

Royal Punjab

Speisekarte

Suppen

- 1 Tamatar Suppe Fr. 6.90**
Tomatencremesuppe
- 100 Sabji Shorba Fr. 6.80**
Gemüsesuppe
- 2 Dal ka shorba Fr. 6.50**
Indische Linsensuppe
- 4 Chicken ka shorba Fr. 7.90**
Mild gewürzte Hühnersuppe
- 2 Sabji Shorba Fr. 6.80**
Gemüsesuppe

Salat

- 4 Gemischter Salat Fr. 7.00**
Grüner Salat mit Tomaten und Gurken
- 5 Chicken Tikka Salat Fr. 9.50**
Gemischter Salat mit Pouletstücken
- 110 Grüner Salat Fr. 6.90**
Frischer grüner Salat mit Joghurt

Royal Punjab

Vorspeisen mit Chutney • Royal Punjab Mix Platter

- 6** *Punjabi Samosa 2stk. Fr. 8.00*
Gefüllte Teigtasche, Kartoffeln, Erbsen, Kichererbsen
- 7** *Onion Ring Fr. 7.50*
Zwiebel mit Kichererbsenmehl frittiert
- 120** *Allu Tikki 7.40*
2 gewürzte Kartoffelfrikadellen mit Kichererbsensoße, Zwiebeln & Chutney
- 8** *Sabji Pakora Fr. 7.90*
Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert
- 9** *Chicken Pakora Fr. 8.50*
Poulet mit Kichererbsenmehl frittiert
- 10** *Crevetten Pakora Fr. 11.90*
Crevetten mit Kichererbsenmehl frittiert
- 130** *Vegi springrolls 6 Stück Fr. 7.80*
Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse
- 140** *Gobi Pakora (Vegan) Fr. 7.80*
Blumenkohl in Kichererbsenmehl gebacken an einer Chutney Sauce
- 150** *Baingun Pakora (Vegan) Fr. 7.80*
Gebackene Aubergine in Kichererbsenmehl an einer Chutney Sauce

Royal Punjab

160 Paneer Pakora Fr. 9.70

Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken und mit verschiedenen Chutney Saucen serviert

170 Dahi wada chat Fr. 8.80

Frittierte Linsenmehlkügelchen in würziger Joghurtsauce und Cutneysaucen

180 Papri Chat punjabi Fr. 8.80

Pikantes, knuspriges Mini-Brötchen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Chutney Saucen

190 Fish Pakora Fr. 9.70

Fischfiletstücke im Linsenmehlmantel frittiert und mit verschiedenen Gewürzen angereichert

200 Channa Chat Fr. 8.90

Kichererbsen mit Zwiebeln und Gewürzen

210 Dhahi Samosa (vegetarisch) Fr. 8.90

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen dazu serviert mit einem Dressing mit Joghurt und Tamarind-Chutney

Vegi - Gemüse Curry mit Basmati Reis

11 Kofta curry Fr. 19.90

Feine indische Gemüsebällchen in Currysauce

12 Aloo Gobi Fr. 20.50

Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Masalasaucen

Royal Punjab

- 13 *Harialy Palak Paneer Fr. 21.90***
Hausgemachter Frischkäse mit Rahmspinat
- 14 *Amritsari Channa Masala Fr. 21.50***
Indische Kichererbsen mit Gewürzen in Currysauce
- 15 *Vegi Korma Fr. 22.50***
Frischgemüse, Früchte, Cashewnüsse, Rahmsauce
- 16 *Shahi Paneer Fr. 22.50***
Hausgemachter Frischkäse mit Tomaten, Rahmsauce
- 17 *Paneer Kofta Fr. 20.90***
Frischkäse, Kartoffeln mit Nüssen in Cremesauce
- 18 *Palak Kofta Fr. 20.50***
Feine indische Spinatbällchen, Frischkäse mit Kartoffeln in Sauce

