



**HOUSE OF**  
INDISCHES RESTAURANT **SPICE**



## Getränke / Beverages

---

Mineral mit / ohne Kohlensäure	50cl	<b>5.50</b>
Coca Cola / Zero	33cl	<b>5.00</b>
Fanta	33cl	<b>5.00</b>
Sprite	33cl	<b>5.00</b>
Rivella Rot / Blau	33cl	<b>5.00</b>
Ice Tea Peach / Lemon	50cl	<b>5.50</b>
Indian Tonic Water	30cl	<b>5.00</b>
Bitter Lemon	30cl	<b>5.00</b>
Ginger Ale / Ginger Beer	30cl	<b>5.00</b>
Alkoholfreies Bier		<b>6.00</b>
Apfelschorle	30cl	<b>5.00</b>
Mangosaft	30cl	<b>5.00</b>
Orangensaft	30cl	<b>5.00</b>
Ananassaft	30cl	<b>5.00</b>
Mango Lassi (M)	30cl	<b>7.00</b>

## Tee und Kaffee / Tee and Coffee

---

Tee (Verschiedene Sorten)	<b>5.00</b>
Masala Chai (Indischer Schwarztee <b>ohne</b> Milch, Ingwer, Kreuzkümmel und Zimt)	<b>5.00</b>
Chai (M) (Indischer Schwarztee <b>mit</b> Milch, Ingwer, Kreuzkümmel und Zimt)	<b>6.00</b>
Espresso	<b>5.00</b>
Café Crème	<b>5.00</b>

## Suppen und Salate / Soups and Salads

---

<b>Daal Soup (N)</b> <i>Traditionelle Linsensuppe</i> <b>Traditional lentil soup</b>	9.00
<b>Tomato Soup</b> <i>Indische Tomatensuppe</i> <b>Indian tomato soup</b>	9.00
<b>Indian Mixed Salad</b> <i>Gem. Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Chili und indischer Salatsauce</i> <b>Mixes Salad with tomatoes, onions, chilli and Indian dressing</b>	8.50
<b>Chann Chat (N)</b> <i>Kichererbsensalat mit indischer Salatsauce</i> <b>Chickpeas salad with Indian dressing</b>	10.00
<b>Tandoori Chicken Salad</b> <i>Salat mit Tandoori marinierter Pouletbrust (Vorspeisenportion)</i> <b>Green salad with Tandoori marinated chicken (starter portion)</b>	16.00

## Vorspeisen / Appetizers

---

<b>Papadam</b> <i>Knuspriges Linsenbrot</i> <b>Deep fried lentil flour crackers</b>	5.00
<b>Vegetarian Samosa (2 Stk.) (G)</b> <i>Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel und Gemüse</i> <b>Two big dumplings filled with potatoes and vegetables</b>	12.00
<b>Vegetable Pakora (N)</b> <i>Gemüse in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert</i> <b>Deep fried vegetables covered in chickpea flour</b>	12.00
<b>Chicken Pakora (N)</b> <i>Pouletstückchen in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert</i> <b>Deep fried chicken covered in chickpea flour</b>	12.00
<b>Fish Pakora (F, G)</b> <i>Fischstückchen in Kichererbsenteig umhüllt und frittiert</i> <b>Deep fried fish pieces covered in chickpea flour</b>	12.00
<b>Vorspeisen Mix (N)</b> <i>Gemischte Vorspeiseplatte (für zwei Personen)</i> <b>Mixed starter platter (for two)</b>	20.00

## Tandoori Gerichte / Tandoori Dishes

---

Die Tandoori Gerichten werden in einer Mischung aus Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Paprika und Garam Masala mariniert. Anschliessend werden sie im indischen Lehmofen (Tandoori) gegrillt und mit wenig Currysauce serviert.

Tandoori dishes are marinated in a mixture made from yoghurt, ginger, garlic, paprika and garam masala. Afterwards they are grilled in the Indian clay oven (Tandoori) and served with less curry sauce.

<b>Tandoori Chicken</b>	<b>28.00</b>
<i>Gegrillte Tandoori Pouletschenkel</i> <b>Grilled Tandoori Chicken thighs</b>	
<b>Tandoori Chicken Tikka</b>	<b>28.00</b>
<i>Gegrillte Tandoori Pouletbrust</i> <b>Grilled Tandoori Chicken breasts</b>	
<b>Tandoori Beef Steak</b>	<b>35.00</b>
<i>Gegrilltes Tandoori Beefsteak</i> <b>Grilled Tandoori Beefsteak</b>	
<b>Tandoori Lamb Tikka</b>	<b>33.00</b>
<i>Gegrilltes Tandoori Lammfleisch</i> <b>Grilled Tandoori Lamb</b>	
<b>Tandoori Shish Kebab</b>	<b>33.00</b>
<i>Gegrilltes Tandoori Lammkebab</i> <b>Grilled Tandoori Lamb Kebab</b>	
<b>Tandoori Lammkotelett</b>	<b>33.00</b>
<i>Gegrilltes Tandoori Lammkotelett</i> <b>Grilled Tandoori Lamb chop</b>	
<b>Tandoori Paneer Tikka (M)</b>	<b>28.00</b>
<i>Gegrillte Tandoori Frischkäsewürfel</i> <b>Grilled Indian cottage cheese cubes</b>	
<b>Tandoori Prawn (K)</b>	<b>32.00</b>
<i>Gegrillte Tandoori Crevetten</i> <b>Grilled Tandoori Prawns</b>	
<b>Tandoori Mix Special (K)</b>	<b>36.00</b>
<i>Gemischter Tandoori Grillteller</i> <b>Mixed Tandoori Grill platter</b>	

