

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

GETRÄNKE / BEVERAGES

Mineral	5.50	Indian Tonic	5.50	Mango Lassi	7.00
Coca Cola	5.50	Bitter Lemon	5.50	Falooda	7.00
Sprite	5.50	Ginger Ale	5.50	Chai	6.00
Rivella	5.50	Ginger Beer	5.50	Masala Chai	6.00
Ice Tea	5.50	Mangosaft	5.50	Tee	5.00
Schorle	5.50	Orangensaft	5.50	Espresso	5.00
		Ananassaft	5.50	Café Crème	5.00

ALKOHOLFREIE APÉRITIFS /  
NON-ALCOHOLIC APERITIFS

Alkoholfreies Bier	6.00	Mojito	12.00
Sanbittèr	6.00	Piña Colada	12.00
Crodino	6.00	Hugo	12.00
		Aperol Spritz	12.00



---

## VORSPEISEN / APPETIZERS

---

Zur Vorspeise werden verschiedene Chutneys serviert / We serve various chutneys to starters.

<b>Papadam</b>	<b>7.00</b>
<i>Knuspriges Linsenbrot Deep-fried lentil flour crackers</i>	
<b>Vegetarian Samosa (2 Stk.)</b>	<b>15.00</b>
<i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse Two large dumplings filled with potatoes and vegetables</i>	
<b>Vegetable Pakora (N)</b>	<b>15.00</b>
<i>Gemüse in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert Deep-fried vegetables covered in chickpea flour</i>	
<b>Chicken Pakora (N)</b>	<b>15.00</b>
<i>Pouletstückchen in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert Deep-fried chicken covered in chickpea flour</i>	
<b>Fish Pakora (N)</b>	<b>15.00</b>
<i>Fischstückchen in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert Deep-fried fish pieces covered in chickpea flour</i>	
<b>Paneer Pakora (M)</b>	<b>15.00</b>
<i>Frischkäsewürfel in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert Deep-fried cottage cheese cubes covered in chickpea flour</i>	
<b>Vorspeisen Mix</b>	<b>30.00</b>
<i>Gemischte Vorspeiseplatte (für zwei Personen) vegetarisch oder gemischt Mixed starter platter (for two) vegetarian or mixed</i>	

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

## SUPPEN / SOUPS

*Zu jeder Suppe wird ein Papadam (knuspriges Linsenbrot) serviert / For every soup one papadam (Deep-fried lentil flour crackers) will be served.*

<b>Daal Soup (N)</b>	<b>9.00</b>
<i>Traditionelle Linsensuppe / Traditional lentil soup</i>	
<b>Tomato Soup</b>	<b>9.00</b>
<i>Indische Tomatensuppe / Indian tomato soup</i>	

## SALATE / SALADS

*Zu jedem Salat wird ein Papadam (knuspriges Linsenbrot) serviert / For every salad one papadam (Deep-fried lentil flour crackers) will be served.*

<b>Indian Mixed Salad</b>	<b>8.00</b>
<i>Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Chili und indischer Salatsauce Mixed salad with tomatoes, onions, chili, and Indian dressing</i>	
<b>Chana Chaat (N)</b>	<b>10.00</b>
<i>Kichererbsensalat mit indischer Salatsauce Chickpea salad with Indian dressing</i>	
<b>Tandoori Chicken Salad</b>	<b>16.00</b>
<i>Salat mit Tandoori marinierten Pouletbrust Salad with Tandoori marinated chicken breast (starter portion)</i>	



## TANDOORI

*Tandoori ist ein indisches Barbecue, das im indischen Lehmofen gegrillt wird und mit einer kleinen Menge an Curry Sauce serviert wird / Tandoori is an Indian barbecue that is grilled in an Indian clay oven and served with a small amount of curry sauce.*

