

Liebe Gäste

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

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.

In unserer Menükarte finden Sie neben vegetarischen Gerichten auch vegane und glutenfreie Spezialitäten.

Sämtliche Preise sind in CHF angegeben!

Wir wünschen guten Appetit!

Deklarationen

Vegetarische Produkte Tofu, Seitan (Weizeneiweiss) und Paneer 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 ✓ | 7.50 |
| gemischte Blattsalate | |
| Dhal ✓ | 9.50 |
| Linsensuppe aus gelben Linsen | |
| Samosa ✓ | 13.50 |
| frittierte Gemüse-Teigtaschen (2 Stk.) | |
| Vegetarische Pakora ✓ | 13.50 |
| im Kichererbsenteig frittiertes Gemüse (4 Stk.) | |
| Paneer Pakora ✕ | 13.50 |
| frittierter indischer Frischkäse (4 Stk.) | |
| Poulet Pakora 🥛 | 13.50 |
| frittierte Pouletstücke (4 Stk.) | |
| Vorspeisen-Mix mit Fleisch 🥛 | 31.50 |
| Lammspiesstücke, Tandoori-Poulet, Poulet-Salat, Poulet-Pakoras, dazu zweierlei Dips | |
| Vorspeisen-Mix Vegetarisch 🥛 ✕ | 26.50 |
| zweierlei Pakoras, Koftas, marinierter Paneer und Tofu, mini Samosas, zweierlei Dips | |
| Vorspeisen-Mix Vegan ✓ | 23.50 |
| Pakoras, Koftas, Tofu mariniert, mini Samosas, zweierlei Chutney | |

✕ vegetari
an

✓ veg
an

with
gluten

🥛 contain
s lactose




🥛 enthält
Milchzucker

mit
Gluten





✓ veg
an

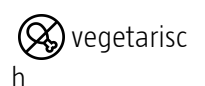
✕ vegetarisc
h

Tandoori BBQ Gerichte

| | |
|---|-------|
| Tandoori Chicken  | 30.50 |
| Pouletoberschenkel mariniert, im Tandoori- Ofen gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet | |
| Paneer Tikka   | 30.50 |
| marinierter und gegrillter Frischkäse, serviert auf einem Gemüsebeet | |
| Fish Tikka | 30.50 |
| portioniertes Lachsfilet mariniert und gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet | |
| Lamb Tikka | 32.50 |
| Lammierstücke mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet | |
| Lamb Loin | 32.50 |
| Lammierstücke im Tandoori-Ofen gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet an einer feinen Rum-Sauce | |

Biryani Gerichte

| | |
|--|-------|
| Biryani mit Saisongemüse  | 28.50 |
| gebratener Reis mit Gemüse, Tomaten, Garam Masala, Zwiebeln (nach Belieben mit Tofu oder Paneer) | |
| Biryani mit Poulet  | 28.50 |
| gebratener Reis mit Pouletstücken, Tomaten, Garam Masala und Zwiebeln, mit Minze-Koriander-Dip serviert | |
| Biryani mit Rind  | 30.50 |
| gebratener Reis mit Rindfleischwürfel, Tomaten, Garam Masala und Zwiebeln, mit Minze-Koriander-Dip serviert | |
| Biryani mit Lamm  | 32.50 |
| gebratener Reis mit Lammstücken, Tomaten, Garam Masala und Zwiebeln mit Minze-Koriander-Dip serviert | |

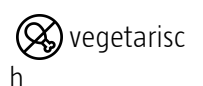


Gerichte mit Gemüse / Linsen (vegan)

| | |
|---|-------|
| Aloo Gobi ✓ | 29.50 |
| ein mit Kartoffeln und Blumenkohl zubereitetes Curry mit Koriander | |
| Malai Kofta ✓ | 29.50 |
| Kichererbsenbällchen mit Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Tomaten und Cashewnüssen | |
| Navraton Korma ✓ | 29.50 |
| saisonales Gemüse mit Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Ananas, Cashewnüssen und Kokosnussmilch | |
| Sabji Malabar ✓ | 29.50 |
| saisonales Gemüse mit Kokosnuss, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala | |
| Bhindi Masala ✓ | 29.50 |
| Okraschoten mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | |
| Baingan Bharta ✓ | 29.50 |
| Mousse aus grillierten Auberginen, Zwiebeln, Chili, Koriander, Tomaten und Garam Masala | |

