

GESCHÄTZTE GÄSTE, NAMASTE!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant King's Kurry begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Unser Menu offeriert eine Auswahl der bekanntesten Gerichte aus verschiedenen Regionen Indiens, zubereitet mit Produkten bester Qualität. King's Kurry steht unter der Leitung langjähriger Gastronomie-Profis. Unser innovativer Chef de Cuisine kreiert authentische Speisen der vielfältigen indischen Küche und bereitet sie auf klassische wie zeitgenössische Art zu. Um die Gerichte harmonisch zu untermalen und den kulinarischen Genuss noch zu steigern, führen wir sorgfältig ausgewählte Weine. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns und eine gesegnete Mahlzeit.

DEAR GUESTS, NAMASTE!

We are delighted that you have chosen to dine with us at King's Kurry Restaurant. The menu has been prepared using only the finest ingredients and is selected from the most popular dishes of the various regions of the Indian sub-continent. Professionals backed by years of experience in the hospitality industry manage King's Kurry. In an attempt to heighten your enjoyment of our cuisine we have carefully matched wines which complement our unique tastes and flavours. Our chef de cuisine and his team are innovative and create authentic food using classical and contemporary cooking techniques. We wish you a blessed appetite!

MWST. & SERVICE INBEGRIFFEN

Unser Küchenteam ist gerne bereit, die Speisen nach Ihrer Wahl der Schärfe zu würzen.

VAT INCLUDED IN ALL PRICES

Our kitchen team can prepare most of your meals to your taste: mild, medium, hot or extra hot.

DEKLARATIONSPFLICHT FLEISCH & FISCH

Rindfleisch Schweiz

Lammfleisch Neuseeland

Pouletfleisch Schweiz- Ungarn- Brasilien

Fisch & Meeresfrüchte Asien & Israel

ORIGIN OF MEAT AND FISH

Beef Switzerland

Lamb New Zealand

Chicken Switzerland- Hungary- Brazil

Fish & Seafood Asia & Israel

VORSPEISEN | APPETISERS

	CHF
<p>1. Salat im Ofen gebratenes, frisches Saisongemüse mit Ananas, Äpfeln und Salatblättern an warmer Limonen-Koriander-Sauce Tossed Salad oven-roasted fresh seasonal vegetables with grilled pineapple and apples in warm lemon coriander drizzle and salad leaves</p>	15.50
<p>2. Pundschabi Samosa vegetarisches, indisches, frittiertes Gebäck. Dieses variiert in Form und Füllung je nach Region. Die aus dem Norden stammende Kartoffel-, Erbsen-, Cashewnüsse- und Rosinenfüllung ist jedoch immer noch der Favorit Punjabi Samosa these fried pastry parcels vary in shape and filling from pyramid to triangle through the length of the sub-continent, but the northern style with potatoes, green peas, cashew nuts and raisins is still the favourite</p>	10.00
<p>3. Pakoras saisonales Gemüse umhüllt von Erbsenmehlteig mit Kümmelsamen und roten Zwiebeln, serviert mit Mint- und Tamarinden-Chutneys Pakoros savoury gram flour fritters of mixed seasonal vegetables with cumin seeds, red onions, mint and tamarind chutneys à la dhaba</p>	9.50
<p>4. Tandoori Pilze sechs im Tonofen gebackene Champignons, mariniert mit traditioneller roter Gewürzmischung, serviert mit Ananas-Cocktail-Salat Tandoori Mushrooms half a dozen char-grilled button mushrooms marinated in old-fashioned red masala, served with pineapple cocktail salad</p>	16.50
<p>5. Riesenkrevetten Adschwaini marinierte im Tonofen gebackene Krevetten serviert mit Pfefferminz-Chutney Tiger Prawns Ajwaini jumbo prawns marinated with Bengali spices and grilled in the tandoor oven, served with mint chutney</p>	25.00
<p>6. Poulet Tikka mit Gewürzen und in Joghurt marinierte Pouletstücke serviert mit Pfefferminz-Chutney Chicken Tikka boneless chicken pieces grilled in the tandoor oven with fine spices in creamy yoghurt marinade and served with mint chutney</p>	20.00
<p>7. King's Teller für zwei Personen Auswahl von zwei nichtvegetarischen und zwei vegetarischen Vorspeisen mit passenden Dips King's Platter for Two exclusive selection of two non-vegetarian and two vegetarian starters with appropriate dips</p>	32.00
<p>8. Vegetarischer Teller für zwei Personen Auswahl von vier vegetarischen Vorspeisen, serviert auf grünem Salat mit vier hausgemachten Chutneys Vegetarian Platter for Two exclusive selection of four vegetarian starters served on green salad with four types of homemade chutneys</p>	30.50
<p>9. Mulligatawny die Nationalsuppe aus pürierten Kichererbsen, Äpfeln und einer Mischung aus milden Madras Gewürzen, garniert mit Reis Mulligatawny the national soup made of pureed chickpeas, apples and a concoction of mild Madras spices, garnished with rice</p>	10.00

