

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 unsere erlesenen Weine 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: Glutenthaltiges 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

Vorspeisen-Mix mit Fleisch 	30.00
Tandoori Poulet, Poulet-Salat, Lamm Tikka, Pakora	
.....	
Vorspeisen-Mix Vegetarisch  	25.00
Samosa, Pakora, Kofta, Paneer, Tofu, Papadam, Koriander-Minze-Dip	
.....	
Vorspeisen-Mix Vegan 	20.00
Samosa, Pakora, Kofta, Tofu mariniert, Papadam, Tamarindenchutney	
.....	
Dhal 	8.50
Linsensuppe aus gelben Linsen	
.....	
Samosa 	10.00
frittierte Gemüse-Teigtaschen (2 Stk.)	
.....	
Vegetarische Pakora 	12.50
im Kichererbsenteig frittiertes Gemüse (4 Stk.)	
.....	
Asia Blattsalat 	8.50
gemischte asiatische Blattsalate	
.....	
Paneer Pakora 	12.50
frittierter indischer Frischkäse (4 Stk.)	
.....	
Chicken Pakora 	12.50
frittierte Pouletstücke (4 Stk.)	



enthält Milchzucker



mit Gluten








vegan











vegetarisch

Momos

Momo mit Yak-Fleisch 	gross	klein
klassisch gedämpfte Teigtaschen mit schweizer-Yak-Fleisch	30.00	16.00
<hr/>		
Momo mit Poulet  	gross	klein
gedämpfte Teigtaschen mit Poulet	24.00	13.00
<hr/>		
Momo Vegetarisch  	gross	klein
gedämpfte Teigtaschen mit Tofu und Gemüse	19.00	10.00

Salatteller-Variationen

Lachstranche	27.50
Marinierte, gebratene Lachstranche auf Gemüsebeet an einer asiatischen Blattsalat-Garnitur, dazu Hirse und Pfefferminz- Koriander- Reitha	
<hr/>	
Paneer Tikka Salatteller  	25.50
Marinierter, gebratener indischer Frischkäse auf Gemüsebeet an einer asiatischen Blattsalat- Garnitur, dazu Hirse und Pfefferminz- Koriander- Reitha	
<hr/>	
Tofu Salatteller  	25.50
Marinierter, gebratener Tofu auf Gemüsebeet an einer asiatischen Blattsalat-Garnitur, dazu Hirse und ein Tamarinden- Chutney	
<hr/>	
Poulet-Tandoori Salatteller 	28.50
Mariniertes Poulet aus dem Tandoori- Ofen an einer würzigen Reitha mit asiatischen Blattsalaten und Hirse- Beilage	
<hr/>	
Lamm-Tikka-Salatteller	29.50
Lamm- Nierstücke im Tandoori- Ofen gegrillt auf Gemüsebeet an einer asiatischen Blattsalat- Garnitur, dazu Hirse und Pfefferminz- Koriander- Reitha	
<hr/>	
Salatteller Samosa- Pakoda   	21.50
Variation aus frittierten Gemüseteigtaschen (Samosa, Pakoda) auf Gemüse mit asiatischer Salatgarnitur, Hirse- Beilage und einem Tamarinden- Chutney	



enthält Milchzucker



mit Gluten




vegan



vegetarisch

Tandoori BBQ Gerichte

Tandoori Chicken  28.50

Pouletoberschenkel mariniert, im Tandoori- Ofen gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet

Paneer Tikka   28.50

marinierter und gegrillter Frischkäse, serviert auf einem Gemüsebeet

Fish Tikka 28.50

portioniertes Lachsfilet mariniert und gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet


Lamb Loin 31.50

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

Lamb Tikka 31.50

Lammnierstücke mariniert, im Tandoori-Ofen gegrillt, serviert auf einem Gemüsebeet

Biryani Gerichte

Biryani mit Saisongemüse  26.50

gebratener Reis mit Gemüse, Tomaten, Garam Masala, Zwiebeln (nach belieben mit Tofu oder Paneer)

Biryani mit Lamm  29.50

gebratener Reis mit Lammstücken, Tomaten, Garam Masala und Zwiebeln mit Minze-Koriander-Dip serviert

Biryani mit Rind  28.50

gebratener Reis mit Rindfleischwürfel, Tomaten, Garam Masala und Zwiebeln, mit Minze-Koriander-Dip serviert

Biryani mit Poulet  26.50

gebratener Reis mit Pouletstücken, Tomaten, Garam Masala und Zwiebeln, mit Minze-Koriander-Dip serviert



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Gerichte mit Gemüse / Linsen (vegan)

