



· 3INARDDANA ·

CONTEMPORARY INDIAN CUISINE



WILLKOMMEN IM ANARDDANA

Erleben Sie moderne indische Küche, in der authentische Aromen auf elegante Raffinesse treffen. Unsere Gerichte werden mit hochwertigen Zutaten, traditionellen Gewürzen und verfeinerten Techniken zubereitet.

Saucen, Gewürzmischungen und Desserts werden täglich frisch aus saisonalen Zutaten hergestellt. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte stammen aus ausgewählten, hochwertigen Quellen.

Gerne erfüllt unser Küchenteam nach Möglichkeit auch besondere Wünsche. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

LEGENDS

Vegan - 🌿

Glutenfrei - 🌾

Mittel scharf - 🌶️

Scharf - 🌶️🌶️

Sehr scharf - 🌶️🌶️🌶️

Laktosefrei - 💧

MEAT & FISH ORIGINS

Lammkeule* – Australien, Neuseeland

Lamm – Irland

Poulet – Schweiz, Ungarn, Polen

Fisch / Garnelen – Vietnam

Mit * gekennzeichnete Produkte können mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



VORSPEISEN / STARTERS

Vegetable Samosa 💧 9.00

Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen
Crispy pastry filled with potatoes, peas, and Indian spices

Aloo Tikki 🌿🌾💧 9.00

Würzige Kartoffelpatties, leicht frittiert und knusprig
Spiced potato patties, shallow fried until crispy

Onion Potato Fritters 🌿🌾💧 9.00

Knusprige Fritters aus Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen
Crispy fritters made with onion, potato, and spices

Hara Bhara Kebab 10.00

Spinat-Erbsen-Patties mit indischen Gewürzen
Spinach and green pea patties with Indian spices

Palak Ka Phool (Rice Pastry with Spinach & Ricotta) 🌿 11.00

Knuspriges Reisteiggebäck gefüllt mit Spinat und Ricotta
Crispy rice pastry stuffed with spinach and ricotta cheese



VORSPEISEN / STARTERS

Chicken Samosa 💧

9.00

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Hähnchen
Crispy pastry filled with spiced chicken and herbs

Hyderabadi Tikka 🌿💧

11.50

Zartes Hähnchen, mariniert in traditionellen Hyderabad-Gewürzen,
perfekt gegrillt
Tender chicken marinated in traditional Hyderabadi spices, grilled
to perfection

Chicken Pakora 🌿

10.00

Frittierte Hähnchenstücke im Kichererbsenteig
Deep-fried chicken fritters in gram flour batter

Seekh Kebab 🌿💧

12.00

Gegrillte Hackfleischspieße mit Kräutern und Gewürzen
Grilled minced meat skewers with herbs and spices



HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

HÄHNCHEN / CHICKEN (CHF 32–33)

Butter Chicken 🌿🌶️ **32.00**

Zartes Hähnchen in cremiger Tomaten-Buttersauce

Tender chicken in creamy tomato butter sauce

Chicken Tikka Masala 🌿🌶️ **32.00**

Gegrilltes Hähnchen in würziger Tomaten-Sahnesauce

Grilled chicken in rich, spiced tomato cream sauce

Chicken Curry 🌿🌶️💧 **32.00**

Hähnchen in klassischer Currysauce

Chicken cooked in traditional Indian curry sauce

Chicken Korma 🌿 **33.00**

Hähnchen in cremiger Cashew-Sahnesauce mit milden Gewürzen

Chicken cooked in rich cashew and cream sauce with mild spices



LAMM / LAMB (CHF 34)

Lamb Vindaloo 🌿🌶️🌶️💧 **34.00**

Scharfes Lammcurry mit Essig und Chili

Spicy lamb curry with vinegar and chili

Lamb Rogan Josh 🌿🌶️💧 **34.00**

Aromatisches Lammcurry mit Kaschmir-Gewürzen

Aromatic lamb curry with Kashmiri spices

Lamb Masala 🌿🌶️🌶️💧 **34.00**

Lamm mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen

Lamb cooked with onions, tomatoes, and spices

FISCH / FISH (CHF 32)

Goa Fish Curry 🌶️💧 **32.00**

Fisch in Kokosnuss-Curry nach Goaner Art

Fish cooked in coconut-based Goan curry with spices



VEGETARISCH / VEGETARIAN (CHF 27–28)

Dal Tadka 🌿🌾🌶️💧

27.00

Gelbe Linsen mit Knoblauch und Gewürzen

Yellow lentils tempered with garlic and spices

Dal Makhni 🌿🌾🌶️

28.00

Cremige schwarze Linsen, langsam mit Butter und Gewürzen gekocht

Creamy black lentils slow-cooked with butter and spices

Chana Masala 🌿🌾🌶️💧

27.00

Kichererbsen in würziger Tomatensauce

Chickpeas cooked in spiced tomato gravy

Rajma 🌿🌾🌶️🌶️💧

27.00

Rote Bohnen in kräftiger Currysauce

Kidney beans in thick, flavorful curry

Aloo Gobi 🌿🌾🌶️💧

27.00

Kartoffeln und Blumenkohl in würziger Sauce

Potatoes and cauliflower cooked with spices



VEGETARISCH / VEGETARIAN (CHF 27–28)

Aloo Matar 🌿🌽🌶️🌶️💧

27.00

Kartoffeln und grüne Erbsen in würziger Sauce

Potatoes and green peas cooked with spices

Shahi Mix Veg 🌿🌽🌶️

28.00

Gemischtes Gemüse in cremiger Cashewsauce

Mixed vegetables in creamy cashew-based sauce

Methi Matar Malai

28.00

Bockshornklee und Erbsen in cremiger milder Sauce

Fenugreek leaves and peas in creamy mild sauce

Paneer Butter Masala 🌽🌶️

28.00

Paneerwürfel in cremiger Tomaten-Butter-Sauce

Paneer cubes cooked in rich buttery tomato gravy

Paneer Khadai 🌽🌶️🌶️

28.00

Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in würziger Tomatensauce

Paneer cubes cooked with bell peppers and onions in spiced tomato sauce



VEGETARISCH / VEGETARIAN (CHF 27–28)

Vegetable Almond & Coconut

28.00

Sauce Curry 🌿🌱💧

Gemüse in cremiger Mandel-Kokos-Sauce

Mixed vegetables in rich almond and coconut gravy

BROT / BREADS

Butter Garlic Naan

5.00

Fladenbrot mit Butter und Knoblauch

Soft flatbread with butter and garlic

Garlic Onion Coriander Naan

6.00

Naan mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander

Naan topped with garlic, onion, and coriander

Cheese Naan

6.00

Gefülltes Naanbrot mit Käse

Stuffed naan bread with melted cheese



DESSERTS

Rice Pudding

7.00

Cremiger Milchreis mit Kardamom

Creamy rice dessert flavored with cardamom

Gulab Jamun

7.00

Frittierte Milchbällchen im Zuckersirup

Fried milk dumplings in sugar syrup

Gajar Ka Halwa

6.00

Karottendessert mit Milch und Nüssen

Traditional carrot dessert with milk and nuts

ALLERGEN INFORMATION / ALLERGENE

Für Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.

For allergen details, please ask our staff.