

# Liebe Gäste

Im **naanu** tauchen Sie ein in eine sinnliche Geschmackswelt, erhalten bleibende Momente des Genusses und staunen über kulinarische Köstlichkeiten.

Unsere Küche ist schmackhaft gewürzt jedoch nicht scharf. Gerne bereiten wir Ihr Lieblingsgericht auf Wunsch scharf zu. Wir bieten sowohl glutenfreie, laktosefreie als auch vegetarische oder vegane Spezialitäten.

Um unsere Qualität zu erhalten, setzen wir auf Produkte aus nachhaltiger Produktion, verwenden vornehmlich Fleisch aus der Schweiz und legen Wert auf Erzeugnisse aus biologischem Anbau. Zudem beziehen wir unseren erlesenen Wein von ausgewählten Produzenten.

Sämtliche Preise sind in CHF angegeben!

**Wir wünschen guten Appetit!**

## Deklarationen

**Vegetarische Produkte** Tofu, Seitan (Weizeneiweiss) und Paneer (indischer Frischkäse) sind aus der Schweiz und Bio; unsere (Ghee) Butter ist eine vegane Pflanzenmargarine

**Fleisch** Poulet und Rindfleisch sind aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland/Australien, der Lachs ASC aus Norwegen/Schweden

**Allergene** Folgende Zutaten können in den Gerichten enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst (insb. Cashewnüsse), Senf, Lupinen (insb. Kichererbsen)

Unsere Gerichte enthalten keine Zutaten wie Krebstiere, Eier, Erdnüsse, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid/Sulfite oder Weichtiere.

**Das naanu-Team informiert Sie gerne über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.**



vegetarisch



vegan











mit Gluten









enthält Milchzucker








## Vorspeisen

<b>Blattsalat</b> 	7.50	
gemischte Blattsalate		
<hr/>		
<b>Dhal</b> 	9.50	
Linsensuppe aus gelben Linsen		
<hr/>		
<b>Samosa</b>  	<b>klein</b>	<b>gross</b>
gebackene Kartoffel- Teigtaschen an einer Salatgarnitur und einem Dip	8.50	13.50
<hr/>		
<b>naan- Vada</b> 	<b>klein</b>	<b>gross</b>
Zu Donuts gebackenes Linsengebäck mit einer Salatbeilage und einem Dip	8.50	13.50
<hr/>		
<b>Paneer Pakora</b>  	<b>klein</b>	<b>gross</b>
im Kichererbsen- Teig gebackenes Paneer mit Salatbeilage und einem Dip	8.50	13.50
<hr/>		
<b>Vegetarische Pakora</b> 	<b>klein</b>	<b>gross</b>
im Kichererbsenteig frittiertes Gemüse an einer Salatgarnitur und einem Dip	8.50	13.50




## Vorspeisemix (für 3-4 Personen)

<b>Vorspeisen-Mix mit Fleisch</b> 	31.50
Lammspiessstücke, Tandoori-Poulet, Poulet-Salat, Poulet-Pakoras, dazu zweierlei Dips	
<hr/>	
<b>Vorspeisen-Mix Vegetarisch</b>   	26.50
Pakoras, Koftas, Vadas, marinierter Paneer und Tofu, mini Samosas, dazu zweierlei Dips	
<hr/>	
<b>Vorspeisen-Mix Vegan</b>  	23.50
Pakoras, Koftas und Vadas, Tofu mariniert, mini Samosas, mit zweierlei Chutneys serviert	




## Momos

<b>Momo vegan</b>  	<b>5-stueck</b>	<b>10-stueck</b>
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Tofu und Gemüse	13.50	24.50
<b>Momo Paneer</b>  	<b>5-stueck</b>	<b>10-stueck</b>
gedämpfte Teigtaschen mit Paneer und Spinat	14.50	27.50
<b>Momo mit Poulet</b>  	<b>5-stueck</b>	<b>10-stueck</b>
gedämpfte Teigtaschen mit Poulet	14.50	27.50
<b>Momo mit Yak-Fleisch</b> 	<b>5-stueck</b>	<b>10-stueck</b>
klassisch gedämpfte Teigtaschen mit Schweizer-Yak-Fleisch	16.00	30.50