Gerichte mit Seitan (CH)
















| | |
|---|-------|
| Seitan Makhani 🌾 ✓ | 30.50 |
| mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Chili und Garam Masala | |
| Seitan Madras Curry 🌾 ✓ | 30.50 |
| mit Tomaten und Zwiebeln nach traditionellem indischem Rezept aus Chennai | |
| Palak Seitan 🌾 ✓ | 30.50 |
| mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch | |
| Seitan Kokosnuss Curry 🌾 ✓ | 30.50 |
| mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss und Garam Masala | |
| Chilli Seitan 🌾 ✓ | 30.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala | |
| Seitan Vindaloo 🌾 ✓ | 30.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala | |



Gerichte mit Tofu (CH)

| | |
|---|-------|
| Tofu Makhani ✓ | 29.50 |
| mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Garam Masala und Kokosnuss | |
| Tofu-Butter-Masala ✓ | 29.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde, Garam Masala | |
| Tofu Korma ✓ | 29.50 |
| mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Cashewnüssen | |
| Tofu Kokosnuss-Curry ✓ | 29.50 |
| mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss und Garam Masala | |
| Chilli Tofu ✓ | 29.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala | |
| Tofu Vindaloo ✓ | 29.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, gemahlene Gewürze, Tamarinde | |

Naanbrote / Chapati

| | |
|---|------|
| Butter Naan    | 4.50 |
| Fladenbrot im Tandoori-Ofen gebacken | |
| Knoblauch Naan    | 5.50 |
| im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und Petersilie | |
| Paneer Naan    | 6.50 |
| im Tandoori- Ofen gebackenes Fladenbrot gefüllt mit indischem Frischkäse | |
| Kokosnuss Naan    | 6.50 |
| im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot mit Kokosnuss gefüllt | |
| Chapati  ✓ | 4.50 |
| ein mit Ruchmehl hergestellt, und im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot | |
| Chapati mit Knoblauch  ✓ | 5.50 |
| im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch, Petersilie und Koriander | |
| Chilli Chapati  ✓ | 5.50 |
| im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot mit Chilli und Petersilie | |

 vegetari
an

 veg
an

 with
gluten

 contain
s lactose









 enthält
Milchzucker

 mit
Gluten







 veg
an

 vegetarisc
h

Gerichte mit Paneer (CH)

| | |
|---|-------|
| Paneer Makhani   | 30.50 |
| mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala | |
| Paneer Jalfrezi   | 30.50 |
| mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Garam Masala und Koriander | |
| Shahi Paneer   | 30.50 |
| mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Pfefferminz, Kokosnussmilch, Knoblauch und Kardamom | |
| Paneer Butter Masala   | 30.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde, Garam Masala | |
| Chili Paneer   | 30.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala | |
| Palak Paneer   | 30.50 |
| mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch | |

Gerichte mit Poulet (CH)

| | |
|---|-------|
| Butter Chicken  | 30.50 |
| mit Tomaten, Ingwer, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Chili, Garam Masala | |
| Chicken Jalfrezi  | 30.50 |
| mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander, Ingwer und Garam Masala | |
| Chicken Tikka Masala  | 30.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde und Knoblauch | |
| Chicken Dum ka Murg  | 30.50 |
| mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüsse und Knoblauch | |
| Chili Chicken  | 30.50 |
| mit Chili, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Kreuzkümmel und Soja | |
| Chicken Madras Curry  | 30.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Senfsamen und Koriander, traditionell zubereitet | |

