

# 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.**

# Vorspeisen

## Blattsalat

gemischte Blattsalate

7.50

## Dhal

Linsensuppe aus gelben Linsen

9.50

## Samosa

gebackene Kartoffel- Teigtaschen an einer Salatgarnitur und einem Dip

klein

8.50

gross

13.50

## naanu- Vada

Zu Donuts gebackenes Linsengebäck mit einer Salatbeilage und einem Dip

klein

8.50

gross

13.50

## Paneer Pakora

im Kichererbsen- Teig gebackenes Paneer mit Salatbeilage und einem Dip

klein

8.50

gross

13.50

## Vegetarische Pakora

im Kichererbsenteig frittiertes Gemüse an einer Salatgarnitur und einem Dip

klein

8.50

gross

13.50

# Vorspeisemix (für 3-4 Personen)

## Vorspeisen-Mix mit Fleisch

31.50

Lammspissstücke, Tandoori-Poulet, Poulet-Salat, Poulet-Pakoras, dazu zweierlei Dips

## Vorspeisen-Mix Vegetarisch

26.50

Pakoras, Koftas, Vadas, mariniertes Paneer und Tofu, mini Samosas, dazu zweierlei Dips

## Vorspeisen-Mix Vegan

23.50

Pakoras, Koftas und Vadas, Tofu mariniert, mini Samosas, mit zweierlei Chutneys serviert

# Momos

## Momo vegan

5-stueck

13.50

10-stueck

24.50

gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Tofu und Gemüse

## Momo Paneer

5-stueck

14.50

10-stueck

27.50

gedämpfte Teigtaschen mit Paneer und Spinat

## Momo mit Poulet

5-stueck

14.50

10-stueck

27.50

gedämpfte Teigtaschen mit Poulet

## Momo mit Yak-Fleisch

5-stueck

16.00

10-stueck

30.50

klassisch gedämpfte Teigtaschen mit Schweizer-Yak-Fleisch

 vegetarisch

 vegan

 mit Gluten

 enthält Milchzucker

# Tandoori BBQ Gerichte

## Tandoori Chicken

30.50

marinierte und gegrillte Pouletoberschenkel, serviert auf einem Gemüsebeet an einer cremigen Tomaten- Sauce begleitet

## Paneer Tikka

30.50

grillierter mariniert Frischkäse, serviert auf einem Gemüsebeet, an einer cremigen Tomaten- Sauce

## Fish Tikka

32.50

portioniertes Lachsfilet mariniert und gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet

## Lamm Tikka

32.50

Lammnierstücke mariniert und gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet

## Lamm Loin

32.50

Lammnierstücke gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet an einer feinen Rum-Sauce

# Biryani Gerichte

## Biryani mit Saisongemüse

28.50

Basmatireis mit scharfen Gewürzen, saisonalem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten angebraten, an einer Pfefferminz -Koriander- Joghurt (nach Belieben mit Tofu oder Paneer)

## Biryani mit Poulet

28.50

Basmatireis mit scharfen Gewürzen, Pouletstücken, Tomaten, Garam Masala, Zwiebeln, und Knoblauch angebraten, serviert mit einem Minze- Koriander- Dip

## Biryani mit Rind

30.50

Basmatireis mit scharfen Gewürzen, Rindfleischwürfel, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch angebraten, mit Minze- Koriander- Dip serviert

## Biryani mit Lamm

32.50

Basmatireis gebraten mit scharfen Gewürzen, Lammstücken, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch an einer Minze- Koriander- Joghurt serviert

## 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
Rindsvoreessen 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
Lammvoreessen an einer leichten Kokosnussauce 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

## Dhal Tadka

27.50

klassisches Linsengericht mit Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen verfeinert

## Aloo Gobi

27.50

ein mit Kartoffeln und Blumenkohl zubereitetes Curry mit Koriander

## Malai Kofta

27.50

Kichererbsenbällchen mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Garam Masala und Tomaten

## Sabji Malabar

27.50

saisonales Gemüse mit Kokosnuss, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala

## Bhindi Masala

27.50

Okraschoten mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander

## Baingan Bharta

27.50

Mousse aus grillierten Auberginen mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Koriander, Tomaten und Garam Masala

# Gerichte mit Seitan (CH)

## Mutter Seitan

28.50

mit grünen Erbsen, Tomaten, Kümmel, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, und Garam Masala

## Seitan Makhani

28.50

mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Garam Masala

## Seitan Madras Curry

28.50

mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, nach traditionellem indischem Rezept aus Chennai

## Palak Seitan

28.50

mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch

## Seitan Kokosnuss Curry

28.50

mit Zwiebeln, Knoblauch Tomaten, Kokosnuss und Garam Masala

## Seitan Vindaloo

28.50

mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und einer pikanten Gewürzmischung

## Gerichte mit Tofu (CH)

### Tofu Makhni

27.50

mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Garam Masala und Kokosnuss

### Mutter Tofu

27.50

mit grünen Erbsen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und Garam Masala

### Palak Tofu

27.50

mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch

### Tofu Madras Curry

27.50

mit Senfsamen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Garam Masala

### Chilli Tofu

27.50

mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala

### Tofu Vindaloo

27.50

mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, gemahlene Gewürze, Tamarinde

## Gerichte mit Paneer (CH)

### Mutter Paneer

28.50

mit grünen Erbsen, Tomaten, Kümmel, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, und Garam Masala

### Paneer Makhni

28.50

mit Tomaten, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala

### Paneer Jalfrezi

28.50

mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Garam Masala

### Palak Paneer

28.50

mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch

### Paneer Butter Masala

28.50

mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde, Garam Masala

### Chili Paneer

28.50

mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch Soja, Koriander, Chili und Garam Masala

### Shahi Paneer

28.50

mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Pfefferminz, Kokosnussmilch, Knoblauch und Kardamom

# 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		

# Desserts

## Kulfi

Klassisches indisches 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

## Schokoladen 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