## Tandoori BBQ Gerichte

<b>Tandoori Chicken</b> 	30.50
marinierte und gegrillte Pouletoberschenkel, serviert auf einem Gemüsebeet an einer cremigen Tomaten- Sauce begleitet	
<b>Paneer Tikka</b>  	30.50
grillierter marinierter Frischkäse, serviert auf einem Gemüsebeet, an einer cremigen Tomaten- Sauce	
<b>Fish Tikka</b>	32.50
portioniertes Lachsfilet mariniert und gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet	
<b>Lamm Tikka</b>	32.50
Lammnierstücke mariniert und gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet	
<b>Lamm Loin</b>	32.50
Lammnierstücke gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet an einer feinen Rum-Sauce	

## Biryani Gerichte

<b>Biryani mit Saisongemüse</b>  	28.50
Basmatireis mit scharfen Gewürzen, saisonalem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten angebraten, an einer Pfefferminz -Koriander- Joghurt (nach Belieben mit Tofu oder Paneer)	
<b>Biryani mit Poulet</b> 	28.50
Basmatireis mit scharfen Gewürzen, Pouletstücken, Tomaten, Garam Masala, Zwiebeln, und Knoblauch angebraten, serviert mit einem Minze- Koriander- Dip	
<b>Biryani mit Rind</b>	30.50
Basmatireis mit scharfen Gewürzen, Rindfleischwürfel, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch angebraten, mit Minze- Koriander- Dip serviert	
<b>Biryani mit Lamm</b>	32.50
Basmatireis gebraten mit scharfen Gewürzen, Lammstücken, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch an einer Minze- Koriander- Joghurt serviert	



vegetarisch



vegan







mit Gluten



enthält Milchzucker

## Gerichte mit Poulet (CH)

<b>Butter Chicken</b> 	28.50
mit Tomaten, Ingwer, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Chili, Garam Masala	
<b>Chicken Tikka Masala</b> 	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde und Knoblauch	
<b>Chicken Madras Curry</b> 	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Senfsamen und Koriander und Knoblauch	
<b>Chicken Jalfrezi</b> 	28.50
mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander, Ingwer und Garam Masala	
<b>Chili Chicken</b> 	28.50
mit Chili, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Kreuzkümmel und Soja	
<b>Chicken Dum ka Murg</b> 	28.50
mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüssen und Knoblauch	

## Gerichte mit Rind (CH)

<b>Rind Chattinadu</b>	30.50
Rindsvoessen mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala	
<b>Rind Kokosnuss Curry</b>	30.50
mit Kokosnussmilch, Ingwer, Kreuzkümmel, Knoblauch und Zwiebeln	
<b>Rind Korma</b>	30.50
mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüssen, Knoblauch, Chili und Garam Masala	
<b>Rind Vindaloo</b>	30.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala	

## Gerichte mit Lamm (NZ/AUS)

<b>Lamm Roganjosh</b>	32.50
mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel und Joghurt	
<b>Lamm Kokosnuss- Curry</b>	32.50
Lammvoessen an einer leichten Kokosnusssauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Garam Masala	
<b>Lamm Vindaloo</b>	32.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala	



vegetarisch



vegan









mit Gluten















enthält Milchzucker

## Gerichte mit Gemüse / Linsen

<b>Dhal Tadka</b> 	27.50
klassisches Linsengericht mit Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen verfeinert	
<b>Aloo Gobi</b> 	27.50
ein mit Kartoffeln und Blumenkohl zubereitetes Curry mit Koriander	
<b>Malai Kofta</b> 	27.50
Kichererbsenbällchen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Garam Masala und Tomaten	
<b>Sabji Malabar</b> 	27.50
saisonales Gemüse mit Kokosnuss, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala	
<b>Bhindi Masala</b> 	27.50
Okraschoten mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander	
<b>Baingan Bharta</b> 	27.50
Mousse aus grillierten Auberginen mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Koriander, Tomaten und Garam Masala	