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- | | CHF |
|--|--------------|
| <p>20. Krevetten Malai Curry Krevetten in Kokosnussauce mit Ingwer, Knoblauch und etwas grünem Chilli gekocht. Südindische Spezialität aus dem Küstengebiet
Prawn Malai Curry prawns simmered in coconut sauce with ginger, garlic and a hint of green chillies. A South Indian coastal speciality</p> | 29.50 |
| <p>21. Chettinad Fisch Curry wird mit Pangasius-Fisch gekocht, gemischt mit Curryblättern, Fenchelsamen, Zwiebeln, Tomaten, Kümmel und wenig Tamarinde
Chettinad Fish Curry made with pangasius fish, fresh curry leaves, fennel, onions, tomatoes, cumin and a hint of tamarind</p> | 27.50 |
| <p>22. Poulet Ladschawab im Tonofen gegrillte Pouletbrüste gefüllt mit gehacktem Pouletfleisch, Kräutern und getrockneten Früchten, serviert an einer Tomaten-Cashew-Sauce, vervollständigt mit Gemüse. Zwei Franken dieses Gerichts gehen via World Vision an das Rehabilitationszentrums für Strassenmädchen in Indien
Chicken Lajawabt Tandoori grilled chicken breast filled with ground chicken, herbs, dry fruits and nuts, topped with tomato cashew sauce and served with tempered vegetables. two Francs from this dish go to World Vision's charitable work in the Adolescent Street Girls Centre in India</p> | 45.50 |
| <p>23. Poulet Tandoori ein unschlagbarer Klassiker zubereitet nach langem Marinieren in Joghurt mit Kümmel, Koriander und Chilli, serviert mit Pfefferminz-Chutney
Tandoori Chicken this is a classic, cooked after a long marinading process with cumin, coriander and chilli, tamed with yoghurt, served with mint chutney on the side</p> | 26.50 |
| <p>24. Poulet Makhani saftige Stücke vom Huhn gekocht in sahniger Tomatensauce, angereichert mit getrockneten Bockshornkleebblättern, mit Butter verfeinert
Butter Chicken tandoori chicken tikka pieces gently simmered in fresh tomatoes, enriched with cream, and flavoured with sun dried fenugreek leaves</p> | 28.50 |
| <p>25. Poulet Tikka Masala erst im Tonofen gebacken, dann mit Kümmel, gehacktem Koriander und Zwiebel-Tomaten-Mischung gekocht
Chicken Tikka Masala chicken baked in a tandoor oven, then cooked with cumin, chopped coriander alongside crunchy onion and tomato masala</p> | 29.50 |
| <p>26. Poulet Kadai Stücke vom Huhn gekocht in Gewürzen, gehackten italienischen Tomaten, Peperoni und getrocknetem Koriander. Gericht aus dem nordwestlichen Grenzgebiet
Kadai Chicken cooked with roughly pounded spices, chopped Italian tomatoes, peppers and aromatic vegetables, northwest frontier style</p> | 28.50 |

