Mahalaxmi India restaurant

SPEISEKARTE

Büelstrasse 1 · 6340 Baar · 041 763 08 69 · www.mahalaxmi-india.ch

Mittagsbuffet

Montag bis Freitag, 11:30–14:00 Uhr · All you can eat · CHF 21.90 pro Person

Suppen

Tomaten Suppe (V) 8.00
Zubereitet mit indischen Kräutern, Kreuzkümmel und frischem grünem Koriander

Linsen Suppe (V) 7.50
Zubereitet mit gelbem Daal, Zitrone und ausgewählten indischen Gewürzen mit Koriander

Chicken Suppe 8.50
Geflügelbouillon mit milden Gewürzen und Ingwer

Salate

Grüner Salat (V) 7.50
Serviert mit Hausdressing

Gemischter Salat (V) 9.50
Serviert mit Hausdressing

Indischer Salat (V) 4.00
Zubereitet mit rohen Zwiebeln, Zitrone und Chili, serviert mit Hausdressing

Vorspeisen

Samosas (2 Stück) (V) 9.00
Frittierte Gemüsetaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

Gemüse Pakora (V) 8.50
Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken

Onion Bhaji (4 Stück) (V) 8.50
Beliebte Vorspeise mit frittierten Zwiebelstreifen im Linsenmehlmantel angereichert mit verschiedenen Gewürzen

Paneer Pakora (4 Stück) (V) 10.00
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken

Chicken Pakora (4 Stück) 10.00
Poulet in Kichererbsenmehl gebacken

Fish Pakora (4 Stück) 10.00
Fischfiletstücke frittiert im Linsenmehlmantel angereichert mit verschiedenen Gewürzen

Jhinga Pakora (4 Stück) 12.00
Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert

Mix Special (4 Stück) 17.50
Zubereitet mit je 1 Stück Gemüse Pakora, Chicken Pakora, Paneer Pakora und Onion Bhaji

Dahi Wada (4 Stück) (V) 8.00
Frittierte Linsenmehlkugeln in würziger Joghurtsauce mit Chutneys

Papadams (2 Stück) (V) 4.00
Knusprig gebratene Chips von Linsen und Gewürzen

Beilagen

Nature Rice (V) 4.00
Basmatireis nature

Pulao Rice (V) 7.00
Basmatireis mit Gemüse

Safrani Rice (V) 8.00
Basmatireis mit Safran

Naan (1 Stück) (V) 4.00
Fladenbrot

Butter Naan (1 Stück) (V) 4.50
Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter

Garlic Naan (1 Stück) (V) 6.00
Fladenbrot mit Knoblauch

Chilli Naan (1 Stück) (V) 6.00
Fladenbrot mit gehacktem Chili

Tandoori Roti (1 Stück) (V) 4.00
Fladenbrot aus Ruchmehl

Alu Prantha (1 Stück) (V) 8.00
In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln

Peshawari Naan (1 Stück) (V) 6.50
Indisches Fladenbrot mit Nüssen und Rosinen frisch aus dem Tandoorofen

Onion Naan (1 Stück) (V) 6.00
Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Zwiebeln

Käse Naan (1 Stück) V 8.00
Fladenbrot gefüllt mit Käse und Gewürzen

Pudina Prantha (1 Stück) V 6.50
Fladenbrot aus Ruchmehl mit Butter und Minzblättern

Raita (1 Stück) V 5.00
Hausgemachtes Joghurt mit Gurken und Tomatenstücken gewürzt

Plain Dahi V 4.00
Nature Joghurt

Tandoori Spezialitäten

Chicken Tandoori (mit Knochen) 27.90
Gegrilltes Poulet pikant mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen

Chicken Tikka (ohne Knochen) 29.90
Gegrilltes Poulet pikant mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen

Lamm Tikka 34.90
Lammfleisch pikant mariniert mit Tandoori Gewürzen

Jhinga Tandoori 34.90
Gegrillte Riesencrevetten pikant mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen

Paneer Tikka (vegetarisch) V 27.90
Gegrillter Frischkäse, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten pikant mariniert mit Tandoori Gewürzen

Tandoori Mix 34.90
Eine perfekte Kombination der Tandoori Spezialitäten mit Poulet, Lamm und Crevetten

Methi Malai Tikka 28.80
Gegrilltes Poulet mild mariniert mit Joghurt, getrocknetem Bockshornklee und frischen Kräutern

Vegetarische Spezialitäten

Karahi Paneer V 26.50
Hüttenkäsestücke gemischt mit Julienne von Peperoni, Zwiebeln und Tomaten mit einem Hauch von Tomatensauce garniert mit Ingwer und Koriander

Palak Paneer V 25.50
Hausgemachter Frischkäse gekocht in Spinat, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Tomatensauce, Rahm und Butter

Aloo Palak V 22.50
Kartoffeln gekocht in Spinat, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Tomatensauce, Rahm und Butter

Paneer Makhani V 26.50
Hausgemachter indischer Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, angereichert mit Rahm und milder Cashew-Sauce gekocht

Mattar Paneer V 25.50
Hausgemachter indischer Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce mit grünen Erbsen, indischen Gewürzen und Kräutern

Aloo Matar V 23.50
Grüne Erbsen in einer Zwiebel-Tomatensauce mit Kartoffeln, indischen Gewürzen und Kräutern

Navrattan Korma V 24.50
Kombination von verschiedenen Gemüsen und Trockenfrüchten, gekocht in einer milden Safransauce

Aloo Gobi V 22.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kreuzkümmel und Zwiebeln, in einer Tomaten-Ingwer-Gewürzmischung gekocht