<b>Tandoori Chicken</b> <i>Gegrillte Tandoori Pouletschenkel / Grilled Tandoori Chicken thighs</i>	<b>29.00</b>
<b>Tandoori Chicken Tikka</b> <i>Gegrillte Tandoori Pouletbrust / Grilled Tandoori Chicken breasts</i>	<b>29.00</b>
<b>Tandoori Calf Steak</b> <i>Gegrilltes Tandoori Kalbssteak / Grilled Tandoori Veal Steak</i>	<b>39.00</b>
<b>Tandoori Beef Steak</b> <i>Gegrilltes Tandoori Beefsteak / Grilled Tandoori Beefsteak</i>	<b>37.00</b>
<b>Tandoori Lamb Tikka</b> <i>Gegrilltes Tandoori Lammfleisch / Grilled Tandoori Lamb</i>	<b>37.00</b>
<b>Tandoori Seekh Kebab</b> <i>Gegrilltes Tandoori Lammkebab / Grilled Tandoori Lamb Kebab</i>	<b>37.00</b>
<b>Tandoori Lammkotelett</b> <i>Gegrilltes Tandoori Lammkotelett / Grilled Tandoori Lamb chop</i>	<b>37.00</b>
<b>Tandoori Paneer Tikka (M)</b> <i>Gegrillte Tandoori Frischkäsewürfel / Grilled Indian cottage cheese cubes</i>	<b>29.00</b>
<b>Tandoori Prawn (K)</b> <i>Gegrillte Tandoori Crevetten / Grilled Tandoori Prawns</i>	<b>35.00</b>
<b>Tandoori Mix Special</b> <i>Gemischter Tandoori Grillteller / Mixed Tandoori Grill platter</i>	<b>37.00</b>



---

**POULET / CHICKEN**

---



<b>Chicken Curry</b> <i>Klassisches Poulet Curry mit frischem Koriander und Ingwer</i> <i>Classic chicken curry with fresh coriander and ginger</i>	<b>29.00</b>
<b>Butter Chicken</b> <i>Poulet in Tomatenrahm Currysauce mit Butter</i> <i>Chicken in creamy tomato gravy finished with cream and butter</i>	<b>29.00</b>
<b>Chicken Korma (N)</b> <i>Poulet in süsster und cremiger Mandelsauce</i> <i>Chicken in sweet creamy almond gravy</i>	<b>29.00</b>
<b>Chicken Chilli (scharf / spicy)</b> <i>Poulet in scharfer Chilli Currysauce / Chicken in spicy chilli gravy</i>	<b>29.00</b>
<b>Chicken Karahi (scharf / spicy)</b> <i>Poulet in stark würzigem Curry mit Koriander</i> <i>Chicken in very strong spiced curry with coriander</i>	<b>29.00</b>
<b>Chicken Tikka Masala (CTM)</b> <i>Poulet in würziger Tomaten Masala Sauce</i> <i>Chicken in an aromatic tomato masala gravy</i>	<b>29.00</b>
<b>Chicken Saag</b> <i>Poulet in Spinat Rahmsauce / Chicken in spinach cream gravy</i>	<b>29.00</b>
<b>Chicken Rogan Josh (scharf / spicy)</b> <i>Poulet in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer</i> <i>Chicken in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger</i>	<b>29.00</b>
<b>Mango Chicken Curry</b> <i>Poulet in süsster Mango-Currysauce</i> <i>Chicken in sweet mango curry sauce</i>	<b>29.00</b>
<b>Chicken Vindaloo (scharf / spicy)</b> <i>Poulet in gut gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika</i> <i>Chicken in good spiced gravy with potatoes and paprika</i>	<b>29.00</b>

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

LAMM / LAMB

<b>Lamb Curry</b>	<b>32.00</b>
<i>Klassisches Lamm Curry mit frischem Koriander und Ingwer</i> <i>Classic lamb curry with fresh coriander and ginger</i>	
<b>Lamb Masala</b>	<b>32.00</b>
<i>Lamm in aromatischer Garam Masala Currysauce</i> <i>Lamb in aromatic Garam Masala gravy</i>	
<b>Lamb Korma (N)</b>	<b>32.00</b>
<i>Lamm in süsser und cremiger Mandelsauce</i> <i>Lamb in sweet creamy almond gravy</i>	
<b>Lamb Saag</b>	<b>32.00</b>
<i>Lamm in würziger Spinat Rahmsauce</i> <i>Lamb in spinach cream gravy</i>	
<b>Lamb Karahi (scharf / spicy)</b>	<b>32.00</b>
<i>Lamm in stark würzigem Curry mit Koriander</i> <i>Lamb in very strong spiced curry with coriander</i>	
<b>Lamb Vindaloo (scharf / spicy)</b>	<b>32.00</b>
<i>Lamm in gut gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika</i> <i>Lamb in heavy spiced gravy with potatoes and paprika</i>	
<b>Lamb Rogan Josh (scharf / spicy)</b>	<b>32.00</b>
<i>Lamm in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer</i> <i>Lamb in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger</i>	