	CHF
<p>27. Mysore Chilli Poulet Stücke vom Huhn in Tomaten und Kokosnusssauce mit Curryblättern und getrockneten Chillies gekocht, Gericht aus Südindien Mysore Chilli Chicken tomato and coconut based chicken curry with curry leaves and dried red chillies, South Indian style</p>	28.50
<p>28. Poulet Biryani Stücke vom Huhn gekocht mit Safran und Gewürzen mit aromatischem Basmati-Reis gemischt. Gericht aus der Gegend von Hyderabad. Serviert mit einer Joghurtsauce Chicken Biryani aromatic basmati rice cooked Hyderabadi style with juicy pieces of chicken, saffron and spices served with raitha</p>	28.50
<p>29. Lamm Rogan Josh zur Zubereitung dieses Gerichtes aus Kashmir verwenden wir Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Joghurt und Fenchelsamen Lamb Rogan Josh cooked with onions, ginger, tomatoes, yoghurt and fennel re used to make this most popular lamb delicacy from Kashmir</p>	31.50
<p>30. Lamm Korma Typisches nordindisches Lammgericht. Curry in sahniger Sauce basierend auf gemahlenden Mandeln und einer eher milden Gewürzmischung Lamb Korma northern style mild lamb curry with creamy sauce based on round almonds and a light spice mixture</p>	32.50
<p>31. Lamm Palak eher mildes Lammcurry mit Spinat gemischt LambPalak curried lamb, tempered, spinach and mild spices</p>	31.50
<p>32. Lamm Biryani aromatischer Basmati-Reis nach Hyderabad Art gekocht, gemischt mit zarten Lammstücken, Safran und Gewürzen Lamb Biryani aromatic basmati rice cooked Hyderabadi style with tender lamb, saffron and spices</p>	33.50
<p>33. Rindfleisch Vindaloo Rindfleischstücke in einer Sauce aus Chilli, Essig, Zwiebeln und gekochten Tomaten, mit Zwiebeln garniert Beef Vindaloo diced beef braised in chilli, palm vinegar, onion and tomato gravy, garnished with pickled onions</p>	31.50
<p>34. Gebratenes Rindfleisch Kerala Stil traditionelles südindisches Gericht, Rindfleisch mit gerösteten Gewürzen und frischer Kokosnuss gebraten. Das Rezept verdanken wir der Familie Varghese Kerala Beef Fry a popular beef preparation from South India. The meat is cooked dry with roasted spices and coconut. The recipe is courtesy of the Varghese family</p>	32.00

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN SPECIALITIES

- | | CHF |
|--|--------------|
| <p>40. Masala Dosai südindische Spezialität, schmackhafte Pfannkuchen aus gemahlenem Reis und weissen Linsen, gefüllt mit gebratenem Kartoffelpüree, serviert mit Sambhar (einem auf Linsen basierten Gericht) und Kokosnuss-Chutney
Masala Dosai tasty South Indian rice and white lentil pancakes, filled with stir fried curried potatoes, served with coconut chutney and a lentil stew called sambhar</p> | 23.00 |
| <p>41. Palak Paneer hausgemachter, nicht gereifter Hüttenkäse nennt sich Paneer, ideal kombiniert mit Spinat, milden Gewürzen und Tomaten
Palak Paneer home-made, unripened, cottage cheese cooked with sizzled spinach, mild spices and tomatoes</p> | 21.50 |
| <p>42. Paneer Makhani Hüttenkäse in Tomaten-Butter-Sauce geköchelt
Paneer Makhani cheese simmered in tomato butter sauce and sun dried fenugreek leaves</p> | 21.50 |
| <p>43. Malai Kofta warme Käse- und Kartoffelkugeln in sahniger Mandel-Tomaten-Sauce angereichert mit Carum-Samen und Koriander
Malai Kofta warm made dumplings from home-made, unripened cheese and potato in a creamy almond tomato sauce, flavoured with carom seeds and coriander</p> | 24.50 |
| <p>44. Gepfefferte Pilze frische Pilze, mit gehackten Tomaten und grobkörniger Pfeffermischung gebraten
Mushroom Pepper Fry fresh mushrooms with chopped tomatoes and cracked pepper masala</p> | 23.50 |
| <p>45. Avial Saisongemüse mit rohem Mango, Meerrettich und frischen Gewürzen in Kokosnuss-Kümmelsamen-Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala
Avial seasonal vegetables with raw mango, white radish, whole spices in fresh coconut and cumin sauce - a typical delicacy from Kerala</p> | 21.50 |
| <p>46. Gemüse Korma Saisongemüse in Cashew-Sauce gekocht, mit Safran angereichert, nach Art der Mogulen zubereitet
Vegetable Korma seasonal vegetables cooked in saffron flavoured cashew sauce, Moghulai style</p> | 22.00 |
| <p>47. Aloo Gobi Adraki Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmel, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer-Gewürzmischung und weiteren verfeinerten Gewürzen gebraten
Aloo Gobi Adraki stir fried potatoes and cauliflower with cumin, onions, tomatoes, ginger masala and powdered fine spices</p> | 21.00 |

- | | CHF |
|--|--------------|
| <p>48. Dal Makhani Diese schwarze Linsendelicatesse wird von unserem Chef über Nacht auf sehr kleinem Feuer gekocht. Sie enthält Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedene Gewürze
 Dal Makhani our chef religiously cooks this black lentil delicacy overnight on a very slow fire with chopped ginger, garlic, tomatoes, low fat cream and powdered spices</p> | 19.50 |
| <p>49. Dal Tadka gelbe und rote Linsen gekocht mit Kümmel, Senf, Asant, Zwiebeln und gehackten Tomaten, garniert mit gehacktem Koriander
 Dal Tadka yellow and red lentils tempered with cumin, mustard, asafoetida, onions, chopped tomatoes and chopped coriander for a fine finish</p> | 19.50 |
| <p>50. Gemüse Biryani Saisongemüse mit Gewürzen gekocht, mit Minze, Safran und Nüssen angereichert und mit Basmati-Reis gemischt
 Vegetable Biryani seasonal vegetables simmered in spices with mint, saffron and nuts, blended with basmati rice</p> | 26.50 |