## Vegetarische Currys / Vegetarian Curry's

---

<b>Daal Tarka (N)</b> <i>Klassisches gelbes Linsencurry</i>	<b>20.00</b>
<b>Daal Makhani (N)</b> <i>Schwarze Linsen gekocht mit Zwiebeln und Tomaten</i>	<b>22.00</b>
<b>Channa Masala (N)</b> <i>Kichererbsen in cremiger Masala Currysauce</i>	<b>22.00</b>
<b>Aloo Bengan</b> <i>Auberginen und Kartoffel in Masala Currysauce</i>	<b>22.00</b>
<b>Mixed Vegetable Curry</b> <i>Gemüse in mild gewürzter Currysauce</i>	<b>24.00</b>
<b>Jackfruit Curry</b> <i>Jackfruit in Masala Currysauce</i>	<b>25.00</b>
<b>Aloo Matter (N)</b> <i>Kartoffel und Erbsen in Masala Currysauce</i>	<b>25.00</b>
<b>Matter Paneer (M)</b> <i>Frischkäsewürfel in cremige Currysauce mit Erbsen</i>	<b>25.00</b>
<b>Palak Paneer (M)</b> <i>Frischkäsewürfel in würziger Spinat Rahmsauce</i>	<b>26.00</b>
<b>Mango Curry</b> <i>Frische Mango in süsser Currysauce mit Zimt</i>	<b>26.00</b>
<b>Malai Kofta (M)</b> <i>Kartoffel-Paneer Bällchen in cremiger Mandelcurrysauce</i>	<b>27.00</b>
<b>Butter Paneer (M)</b> <i>Frischkäsewürfel in Tomatenrahm Currysauce mit Butter</i>	<b>27.00</b>
<b>Bhindi Masala</b> <i>Gebratene Okra in Garam Masala Currysauce</i>	<b>28.00</b>
<b>Navrattan Korma (N)</b> <i>Gemüse in cremiger Mandel Safransauce</i>	<b>29.00</b>