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

RIND / BEEF

<b>Beef Curry</b>	<b>32.00</b>
<i>Klassisches Rindfleisch Curry mit Koriander und Ingwer</i> <i>Classic beef curry with fresh coriander and ginger</i>	
<b>Beef Korma (N)</b>	<b>32.00</b>
<i>Rindfleisch in süsser und cremiger Mandelsauce</i> <i>Beef in sweet creamy almond gravy</i>	
<b>Beef Saag</b>	<b>32.00</b>
<i>Rindfleisch in würziger Spinat Rahmsauce</i> <i>Beef in spinach cream gravy</i>	
<b>Beef Karahi (scharf / spicy)</b>	<b>32.00</b>
<i>Rindfleisch in stark würzigem Curry mit Koriander</i> <i>Beef in very strong spiced curry with coriander</i>	
<b>Beef Chili Masala (scharf / spicy)</b>	<b>32.00</b>
<i>Rindfleisch in scharfer Chilli Currysauce</i> <i>Beef in spicy chilli masala gravy</i>	
<b>Beef Vindaloo (scharf / spicy)</b>	<b>32.00</b>
<i>Rindfleisch in gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika</i> <i>Beef in good spiced gravy with potatoes and paprika</i>	
<b>Beef Rogan Josh (scharf / spicy)</b>	<b>32.00</b>
<i>Rindfleisch in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer</i> <i>Beef in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger</i>	
<b>Mango Beef Curry</b>	<b>32.00</b>
<i>Rindfleisch in süsser Mango-Currysauce</i> <i>Beef in sweet mango curry sauce</i>	



---

MEERESFRÜCHTE / SEAFOOD

---

<b>Fish Curry (F)</b> <i>Klassisches Fischcurry mit frischem Koriander und Ingwer</i> <i>Classic fish curry with fresh coriander and ginger</i>	<b>32.00</b>
<b>Fish Coconut Curry (F)</b> <i>Fischcurry mit Kokosnuss verfeinert</i> <i>Indian fish curry with grated coconut</i>	<b>32.00</b>
<b>Fish Korma (F, N)</b> <i>Fisch in süsser und cremiger Mandelsauce</i> <i>Fish in sweet creamy almond gravy</i>	<b>33.00</b>
<b>Mango Fish Curry (F)</b> <i>Fisch in süsser Mango-Currysauce</i> <i>Fish in sweet mango curry sauce</i>	<b>33.00</b>
<b>Prawn Curry (K)</b> <i>Klassisches Crevetten Curry mit frischem Koriander und Ingwer</i> <i>Classic prawn curry with fresh coriander and ginger</i>	<b>35.00</b>
<b>Prawn Masala (K)</b> <i>Crevetten in aromatischer Garam Masala Sauce</i> <i>Prawn in aromatic garam masala gravy</i>	<b>35.00</b>
<b>Mango Prawn Curry (K)</b> <i>Crevetten in süsser Mango-Currysauce</i> <i>Prawn in sweet mango curry sauce</i>	<b>35.00</b>
<b>Prawn Karahi (K) (scharf / spicy)</b> <i>Crevetten in stark würzigem Curry mit Koriander</i> <i>Prawn in very strong spiced curry with coriander</i>	<b>35.00</b>



INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

VEGAN

<b>Tarka Dhal</b> <i>Klassisches gelbes Linsencurry</i> <i>Classic yellow lentil curry</i>	<b>22.00</b>
<b>Dal Makhani</b> <i>Schwarze Linsen gekocht mit Zwiebeln und Tomaten</i> <i>Black lentils cooked with onions and tomatoes</i>	<b>22.00</b>
<b>Chana Masala</b> <i>Kichererbsen in cremiger Masala Currysauce</i> <i>Chickpeas in creamy masala curry sauce</i>	<b>22.00</b>
<b>Mixed Vegetable Curry</b> <i>Gemüse in mild gewürzter Currysauce</i> <i>Vegetables in mildly spiced curry sauce</i>	<b>25.00</b>
<b>Jackfruit Curry</b> <i>Jackfruit in Masala Currysauce</i> <i>Jackfruit in masala curry sauce</i>	<b>26.00</b>
<b>Aloo Baingan</b> <i>Auberginen und Kartoffel in Masala Currysauce</i> <i>Eggplant and potato in masala curry sauce</i>	<b>25.00</b>
<b>Aloo Matar</b> <i>Kartoffel und Erbsen in Masala Currysauce</i> <i>Potato and peas in masala curry sauce</i>	<b>25.00</b>
<b>Aloo Gobi</b> <i>Blumenkohl in Masala Currysauce</i> <i>Cauliflower in masala curry sauce</i>	<b>25.00</b>
<b>Aloo Saag</b> <i>Kartoffel in Spinat Rahmsauce / Potato in spinach cream gravy</i>	<b>25.00</b>

<b>Mango Curry</b>	<b>26.00</b>
<i>Frische Mango in süsser Currysauce mit Zimt</i>	
<i>Fresh mango in sweet curry sauce with cinnamon</i>	
<b>Bhindi Masala</b>	<b>28.00</b>
<i>Gebratene Okra in Garam Masala Currysauce</i>	
<i>Fried okra in garam masala curry sauce</i>	
<b>Matar Tofu</b>	<b>25.00</b>
<i>Tofu in cremige Currysauce mit Erbsen</i>	
<i>Tofu in creamy curry sauce with peas</i>	
<b>Tofu Tikka Masala</b>	<b>29.00</b>
<i>Tofu in würziger Tomaten Masala Sauce</i>	
<i>Tofu in an aromatic tomato masala gravy</i>	
<b>Palak Tofu</b>	<b>26.00</b>
<i>Tofu in würziger Spinat Rahmsauce</i>	
<i>Tofu in spicy spinach cream sauce</i>	
<b>Mango Tofu Curry</b>	<b>27.00</b>
<i>Tofu in süsser Mango-Currysauce</i>	
<i>Tofu in sweet mango curry sauce</i>	

---

— **VEGETARISCH / VEGETARIAN** —

---

<b>Matar Paneer (M)</b>	<b>25.00</b>
<i>Frischkäsewürfel in cremige Currysauce mit Erbsen</i>	
<i>Cottage cheese cubes in creamy curry sauce with peas</i>	
<b>Palak Paneer (M)</b>	<b>26.00</b>
<i>Frischkäsewürfel in würziger Spinat Rahmsauce</i>	
<i>Cottage cheese cubes in spicy spinach cream sauce</i>	
<b>Malai Kofta (M, N)</b>	<b>27.00</b>
<i>Kartoffel-Paneer Bällchen in cremiger Mandelcurrysauce</i>	
<i>Potato-paneer balls in creamy almond curry sauce</i>	

<b>Butter Paneer (M)</b>	<b>27.00</b>
<i>Frischkäsewürfel in Tomatenrahm Currysauce mit Butter</i>	
<i>Cottage cheese cubes in tomato cream curry sauce with butter</i>	
<b>Navratan Korma (N)</b>	<b>29.00</b>
<i>Gemüse in süßer und cremiger Mandelsauce</i>	
<i>Vegetables in sweet creamy almond gravy</i>	
<b>Paneer Tikka Masala (M)</b>	<b>29.00</b>
<i>Frischkäsewürfel in würziger Tomaten Masala Sauce</i>	
<i>Tofu in an aromatic tomato masala gravy</i>	
<b>Paneer Chilli (scharf / spicy) (M)</b>	<b>28.00</b>
<i>Paneer in scharfer Chilli Currysauce / Paneer in spicy chilli gravy</i>	
<b>Mango Paneer Curry (M)</b>	<b>26.00</b>
<i>Frischkäsewürfel in süßer Mango-Currysauce</i>	
<i>Cottage cheese in sweet mango curry sauce</i>	

---

BIRYANI

---

*Biryani ist ein indisches Reisgericht, das aus aromatischem Reis, Gewürzen und Fleisch oder Gemüse zubereitet wird / Biryani is an Indian rice dish made with aromatic rice, spices, and meat or vegetables.*