 vegetari
an

 veg
an

 with
gluten

 contain
s lactose

 enthält
Milchzucker

 mit
Gluten

 veg
an

 vegetarisc
h





Gerichte mit Rind (CH)

| | |
|---|-------|
| Rind Chattinadu | 32.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala | |
| Rind Kokosnuss Curry | 32.50 |
| mit Kokosnussmilch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch und Zwiebeln | |
| Rind Korma | 32.50 |
| mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüssen, Knoblauch, Chili und Garam Masala | |
| Rind Vindaloo | 32.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala | |

Gerichte mit Lamm (NZ/AUS)

| | |
|--|-------|
| Lamb Roganjosh | 34.50 |
| mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel und Joghurt | |
| Lamb Korma | 34.50 |
| mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüssen, Knoblauch und Garam Masala | |
| Lamb Vindaloo | 34.50 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala | |

Supplément

| | |
|---|------|
| Basmati- oder Biryani-Reis   | 7.00 |
| Sauce/ Dip | 4.50 |
| regionales Gemüse   | 9.00 |

 vegetari
an

 veg
an

 with
gluten

 contain
s lactose









 enthält
Milchzucker

 mit
Gluten






 veg
an

 vegetarisc
h

Desserts

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Gajar Halava  | | 12.50 |
| Karotten, Sultaninen, Cashewnüssen, Kardamom, Kokosnussmilch, Rohrzucker aus Zuckerrohr (Jaggery), serviert mit Mangosorbet oder Kokosnusseis | | |
| Chocolate Naan    | | 13.50 |
| mit Mango-Sorbet oder Kokosnusseis | | |
| Mango-Crème   | Klein | Gross |
| Mangocrème mit Rosenwasser, Kardamom, Honig und Ingwer verfeinert | 4.50 | 8.50 |
| Kokosnuss-Glacé  | Klein | Gross |
| | 3.50 | 7.50 |
| Mango-Sorbet  | Klein | Gross |
| | 3.50 | 7.50 |

Momos

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Momo vegetarisch   | Klein | Gross |
| gedämpfte Teigtaschen mit Tofu und Gemüse | 13.50 | 24.50 |
| Momo mit Poulet   | Klein | Gross |
| gedämpfte Teigtaschen mit Poulet | 13.50 | 27.50 |
| Momo mit Yak-Fleisch  | Klein | Gross |
| klassisch gedämpfte Teigtaschen mit Schweizer-Yak-Fleisch | 16.00 | 30.50 |

 vegetari
an

 veg
an

 with
gluten

 contain
s lactose

 enthält
Milchzucker

 mit
Gluten

 veg
an

 vegetarisc
h

Aperitif

| | |
|--|---------------------------|
| Kir | 9.50 |
| Prosecco, Cassislikör | |
| ----- | |
| Aperol Spritz | 9.50 |
| Prosecco, Aperol, Mineralwasser | |
| ----- | |
| Hugo | 9.50 |
| Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser, Minze | |
| ----- | |
| Gespritzer Weisswein | 8.50 |
| süss oder sauer | |
| ----- | |
| Prosecco DOC Treviso | 1dl Flasche |
| «extra dry» Millesimato 100% Glera Feine Perlage, elegantes Fruchtspiel La Farra di Nardi & Figli, La Farra-Soligo, 2021er | 8.50 37.00 |

 vegetari
an

 veg
an


 with
gluten

 contain
s lactose

 enthält
Milchzucker

 mit
Gluten





 veg
an

 vegetarisc
h

Getränke

| | | | |
|---|------------|------------|-----------|
| Elmer Wasser | 3dl | 5dl | 1l |
| natürliches Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure | 4.00 | 6.50 | 8.50 |
| <hr/> | | | |
| Urban-Kombucha | | | 5.50 |
| fermentiertes Getränk zu verschiedenen Geschmacksrichtungen | | | |
| <hr/> | | | |
| Limonade Artisanale | | | 5.50 |
| verschiedene Geschmacksrichtungen; Orange, Citron oder Pampelmousse | | | |
| <hr/> | | | |
| Softdrinks | | | 4.50 |
| Möhl Bio-Schorle, Coca-Cola, Coca-Cola Zero | | | |