## Poulet Currys / Chicken Curry's

---

**Chicken Curry** 28.00

*Klassisches Poulet Curry mit frischem Koriander und Ingwer*

**Classic chicken curry with fresh coriander and ginger**

**Chicken Korma (N)** 29.00

*Poulet in cremiger Mandel Safransauce*

**Chicken in creamy almond saffron gravy**

**Chicken Chilli**  28.00

*Poulet in scharfer Chilli Currysauce*

**Chicken in spicy chilli gravy**

**Chicken Karahi**  28.00

*Poulet in stark würzigem Curry mit Koriander*

**Chicken in very strong spiced curry with coriander**

**Chicken Saag** 28.00

*Poulet in Spinat Rahmsauce*

**Chicken in spinach cream gravy**

**Chicken Tikka Masala (CTM)** 29.00

*Poulet in würziger Tomaten Masala Sauce*

**Chicken in an aromatic tomato masala gravy**

**Chicken Rogan Josh**  29.00

*Poulet in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer*

**Chicken in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger**

**Chicken Vindaloo**  29.00

*Poulet in gut gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika*

**Chicken in good spiced gravy with potatoes and paprika**

**Butter Chicken** 29.00

*Poulet in Tomatenrahm Currysauce und mit Butter verfeinert*

**Chicken in creamy tomato gravy finished with cream and butter**

 = Medium scharf / Medium Spicy

## Rind Currys / Beef Curry's

---

**Beef Curry** 29.00

*Klassisches Rindfleisch Curry mit Koriander und Ingwer*

**Classic beef curry with fresh coriander and ginger**

**Beef Korma (N)** 29.00

*Rindfleisch in cremiger Mandel Safransauce*

**Beef in creamy almond saffron gravy**

**Beef Karahi**  29.00

*Rindfleisch in stark würzigem Curry mit Koriander*

**Beef in very strong spiced curry with coriander**

**Beef Chili Masala**  29.00

*Rindfleisch in scharfer Chilli Currysauce*

**Beef in spicy chilli masala gravy**

**Beef Vindaloo**  29.00

*Rindfleisch in gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika*

**Beef in good spiced gravy with potatoes and paprika**

**Beef Rogan Josh**  29.00

*Rindfleisch in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer*

**Beef in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger**

## Fisch Currys / Fish Curry's (F)

---

**Fish Curry** 29.00

*Klassisches Fischcurry mit frischem Koriander und Ingwer*

**Classic fish curry with fresh coriander and ginger**

**Fish Coconut Curry** 29.00

*Fischcurry mit Kokosnuss verfeinert*

**Indian fish curry with grated coconut**

**Fish Korma (F, N)** 30.00

*Fisch in cremiger Mandel Safransauce*

**Fish in creamy almond saffron gravy**

 = Medium scharf / Medium Spicy

## Lamm Currys / Lamb Curry's

---

**Lamb Curry** 29.00

*Klassisches Lamm Curry mit frischem Koriander und Ingwer*

**Classic lamb curry with fresh coriander and ginger**

**Lamb Masala** 29.00

*Lamm in aromatischer Garam Masala Currysauce*

**Lamb in aromatic Garam Masala gravy**

**Lamb Korma (N)** 29.00

*Lamm in cremiger Mandel Safransauce*

**Lamb in creamy almond saffron gravy**

**Lamb Saag** 29.00


*Lamm in würziger Spinat Rahmsauce*

**Lamb in spinach cream gravy**

**Lamb Vindaloo**  29.00

*Lamm in gut gewürzter Currysauce mit Kartoffel und Paprika*

**Lamb in heavy spiced gravy with potatoes and paprika**

**Lamb Rogan Josh**  29.00

*Lamm in würziger Sauce mit Tomaten, Knoblauch und Ingwer*

**Lamb in spicy gravy with tomatoes, garlic and ginger**

## Crevetten Currys / Prawn Curry's (K)

---

**Prawn Curry** 32.00

*Klassisches Crevetten Curry mit frischem Koriander und Ingwer*

**Classic prawn curry with fresh coriander and ginger**

**Prawn Masala** 32.00

*Crevetten in aromatischer Garam Masala Sauce*

**Prawn in aromatic garam masala gravy**

**Prawn Karahi**  32.00

*Crevetten in stark würzigem Curry mit Koriander*

**Prawn in very strong spiced curry with coriander**

 = Medium scharf / Medium Spicy



## Biryani

---

Traditionelles Reisgericht im Ghee (Butteröl) gekocht und mit Kardamom, Kreuzkümmel, Safran, Zimt, Koriander, Rosenwasser und weiteren Gewürzen verfeinert. Biryani wird mit Raita serviert.

Rice dish cooked in Ghee (butter oil) and flavoured with cardamon, cumin, saffron, cinnamon, coriander, rose water and more spices. Biryani will be served with raita.

<b>Vegetarisch</b>	<i>Vegetarian</i>	<b>25.00</b>
<b>Paneer (M)</b>	<i>Paneer</i>	<b>28.00</b>
<b>Poulet</b>	<i>Chicken</i>	<b>30.00</b>
<b>Rindfleisch</b>	<i>Beef</i>	<b>30.00</b>
<b>Lamm</b>	<i>Lamb</i>	<b>30.00</b>
<b>Crevetten (K)</b>	<i>Prawn</i>	<b>32.00</b>
<b>Mixed Biryani</b>	<i>Mixed Biryani dish</i>	<b>35.00</b>

## Beilagen / Side Dishes

---

<b>Raita</b>	Joghurt mit Gurken, <i>Joghurt with cucumbers</i>	<b>4.00</b>
<b>Basmati</b>	Weisser Reis, <i>white rice</i>	<b>4.00</b>
<b>Jeera Reis</b>	mit Kreuzkümmel, <i>with cumin</i>	<b>5.00</b>
<b>Matar Pulao Reis</b>	mit Erbsen, <i>with green peas (N)</i>	<b>7.00</b>
<b>Naan</b>	luffiges Fladenbrot, <i>flat bread (G, M)</i>	<b>4.50</b>
<b>Butter Naan</b>	Fladenbrot mit Butter, <i>flat bread with butter (G, M)</i>	<b>5.00</b>
<b>Garlic Naan</b>	Fladenbrot mit Knoblauch, <i>flat bread with garlic (G, M)</i>	<b>5.00</b>
<b>Chapati (Vegan)</b>	aus Ruchmehl, <i>made from brown flour</i>	<b>5.00</b>

## Dessert

---

**Gulab Jamun (M)** 6.00

*Zwei Milch-Teigbällchen warm in Zuckersirup serviert*

*Two dough balls made from milk served warm in sugar syrup*

**Mango Lassi (M)** 7.00

*Süßes Joghurtgetränk mit frischer Mango*

*Sweet yogurt drink with fresh mango*

**Peshwari Naan (G, M)** 8.00

*Luftiges Fladenbrot gefüllt mit Mandeln, Kokosnuss und Honig*

*Sweet flat bread filled with almonds, coconut and honey*

**Mango Mousse (N)** 8.00

*Indisches Mango Mousse mit Haselnussraspeln*

*Indian mango mousse with hazelnut*

**House of Spice Variation (M, N)** 15.00

*Variation aus unseren Desserts, gut zum Teilen!*

*Variation from our desserts, good to share!*

## Fleischherkunft / Meat Declaration

---

Poulet / Chicken

Schweiz / *Switzerland*

Rind / Beef

Schweiz / *Switzerland*

Lamm / Lamb

Schweiz / *Switzerland*

Fisch / Fish

Niederlande, Südasien / *Netherlands, South Asia*

Crevetten / Prawn

*Vietnam*

Für weitere 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*