BEILAGEN | SIDE ORDERS

- | | CHF |
|---|--------------|
| <p>60. Nature-Joghurt Nature-Joghurt
 NaturalYoghurt natural yoghurt</p> | 3.50 |
| <p>61. Gurken-Raitha mit Gurke, Koriander und milden Gewürzen
 Cucumber Raitha with cucumber and mild spices</p> | 4.50 |
| <p>62. Pickles süsse und scharfe Mangostücke
 Pickles sweet and hot mango</p> | 4.00 |
| <p>63. Roast Papad grosse Chips aus Linsenmehl
 Roast Papad giant lentil crackers</p> | 3.50 |
| <p>64. Basmati Reis langkörnig, duftend. Ursprünglich im Himalaja wachsender Reis
 Basmati Rice fragrant long grained rice originally from the Himalaya Mountains</p> | 6.50 |
| <p>65. Dscheera Pulao mit Kümmel aromatisierter Basmati-Reis
 Jeera Pulao aromatic cumin flavoured basmati rice</p> | 10.50 |
| <p>66. Safran Pulao mit Kümmel und Safran aromatisierter Basmati-Reis
 Saffron Pulao aromatic saffron and cumin flavoured basmati rice</p> | 11.00 |

BROTE | BREADS

Die meisten Brote werden von Hand zubereitet und im Tonofen gebacken.
We hand-roll most breads before baking freshly in a tandoor (clay oven).
This imparts smoky flavours, satisfying consistency, and varied textures.

	CHF
70. Roti knuspriges Vollkornbrot Roti whole meal bread with a soft and crisp texture	4.50
71. Paratha aus Vollkornmehl geschichtetes Brot, mit Butter glasiert Paratha layered whole wheat bread glazed with butter	5.50
72. Naan Brot aus Weissmehl-Sauerteig Naan naturally leavened bread made of rich refined flour dough	4.50
73. Butter Naan schmackhaftes Weissmehlbrot, mit Butter glasiert Butter Naan glazed with lowfat butter	5.00
74. Lasooni Naan Weissmehlbrot bespickt mit gehacktem Knoblauch und Butter Lasooni Naan spiked with chopped garlic, coriander and glazed with low fat butter	5.50
75. Paneer Naan Weissmehlbrot mit hausgemachtem ungerieftem Hüttenkäse, mit Gewürzen durchzogen Paneer Naan filled with home-made unripened cottage cheese, blended with spices	6.00
76. Gemüse Naan Weissmehlbrot mit Kartoffeln und Saison-Gemüsen gefüllt Vegetable Naan filled with chopped potatoes and seasonal vegetables	6.50
77. Kashmir Naan Weissmehlbrot mit getrockneten Früchten, Nüssen und geraspelter Kokosnuss, mit Mango-Chutney bestrichen Kashmir Naan dried fruits, nuts and desiccated coconut, napped in mango chutney	7.50

DESSERTS

	CHF
80. Fruchtsalat Früchte je nach Saison Fruit Salad Fruits vary according to season	10.00
81. Schokoladen-Dschamuns Milchbällchen in Kardamom-Sirup getaucht, serviert mit einer Sauce aus Schweizer Schokolade und Schlagrahm Chocolate Jamuns Milk dumplings pampered in cardamom syrup and topped with Swiss chocolate sauce and dollops of whipped cream	12.00
82. Kulfi Malai Indischer Parfait mit Pistazienkernen und Safran verfeinert Kulfi Malai Indian ice cream flavoured with pistachios and saffron	14.00
83. Mango-Pistazien-Mousse Pürierte Alphonso-Mangos mit Schlagrahm, serviert mit einem Beeren- und Granatapfel-Chutney Mango Pistachio Mousse Alphonso mango pulp and pistachio nuts with whipped cream, served with berry and pomegranate chutney	11.00
84. Gaadschar Halwa Traditionelles Dessert. Fondant aus geraspelten Karotten, in Milch gekocht mit Kardamom und kurz angebratenen Nüssen Gajar Halwa Traditional dessert. Fudge made of grated carrots cooked in milk with cardamom and snap fried nuts	10.00
85. Glacé Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kokosnuss, Mangosorbet Ice Cream vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mango sorbet	8.50