<b>Vegetarisch / Vegetarian</b>	<b>27.00</b>
<b>Paneer (M)</b>	<b>28.00</b>
<b>Poulet / Chicken</b>	<b>30.00</b>
<b>Rindfleisch / Beef</b>	<b>30.00</b>
<b>Lamm / Lamb</b>	<b>30.00</b>
<b>Crevetten / Prawn (K)</b>	<b>32.00</b>
<b>Gemischt / Mixed Biryani (M,K)</b>	<b>35.00</b>



**BEILAGEN / SIDE DISHES**

<b>Basmati</b> Weisser Reis / white rice	<b>5.00</b>
<b>Jeera Reis</b> Reis mit Kreuzkümmel / rice with cumin	<b>6.00</b>
<b>Matar Pulao</b> Gebratener Reis mit Erbsen / fried rice with green peas (N)	<b>7.00</b>
<b>Naan</b> Luftiges Fladenbrot / flat bread (G, M)	<b>5.50</b>
<b>Butter Naan</b> Fladenbrot mit Butter / flat bread with butter (G, M)	<b>5.50</b>
<b>Garlic Naan</b> Fladenbrot mit Knoblauch / flat bread with garlic (G, M)	<b>5.50</b>
<b>Chapati (Vegan)</b> Fladenbrot aus Ruchmehl / flat bread made from brown flour (G)	<b>5.00</b>
<b>Raita</b> Joghurt mit Gurken / yoghurt with cucumbers	<b>5.00</b>
<b>Mint-Chutney</b> Joghurt mit Pfefferminz / yoghurt with peppermint	<b>5.00</b>
<b>Mango-Chutney</b> Süßer Mango-Dip / sweet mango dip	<b>5.00</b>

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

DESSERTS

<b>Gulab Jamun (M, G)</b>	<b>7.00</b>
<i>Zwei Milch-Teigbällchen warm in Zuckersirup serviert mit/ohne Vanilleeis (+ 2.00) / Two milk dough balls served warm in sugar syrup with/without vanilla ice cream (+ 2.00)</i>	
<b>Mango Lassi (M)</b>	<b>7.00</b>
<i>Süßes Joghurtgetränk mit frischer Mango Sweet yoghurt drink with fresh mango</i>	
<b>Falooda (M)</b>	<b>7.00</b>
<i>Kalte Milch mit Rosensirup serviert mit/ohne Vanilleeis (+ 2.00) Cold milk with rose syrup with/without vanilla ice cream (+ 2.00)</i>	
<b>Peshwari Naan (G, M)</b>	<b>9.00</b>
<i>Luftiges Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Kokosnuss und Honig Fluffy flatbread filled with almonds, coconut, and honey</i>	
<b>Mango Mousse (N)</b>	<b>9.00</b>
<i>Indisches Mango Mousse mit Haselnussraspeln Indian mango mousse with hazelnut</i>	
<b>Ice Cream (pro Kugel / per scoop) (M)</b>	<b>3.50</b>
<i>Fragen Sie bitte nach den verfügbaren Sorten, mit Schlagrahm (+ 1.50) Please ask about the varieties available, with whipped cream (+ 1.50)</i>	
<b>House of Spice Variation (M, N)</b>	<b>15.00</b>
<i>Variation aus unseren Desserts, gut zum Teilen! Variation from our desserts, good for sharing!</i>	



## FLEISCHHERKUNFT / MEAT ORIGIN

Poulet / Chicken	Schweiz / Switzerland
Rind / Beef	Schweiz / Switzerland
Lamm / Lamb	Schweiz / Switzerland
Fisch / Fish	Niederlande, Südasien / Netherlands, South Asia
Crevetten / Prawn	Vietnam / Vietnam

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal. *For more information regarding allergies please ask our staff.*

Unsere Gerichte sind halal. *All our dishes are halal.*

Preise in CHF inkl. MWST. *Prices in Swiss Francs including VAT.*

- F = Fische / *Fish*
- G = Glutenhaltiges Getreide / *Gluten*
- K = Krebstiere (Crevetten) / *Shrimp*
- M = Milch / *Milk*
- N = Nüsse oder Hartschalenobst / *Nuts or hard shell fruit*