

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 8.50	Flasche 37.00
«extra dry» Millesimato 100% Glera Feine Perlage, elegantes Fruchtspiel La Farra di Nardi & Figli, La Farra-Soligo, 2021er		

 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