

Getränke

Softdrinks

Mineral	5.50
Coca Cola	5.50
Sprite	5.50
Fanta	5.50
Rivella	5.50
Ice Tea	5.50
Schorle	5.50
Indian Tonic	5.50
Bitter Lemon	5.50
Ginger Ale	5.50
Ginger Beer	5.50

Fruchtsäfte

Mangosaft	5.50
Orangensaft	5.50
Ananassaft	5.50
Lychee Saft	5.50

Heissgetränke

Tee	5.00
Espresso	5.00
Café Crème	5.00

Alkoholfreie Apéritifs

Alkoholfreies Bier 6.00

Birra Moretti/Heineken/Feldschlösschen

Piña Colada 12.00

Eis, Ananassaft, Kokosnuss-Sirup, Rahm

Aperol Spritz 12.00

Eis, alkoholfreier Prosecco, alkoholfreier Aperol, Orangenscheibe

Hugo 12.00

Eis, Holunder-Sirup, Pfefferminze, alkoholfreier Prosecco, Limette

Mojito 12.00

Eis, Limette, Pfefferminze, brauner Zucker, alkoholfreier Prosecco

Caipirinha 12.00

Eis, brauner Zucker, alkoholfreier Prosecco, Limette

Sanbittèr 6.00

mit Eis und Orangenscheibe

Crodino 6.00

mit Eis und Orangenscheibe

Indische Klassiker

Mango Lassi (M) 7.00

Süßes Joghurtgetränk mit frischer Mango

Falooda (M) 7.00

Kalte Milch mit Rosensirup, serviert mit/ohne Vanilleeis (+ 2.00)

Chai (M) 7.00

Schwarztee mit Ingwer, Kardamom, Kreuzkümmel und Milch

Masala Chai 7.00

Schwarztee mit Ingwer, Kardamom, und Kreuzkümmel (ohne Milch)



VORSPEISEN / APPETIZERS

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

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

Daal Soup (N) **9.00**

Traditionelle Linsensuppe / Traditional lentil soup

Tomato Soup **9.00**

Indische Tomatensuppe / Indian tomato soup

SALATE / SALADS

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

Indian Mixed Salad **8.00**

*Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Chili und indischer Salatsauce
Mixed salad with tomatoes, onions, chili, and Indian dressing*

Chana Chaat (N) **10.00**

*Kichererbsensalat mit indischer Salatsauce
Chickpea salad with Indian dressing*

Tandoori Chicken Salad **16.00**

*Salat mit Tandoori marinierten Pouletbrust
Salad with Tandoori marinated chicken breast (starter portion)*

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

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.

Tandoori Chicken	29.00
-------------------------	--------------

Gegrillte Tandoori Pouletschenkel / Grilled Tandoori Chicken thighs

Tandoori Chicken Tikka	29.00
-------------------------------	--------------

Gegrillte Tandoori Pouletbrust / Grilled Tandoori Chicken breasts

Tandoori Calf Steak	39.00
----------------------------	--------------

Gegrilltes Tandoori Kalbssteak / Grilled Tandoori Veal Steak

Tandoori Beef Steak	37.00
----------------------------	--------------

Gegrilltes Tandoori Beefsteak / Grilled Tandoori Beefsteak

Tandoori Lamb Tikka	37.00
----------------------------	--------------

Gegrilltes Tandoori Lammfleisch / Grilled Tandoori Lamb

Tandoori Seekh Kebab	37.00
-----------------------------	--------------

Gegrilltes Tandoori Lammkebab / Grilled Tandoori Lamb Kebab

Tandoori Lammkotelett	37.00
------------------------------	--------------

Gegrilltes Tandoori Lammkotelett / Grilled Tandoori Lamb chop

Tandoori Paneer Tikka (M)	29.00
----------------------------------	--------------

Gegrillte Tandoori Frischkäsewürfel / Grilled Indian cottage cheese cubes

Tandoori Prawn (K)	35.00
---------------------------	--------------

Gegrillte Tandoori Crevetten / Grilled Tandoori Prawns

Tandoori Mix Special	37.00
-----------------------------	--------------

Gemischter Tandoori Grillteller / Mixed Tandoori Grill platter



POULET / CHICKEN



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

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

LAMM / LAMB

Lamb Curry 32.00

Klassisches Lamm Curry mit frischem Koriander und Ingwer
Classic lamb curry with fresh coriander and ginger

Lamb Masala 32.00

Lamm in aromatischer Garam Masala Currysauce
Lamb in aromatic Garam Masala gravy

Lamb Korma (N) 32.00

Lamm in süßer und cremiger Mandelsauce
Lamb in sweet creamy almond gravy

Lamb Saag 32.00

Lamm in würziger Spinat Rahmsauce
Lamb in spinach cream gravy

Lamb Karahi (scharf / spicy) 32.00

Lamm in stark würzigem Curry mit Koriander
Lamb in very strong spiced curry with coriander

Lamb Vindaloo (scharf / spicy) 32.00

Lamm in gut gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika
Lamb in heavy spiced gravy with potatoes and paprika

Lamb Rogan Josh (scharf / spicy) 32.00

Lamm in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer
Lamb in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

RIND / BEEF

Beef Curry 32.00

Klassisches Rindfleisch Curry mit Koriander und Ingwer
Classic beef curry with fresh coriander and ginger

Beef Korma (N) 32.00

Rindfleisch in süßer und cremiger Mandelsauce
Beef in sweet creamy almond gravy

Beef Saag 32.00

Rindfleisch in würziger Spinat Rahmsauce
Beef in spinach cream gravy

Beef Karahi (scharf / spicy) 32.00

Rindfleisch in stark würzigem Curry mit Koriander
Beef in very strong spiced curry with coriander

Beef Chili Masala (scharf / spicy) 32.00

Rindfleisch in scharfer Chilli Currysauce
Beef in spicy chilli masala gravy

Beef Vindaloo (scharf / spicy) 32.00

Rindfleisch in gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika
Beef in good spiced gravy with potatoes and paprika

Beef Rogan Josh (scharf / spicy) 32.00

Rindfleisch in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer
Beef in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger

Mango Beef Curry 32.00

Rindfleisch in süßer Mango-Currysauce
Beef in sweet mango curry sauce



MEERESFRÜCHTE / SEAFOOD

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

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

VEGAN

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

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

— **VEGETARISCH / VEGETARIAN** —

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

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

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



BEILAGEN / SIDE DISHES

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

INDIAN

HOUSE OF SPICE

KITCHEN

DESSERTS

Gulab Jamun (M, G)	7.00
<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>	
Mango Lassi (M)	7.00
<i>Süßes Joghurtgetränk mit frischer Mango Sweet yoghurt drink with fresh mango</i>	
Falooda (M)	7.00
<i>Kalte Milch mit Rosensirup serviert mit/ohne Vanilleeis (+ 2.00) Cold milk with rose syrup with/without vanilla ice cream (+ 2.00)</i>	
Peshwari Naan (G, M)	9.00
<i>Luftiges Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Kokosnuss und Honig Fluffy flatbread filled with almonds, coconut, and honey</i>	
Mango Mousse (N)	9.00
<i>Indisches Mango Mousse mit Haselnussraspeln Indian mango mousse with hazelnut</i>	
Ice Cream (pro Kugel / per scoop) (M)	3.50
<i>Fragen Sie bitte nach den verfügbaren Sorten, mit Schlagrahm (+ 1.50) Please ask about the varieties available, with whipped cream (+ 1.50)</i>	
House of Spice Variation (M, N)	15.00
<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*