Dal Tadka V 21.50
Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten

Dal Makhani V 23.50
Schwarze Linsendelikatesse gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedenen Gewürzen

Channa Masala V 22.50
Kichererbsen zubereitet mit Tomaten, Ingwer und Zwiebeln gekocht

Awiyal Kerala Style V 23.50
Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenen Gemüsen in einer Kokosnusscurry

Vegetable Jalfrezy V 23.50
Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenen Gemüsen garniert mit Curryblättern

Okra Masala V 24.50
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

Malai Kofta V 24.50
Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen in einer milden Tomaten-Rahm-Currysauce

Sabzi Kofta V 24.50
Gekochte Gemüsebällchen in würziger Currysauce

Bengan Bartha V 24.50
Im Tandoori gebackene Auberginen in einer Spezialsauce gebraten

Poulet-Spezialitäten

Chicken Chef 29.50
Poulet mariniert und in Spezial Masala Sauce mit Sesam gekocht

Chicken Tikka Lababdar 29.50
Tandoori Pouletstücke mit Tomaten, Zwiebeln und Chili, abgeschmeckt mit Honig und Rahm

Chicken Curry 27.50
Poulet nach Punjabi-Art mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und Gewürzen

Butter Chicken 29.50
Pouletschenkel mariniert und geräuchert nach Tandoor-Art in Tomaten-Zwiebelsauce, angereichert mit Bockshornklee und Rahm

Chicken Tikka Masala 29.50
Pouletstücke gebraten in Tomatensauce mit Peperoni und Zwiebeln

Chicken Coconut 27.50
Poulet zubereitet in einer milden Currysauce mit Kokosmilch

Chicken Korma 28.50
Poulet zubereitet in einer milden Sahnesauce mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosmilch

Palak Chicken 26.50
Saftige Pouletstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht

Chicken Vindalo 28.50
Poulet pikant nach südindischer Art zubereitet

Chicken Kadhai 29.50
Saftiges Pouletbrustfilet gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, verfeinert mit Fenchelsamen, Koriander und Kräutern

Lamm Spezialitäten

Lamb Curry 29.50
Zarte Lammfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch und gerösteten Zwiebeln in Sauce

Lamb Tikka Masala 31.50
Lamm im Tandoori-Lehmofen gegart, danach mit Kreuzkümmel, Koriander und einer Zwiebel-Tomaten-Peperoni-Mischung gekocht

Lamb Korma 31.50
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen

Lamb Vindalo (scharf) 31.50
Lammfleisch pikant nach südindischer Art zubereitet

Lamb Palak 29.50
Mildes Lammcurry mit Spinat gemischt

Lamb Rogenjosh 31.50
Lammfleisch mit Tomaten und Ingwer-Rahm-Sauce gekocht

Lamb Lababdar 31.50
Lammfleisch mit Ingwer, Honig und Rahmsauce gekocht

Fisch & Crevetten

Fish Curry 28.00
Fisch gekocht in feiner Currysauce, gemischt mit Curryblättern, Fenchelsamen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kreuzkümmel und wenig Tamarinde

Fish Kokos 28.50
Fisch gekocht in feiner Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Currysauce, Kreuzkümmel mit Kokosnuss

Fish Vindalo 28.50
Fisch und Kartoffeln zubereitet in einer exotischen scharfen Sauce nach original südindischer Art

Jhinga Curry 33.50
Crevetten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen

Jhinga Tikka Masala 34.50
Crevetten im Tandoori-Lehmofen gegart, danach mit Kreuzkümmel, Koriander und einer Zwiebel-Tomaten-Peperoni-Mischung gekocht

Jhinga Vindaloo (scharf) 34.50
Crevetten und Kartoffeln nach südindischer Art zubereitet

Crevetten Coconut 34.50
Crevetten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen in Kokossauce

Biryani & Reis

Vegetable Biryani V 23.50
Reisgericht mit Gemüse, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen

Chicken Biryani 28.50
Reisgericht mit Poulet, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen

Lamb Biryani 30.50
Reisgericht mit Lammfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen

Jhinga Biryani 33.50
Reisgericht mit Crevetten, Rosinen, Gemüse, Mandeln und Gewürzen

Thali

Vegetable Thali V 32.90
Vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Palak Paneer und gemischtem Gemüse, dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles

Chicken Thali 34.90
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Chicken Curry und Sabzi (gemischtem Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles

Lamb Thali 36.90
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Lamm Curry und Sabzi (gemischtem Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles

Fish Thali 34.90
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Fish Curry und Sabzi (gemischtem Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles

Jingha Thali 36.90
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Crevetten Curry und Sabzi (Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles

Indische Desserts

Gajjar-Ka-Halwa (V) 7.90
Eine indische Dessertspezialität aus Karotten, Milch, Zucker und Nüssen

Gulab Jamun (V) 7.90
Hausgemachte Hüttenkäsebällchen mit Trockenmilch, frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser getunkt

Mango Kulfi (V) 7.90
Hausgemachtes indisches Eis mit frischer Milch mit Mango, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamom

Pista Kulfi (V) 7.90
Hausgemachtes indisches Eis mit frischer Milch mit Pistazien, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamom

Mango Cream (V) 6.90
Indische Mangocreme mit Nüssen und Kokosraspeln

Getränke

Getränkekarte folgt – bitte Liste mit Preisen schicken (Softdrinks, Lassi, Bier, Wein, Tee/Kaffee).

Fleischdeklaration

Poulet: ... · Lamm: ... · Fisch: ... · Crevetten: ...

Gut zu wissen

(V) vegetarisch. Zu Allergenen beraten wir dich gerne: 041 763 08 69. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.