Hausgemacht

| | | | |
|--|------------|------------|------------|
| Eistee | 3dl | 5dl | 1l |
| mit Hibiskus, Hagebutten, Roibusch, Kardamom und Ingwer | 4.50 | 6.50 | 8.50 |
| <hr/> | | | |
| Mango-Lassi   | | | 3dl |
| Joghurtgetränk mit Mango und Honig gesüsst | | | 6.00 |
| <hr/> | | | |
| Rosenwasser-Lassi   | | | 6.00 |
| Joghurtgetränk mit Rosenwasser und Honig gesüsst | | | |
| <hr/> | | | |
| Orangen- Karotten- Saft | | | 5.50 |
| frisch gepresster Orangen-Karottensaft mit Ingwer | | | |

 vegetari
an

 veg
an


 with
gluten

 contain
s lactose

 enthält
Milchzucker

 mit
Gluten

 veg
an

 vegetarisc
h

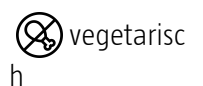
Tee

| | |
|--|------|
| Chai | 6.00 |
| Chaitee hausgemacht; mit Hafer-Drink oder Kuhmilch | |
| Ingwer | 5.50 |
| hausgemacht | |
| Pfefferminze | 5.50 |
| hausgemacht | |
| Agni Plus | 4.50 |
| kräftig, mit Ingwer und Pfeffer | |
| Kapha | 4.50 |
| würzig, scharf, belebend | |
| Pitta | 4.50 |
| fein, mild, kühlend | |
| Vata | 4.50 |
| aromatisch, süß, beruhigend | |
| Schwarztee oder Grüntee | 4.50 |
| Schwarztee (Assam), Grüntee (Sencha) oder Jasmin | |

Kaffee

ALAYA Original, unser Spezialitäten-Kaffee, eine Rarität aus Nepal

| | |
|-------------------------------|------|
| Espresso | 4.50 |
| Kaffee Crème | 4.50 |
| Milchkaffee «Schale» | 6.00 |
| mit Hafer-Drink oder Kuhmilch | |
| Cappuccino | 6.50 |
| mit Hafer-Drink oder Kuhmilch | |
| Latte Macchiato | 6.50 |
| mit Hafer-Drink oder Kuhmilch | |



Weisswein

Vina Llopis ✓

Gewürztraminer & Moscate | Fruchtig, aromatisch, saftig Pago Casa Gran, Valencia DO, Biowein, vegan

| 1dl | 2dl | Flasche |
|------|-------|---------|
| 7.00 | 13.00 | 39.00 |

Rotwein

Vigneto «Poggio Marcone» Morellino di Scansano DOCG ✓

100% Sangiovese | Kraftvoll, geschmeidige Fülle und tolle Reife Tenuta Valdifalco Maremma Toscana, Biowein, vegan

| 1dl | 2dl | Flasche |
|------|-------|---------|
| 8.50 | 16.00 | 57.00 |

Rosé

«Steinkrug» Oeil-de-Perdrix ✓

100% Pinot Noir | Aromatisch, rund, süffig Zweifel Weine AOC Zürich, vegan

| 1dl | 2dl | Flasche |
|------|-------|---------|
| 7.50 | 14.00 | 44.00 |

Biere

Asiatische Biere

Kingfisher, Lukla

6.00

Turbinenbräu

Sprint (hell), Rekord (dunkel)

4.50

 vegetari
an

 veg
an

 with
gluten

 contain
s lactose

 enthält
Milchzucker

 mit
Gluten

 veg
an

 vegetarisc
h