## Gerichte mit Seitan (CH)

<b>Mutter Seitan</b>  	28.50
mit grünen Erbsen, Tomaten, Kümmel, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, und Garam Masala	
<b>Seitan Makhani</b>  	28.50
mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Garam Masala	
<b>Seitan Madras Curry</b>  	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, nach traditionellem indischem Rezept aus Chennai	
<b>Palak Seitan</b>  	28.50
mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch	
<b>Seitan Kokosnuss Curry</b>  	28.50
mit Zwiebeln, Knoblauch Tomaten, Kokosnuss und Garam Masala	
<b>Seitan Vindaloo</b>  	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und einer pikanten Gewürzmischung	



vegetarisch



vegan





mit Gluten





enthält Milchzucker

## Gerichte mit Tofu (CH)

<b>Tofu Makhni</b> 	27.50
mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Garam Masala und Kokosnuss	
<b>Mutter Tofu</b> 	27.50
mit grünen Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und Garam Masala	
<b>Palak Tofu</b> 	27.50
mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch	
<b>Tofu Madras Curry</b> 	27.50
mit Senfsamen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Garam Masala	
<b>Chilli Tofu</b> 	27.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala	
<b>Tofu Vindaloo</b> 	27.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, gemahlene Gewürze, Tamarinde	

## Gerichte mit Paneer (CH)

<b>Mutter Paneer</b>  	28.50
mit grünen Erbsen, Tomaten, Kümmel, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, und Garam Masala	
<b>Paneer Makhni</b>  	28.50
mit Tomaten, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala	
<b>Paneer Jalfrezi</b>  	28.50
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Garam Masala	
<b>Palak Paneer</b>  	28.50
mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch	
<b>Paneer Butter Masala</b>  	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde, Garam Masala	
<b>Chili Paneer</b>  	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch Soja, Koriander, Chili und Garam Masala	
<b>Shahi Paneer</b>  	28.50
mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Pfefferminz, Kokosnussmilch, Knoblauch und Kardamom	



vegetarisch



vegan



mit Gluten





enthält Milchzucker

# Naanbrote / Chapati

<b>Butter Naan</b>  	4.50
klassisches indisches Fladenbrot	
<b>Knoblauch Naan</b>  	5.50
gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und Petersilie	
<b>Naanbrot gefüllt mit Zwiebel</b>  	6.50
gebackenes Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt	
<b>Naan mit Chilli</b>  	6.50
gebackenes Fladenbrot mit Chilli und Petersilie	
<b>Paneer Naan</b>  	6.50
gebackenes Fladenbrot gefüllt mit indischem Frischkäse	
<b>Kokosnuss Naan</b>  	6.50
im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot mit Kokosnuss gefüllt	
<b>Chapati</b>  	5.00
ein mit Ruchmehl gebackenes Fladenbrot	
<b>Chapati mit Knoblauch</b>  	5.50
gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und Petersilie	
<b>Chilli Chapati</b>  	6.50
gebackenes Fladenbrot mit Chilli und Petersilie	

## Supplément

<b>regionales Gemüse</b> 	9.00
saisonales und regionales Gemüse, mariniert und grilliert, als Beilageoption	
<b>Sauce/ Dip/ Pickles</b>	5.50
Supplement	
<b>Basmati- oder Kurkuma- Basmati</b> 	5.50
Basmati- oder Kurkumareis mit einem auf Anfrage erhältlichen Zusatz	



vegetarisch



vegan



mit Gluten



enthält Milchzucker

# Desserts

## Kulfi

Klassisches indisch zubereitetes Eis, in dreierlei Geschmacksvariationen

2-sorten

9.50

3-sorten

13.50

## Gajar Halava

13.50

Karotten, Sultaninen, Cashewnüssen, Kardamom, Kokosnussmilch, Rohrzucker aus Zuckerrohr (Jaggery), serviert mit Mangosorbet oder Kokosnusseis

## Kokosnuss Naan

13.50

gebackenes Fladenbrot mit Kokosnuss gefüllt mit einem Kokosnusseis oder einer Mangosorbet

## Schockoladen Naan

13.50

mit Mango- Sorbet oder Kokosnusseis

## Kokosnuss-Glacé

klein

4.50

gross

8.50

## Mango Sorbet

klein

4.50

gross

7.50

## Mango-Crème

klein

4.50

gross

8.50

Mangocrème mit Rosenwasser, Kardamom, Honig verfeinert