleisch und spezieller Gewürzfülle serviert mit Sesam-Tomatensauce Steamed dumplings filled with meat and a special spice blend, served with a sesame tomato sauce	11,50
<b>Moong Dal Jhaneko vegan</b> Gelbe Linsen in Gewürzragout mit Kreuzkümmel Red lentils prepared according to an authentic Himalayan recipe	<b>VEGETARISCH / VEGETARIAN</b> 9,80
<b>Chana Karnali vegan</b> Kichererbsen in pikanter Tomaten-Zwiebel-Zimt-Kardamomsauce Chickpeas in spicy tomatoe-cinnamon-cardamom sauce	11,20
<b>Gaule Sabji vegan</b> Knusprige Gemüsebällchen in würziger Masala-Koriandersauce mit Chili Crispy vegetable balls in a tangy masala and coriander sauce with chilli	11,50
<b>Dum Alu Dehra Duni G</b> Kurkuma Kartoffeln in Joghurt-Anis-Tamarindensauce (pikant) Kurkuma potatoes in a yoghurt, aniseed and tamarind sauce (spicy)	11,20
<b>Sabji Butwal G</b> Buntes Gemüse in Cashew-Joghurt-Kokossauce Mixed vegetables in a cashew nut, yogurt and coconut sauce	10,60
<b>Saag Ko Dalla G</b> Spinatbällchen in Joghurt-Hardi-Chilisauce / Spinach balls in a yogurt, hardi and chilli sauce	10,50
<b>Saag Panner G</b> Frischkäsewürfel in Spinat mit Tomaten und Ingwer Cream cheese cubes in spinach with tomatoes and ginger	10,50
<b>Paneer Royal G</b> Hausgemachter Frischkäse gefüllt mit Kartoffeln und Cashewnüssen in Joghurt-Kurkumasauce Homemade cream cheese stuffed with potatoes and cashew nuts in a yogurt and turmeric sauce	11,80

<b>Khukhura Ko Tarkari</b> Hühnerfilets in Masalasaucen mit Tomaten, Ingwer und Korianderblättern Chicken fillets in masala sauce with tomatoes, ginger and coriander leaves	<b>VOM HUHN / CHICKEN DISHES</b> 11,20
<b>Butter Chicken Choila G</b> Marinierte Hühnerfilets in cremiger Tomaten-Joghurtsauce mit Mandeln Marinated chicken fillets in a creamy tomato and yogurt sauce with almonds	12,90
<b>Chicken Mango G</b> Hühnerfilets in cremiger Mangosauce mit Kardamom und Zimt Chicken filets in a creamy mango sauce with cardamom and cinnamon	12,80
<b>Kukhura Tandoori G</b> Marinierte Hühnerkeule gegrillt im Tandoorofen mit Limetten verfeinert Marinated chicken thigh from the tandoor clay oven flavoured with lime	12,90
<b>Khukhura Pahadi A C F</b> Gebratene Hühnerfilets mit Zwiebeln, Paprika, Lauch und Chili Roast chicken fillets with onions, pepper, leek and chilli	12,20
<b>Kukhura Narayani G</b> Hühnerfleisch mit Kokos, Gelbwurzel und Chili Chicken with coconut, turmeric and chilli	12,20
<b>Khasi Ko Tarkari</b> Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten-Garam Masalasaucen Stewed lamb in tomato and garam masala sauce	<b>VOM LAMM / LAMB DISHES</b> 12,20
<b>Khasi Mustang G</b> Lammfleisch in Joghurt-Kokossauce mit Kardamom Lamb in yogurt and coconut sauce with cardamom	13,20
<b>Khasi Ra Sabji</b> Lammfleisch mit buntem Gemüse, Aroma von Ingwer und Koriander Lamb with mixed vegetables and flavour of ginger and coriander	13,20
<b>Maccha Malekhu</b> Fischfilets in Tomaten-Chili-Limettensauce Fish fillets in a tomato, chilli and lime sauce	<b>AUS DEM WASSER / FISH DISHES</b> 12,80
<b>Thulo Jhinga G</b> Riesengarnelen in Cashew-Ingwer-Kokossauce King prawns in a cashew nut, ginger and coconut sauce	14,70
<b>Als Beilagen reichen wir Reis und Nan / All dishes are served with rice and naan bread</b>	
<b>Basmatireis / Basmati rice</b>	2,30
<b>Roti Vollkornbrot / Roti Whole-grain bread A</b>	2,30
<b>Prautha Weiches Fladenbrot aus Vollkornmehl / Prautha fine round flat loaf of whole-grain A</b>	2,90
<b>Nan / Naan A G C</b>	2,50
<b>Raita Joghurt mit Kichererbsen, Chili-Koriander / Raita Yogurt with chick peas, chilli and coriander A G</b>	3,70
<b>Zwiebel-Chili-Limettensalat / Onion-chilli-lime salad</b>	3,00
<b>BEILAGEN / SIDE DISHES</b>	

„With a smile in your heart you can climb the highest mountain.“

**ÖFFNUNGSZEITEN**

**Mo – Do** 11.45 - 14.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr  
**Fr – Sa** 11.45 - 14.30 Uhr und 18.00 - 22.15 Uhr  
**So- und Feiertage** 18.00 - 22.00 Uhr

**OPENING HOURS**

**Mon – Thur** 11.45 am - 2.30 pm, and 6.00 - 10.00 pm  
**Fri – Sat** 11.45 am - 2.30 pm, and 6.00 - 10.15 pm  
**Sun and Public Holidays** 6.00 - 10.00 pm



**ÖFFNUNGSZEITEN**

**Di – Sa** 11.30 - 14.00 Uhr und 17.30 - 21.30 Uhr  
**So- und Feiertage** 17.30 - 21.30 Uhr  
**Montag** Ruhetag

**OPENING HOURS**

**Tue – Sat** 11.30 am - 2.00 pm, and 5.30 - 9.30 pm  
**Sun and Public Holidays** 5.30 - 9.30 pm  
**Closed Mondays**