Dhal Bhat Tarkari ✓	24.50
Linsengericht mit Koriander und frischer und regionaler Gemüsebeilage	
<hr/>	
Aloo Gobi ✓	24.50
ein mit Kartoffeln und Blumenkohl zubereitetes Curry mit Koriander	
<hr/>	
Malai Kofta ✓	24.50
Kichererbsenbällchen mit Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Tomaten und Cashewnüsse	
<hr/>	
Navraton Korma ✓	24.50
frisches Saisongemüse mit Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Ananas, Cashewnüsse und Kokosnussmilch	
<hr/>	
Sabji Malabar ✓	25.50
saisonales Gemüse mit Kokosnuss, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala	
<hr/>	
Bhindi Masala ✓	25.50
Okraschoten mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander	
<hr/>	
Baingan Bharta ✓	27.50
Mousse aus grillierten Auberginen, Zwiebeln, Chili, Koriander, Tomaten und Garam Masala	



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Gerichte mit Seitan (CH)

Seitan Makhani  	26.50
mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Chili und Garam Masala	
<hr/>	
Seitan Madras Curry  	26.50
mit Tomaten und Zwiebeln nach traditionellem indischem Rezept aus Chenai	
<hr/>	
Palak Seitan  	26.50
mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch	
<hr/>	
Seitan Kokosnuss Curry  	26.60
mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss und Garam Masala	
<hr/>	
Chilli Seitan  	26.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala	
<hr/>	
Seitan Vindaloo  	26.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala	



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Gerichte mit Tofu (CH)

Tofu Makhani ✓	25.50
mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Garam Masala und Kokosnuss	
.....	
Tofu-Butter-Masala ✓	25.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde, Garam Masala	
.....	
Tofu Korma ✓	25.50
mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Chili, Knoblauch und Cashewnüsse	
.....	
Tofu Kokosnuss-Curry ✓	25.50
mit Zwiebeln, Tomaten, Kokosnuss und Garam Masala	
.....	
Chilli Tofu ✓	25.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala	
.....	
Tofu Vindaloo ✓	25.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, gemahlene Gewürze, Tamarinde	



enthält Milchzucker



mit Gluten










vegan



vegetarisch

Gerichte mit Paneer (CH)

Paneer Makhani  	26.50
mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Garam Masala	
<hr/>	
Paneer Jalfrezi  	26.50
mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Garam Masala und Koriander	
<hr/>	
Shahi Paneer  	26.50
mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Pfefferminz, Kokosnussmilch, Knoblauch und Kardamom	
<hr/>	
Paneer Butter Masala  	26.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde, Garam Masala	
<hr/>	
Chili Paneer  	26.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Soja, Koriander, Chili und Garam Masala	
<hr/>	
Palak Paneer  	26.50
mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Garam Masala und Kokosnussmilch	



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Gerichte mit Poulet (CH)

Butter Chicken 	26.50
mit Tomaten, Ingwer, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Chili, Garam Masala	
<hr/>	
Poulet Jalfrezi 	26.50
mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Koriander, Ingwer und Garam Masala	
<hr/>	
Poulet Tikka Masala 	26.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Tamarinde und Knoblauch	
<hr/>	
Dum ka Murg 	26.50
mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüsse und Knoblauch	
<hr/>	
Chili Chicken 	26.50
mit Chili, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Kreuzkümmel und Soja	
<hr/>	
Poulet Madras Curry 	26.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Senfsamen und Koriander, traditionell zubereitet	

Gerichte mit Rind (CH)

Rind Chattinadu	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala	
<hr/>	
Rind Kokosnuss Curry	28.50
mit Kokosnussmilch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauch und Zwiebeln	
<hr/>	
Rind Korma	28.50
mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüssen, Knoblauch, Chili und Garam Masala	
<hr/>	
Rind Vindaloo	28.50
mit Tomaten, Zwiebeln, Tamarinde, Ingwer, Koriander, Knoblauch und Garam Masala	



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Gerichte mit Lamm (NZ/AUS)

Lamb Roganjosh 29.50

mit Cashewnüssen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel und Joghurt

Lamb Korma 29.50

mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Pfefferminze, Cashewnüssen, Knoblauch und Garam Masala

Lamb Vindaloo 29.50

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

Naanbrote / Chapati

Knoblauch Naan    5.50

im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch und Petersilie

Butter Naan    4.50

Fladenbrot im Tandoori-Ofen gebacken

Paneer Naan    6.50


im Tandoori- Ofen gebackenes Fladenbrot gefüllt mit indischem Frischkäse

Chapati   4.50

ein mit Ruchmehl hergestellt, und im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot

Kokosnuss Naan    6.50

im Tandoori-Ofen gebackenes Fladenbrot mit Kokosnuss gefüllt

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



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan






vegetarisch

Supplément

Basmati- oder Biryani-Reis ✓ ⊗	4.00
<hr/>	
Sauce/ Dip	4.50
<hr/>	
regionales Gemüse ✓ ⊗	gross 9.00 klein 7.50

Desserts

Gajar Halava ✓	11.00
Karotten, Sultaninen, Cashewnüsse, Kardamom, Kokosnussmilch, Rohrzucker aus Zuckerrohr (Jaggery), serviert mit Mangosorbet oder Kokosnusseis	
<hr/>	
Chocolate Naan   ⊗	12.50
mit Mango-Sorbet oder Kokosnusseis	
<hr/>	
Mango-Crème  ⊗	11.00
Mangocrème mit Rosenwasser, Kardamom, Honig und Ingwer verfeinert	
<hr/>	
Kokosnuss-Glacé ✓	6.50
<hr/>	
Mango-Sorbet ✓	6.50



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Aperitif

Kir	8.50	
Prosecco, Cassislikör		
.....		
Aperol Spritz	8.50	
Prosecco, Aperol, Mineralwasser		
.....		
Hugo	8.50	
Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser, Minze		
.....		
Gespritzer Weisswein	7.50	
süss oder sauer		
.....		
Prosecco DOC Treviso	1dl	flasche
	7.50	37.00
«extra dry» Millesimato 100% Glera Feine Perlage, elegantes Fruchtspiel La Farra di Nardi & Figli, La Farra-Soligo, 2021er		

Getränke

Lokales Wasser 37	4.00
Lokales Wasser 37	
.....	
Urban-Kombucha	5.00
fermentiertes Getränk zu verschiedenen Geschmacksrichtungen	
.....	
Limonade Artisanale	5.00
verschiedene Geschmacksrichtungen; Orange, Citron oder Pamplemousse	
.....	
Softdrinks	4.00
Möhl Bio-Schorle, Coca-Cola, Coca-Cola Zero	



enthält Milchzucker



mit Gluten







vegan



vegetarisch

Hausgemacht

	3-3dl	5dl	1l
Eistee mit Hibiskus, Hagebutten, Roibusch, Kardamom und Ingwer	4.00	6.00	8.00
Orangen- Karotten- Saft frisch gepresster Orangen-Karottensaft mit Ingwer			5.00
Rosenwasser-Lassi   Joghurtgetränk mit Rosenwasser und Honig gesüsst			5.00
Mango-Lassi   Joghurtgetränk mit Mango und Honig gesüsst			5.00



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Tee

Chai	5.00
Chaitee hausgemacht; mit Hafer-Drink oder Kuhmilch	
.....	
Agni Plus	4.00
kräftig, mit Ingwer und Pfeffer	
.....	
Kapha	4.00
würzig, scharf, belebend	
.....	
Pitta	4.00
fein, mild, kühlend	
.....	
Vata	4.00
aromatisch, süß, beruhigend	
.....	
Schwarztee oder Grüntee	3.50
Schwarztee (Assam), Grüntee (Sencha) oder Jasmin	
.....	
Ingwer	5.00
hausgemacht (wird nur am Abend serviert)	
.....	
Pfefferminze	5.00
hausgemacht (wird nur am Abend serviert)	



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Kaffee

ALAYA Original Unser Spezialitäten - Kaffee, eine Rarität aus Nepal

Espresso 4.50

Kaffee Crème 4.50

Milchkaffee «Schale» 5.50

mit Hafer-Drink oder Kuhmilch

Cappuccino 5.50

mit Hafer-Drink oder Kuhmilch

Latte Macchiato 5.50

mit Hafer-Drink oder Kuhmilch

Weisswein

Vina Llopis ✓

Gewürztraminer & Moscate | Fruchtig, aromatisch, saftig
Pago Casa Gran, Valencia DO, Biowein, vegan, 2021er

1dl	2dl	flasche
6.00	11.00	39.00

Rotwein

Vigneto «Poggio Marcone» Morellino di Scansano DOCG ✓

100% Sangiovese | Kraftvoll, geschmeidige Fülle und tolle
Reife Tenuta Valdifalco Maremma Toscana, Biowein, vegan,
2016er

1dl	2dl	flasche
8.50	16.00	57.00



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch

Rosé

«Steinkrug» Oeil-de-Perdrix

100% Pinot Noir | Aromatisch, rund, süffig Zweifel Weine
AOC Zürich, vegan, 2020er

1dl
6.50

2dl
12.00

flasche
44.00

Biere

Asiatische Biere

Kingfisher, Lukla (zur Zeit nicht vorrätig)

5.00

Turbinenbräu

Sprint (hell), Rekord (dunkel)

4.50



enthält Milchzucker



mit Gluten



vegan



vegetarisch