Vegi - Gemüse Curry mit Basmati Reis

- 19a *Dal Balti - Dal Farkawali Fr. 19.50***
Linsen mit Tomaten, Zwiebeln, Rahmsauce
- 19b *Dal Balti - Dal Farkawali Fr. 18.50***
Gelbe Linsen mit Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln
- 20 *Bhindi Bhujia Fr. 19.50***
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen

Royal Punjab

220 *Bengen ka Partha Fr. 23.70*

In Tandoor gebratene Auberginen püriert und nach nordindischer Art zubereitet

230 *Matter Paneer Fr. 23.50*

Frischer Hausgemachter Hüttenkäse mit grünen Erbsen

240 *Karhi Pakora Fr. 21.10*

Frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl mit Joghurt-Sauce

250 *Dum Aloo Kashmiri Fr. 22.90*

Gebackene Kartoffeln mit Kräutern, Ananas, Mandeln in pikanter Cremesauce

260 *Sabji Jalfrezi Paneer Fr. 23.90*

Hüttenkäse mit gemischtem Gemüse in einer scharfen Soße

270 *Gobi Korma Fr. 22.90*

Frischer Blumenkohl mit Kokos, Mandeln & Rosinen in einer Cashewnüssen-/Sahnesoße nach Mughlai Art

280 *Awiyal Fr. 23.10*

Kerala Special mit Gemüse in Kokosmilch und Gewürzen

290 *Aloo Mattar Fr. 22.90*

Grüne Erbsen mit Zwiebel-Tomatensauce, Kartoffeln, indischen Gewürzen und Kräutern

Royal Punjab

Poulet - Chicken

- 21** *Murgh Nawabi Fr. 24.90*
Poulet mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, Kewara Wasser in Curry Sauce
- 22** *Chicken Jalfrezi Fr. 24.00*
Poulet, frische Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gewürze
- 23** *Chicken Sagwala Fr. 24.00*
Poulet mit Spinat, Gewürze, Currysauce
- 24** *Murgh Makhani Fr. 31.90*
Poulet mit Tomatensauce, Rahm in Currysauce
- 25** *Kashmir Chicken Tikka Masala 31.90*
Poulet mit Masalasaucе, Kokos in Jogurt
- 26** *Chicken Kokos Fr. 28.50*
Poulet mit Kokos, Mango auf Goa-Art
- 27** *Chicken Balti Fr. 23.90*
Poulet mit Knochen, Gewürze in Currysauce
- 28** *Chicken Aloo Fr. 23.50*
Poulet mit Kartoffeln in Currysauce, scharf
- 300** *Chicken Korma Fr. 25.70*
Hühnerfleisch in einer Cashewnüssen-Soße mit Sahne, Kokos, Mandeln und Rosinen

Royal Punjab

310 *Chicken Dansak Fr. 24.70*

Hühnerfleisch mit indischen Linsen in pikanter Soße

320 *Chicken Madras Curry Fr. 25.90*

In Tomatensoße mit Kokos, sehr scharf

****Lamm****

29 *Lamm Balti 25.90*

Lamm mit Tomaten , Zwiebeln, Gewürze, Currysauce

30 *Lamm Aloo Fr. 25.50*

Lamm mit Kartoffeln in Currysauce, scharf

31 *Lamm Sagwala Fr. 26.00*

Lamm mit Spinat, Gewürze, Currysauce

32 *Lamm Korma Fr. 26.90*

Lamm mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen, Kewara Wasser in Currysauce

33 *Kashmir Lamm Tikka Masala Fr. 33.90*

Lamm mit Masalasaucе, Nüssen, Kokos in Jogurt

330 *Lamm Jalfrezi Fr. 26.90*

Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, frischen Tomaten, frischen Paprika & indischen Gewürzen in pikanter Soße

340 *Lamm Dansak Fr. 26.90*

Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Soße

Royal Punjab

350 *Lamm Goan Curry Fr. 26.90*

Lammfleisch in einer Mango Soße mit Kokos nach Goa-Art

360 *Lamm Roghan Gosh Fr. 26.90*

Lammfleisch im eigenem Saft gekocht mit verschiedenen Gewürzen

370 *Lamm Madras Curry Fr. 26.90*

In Tomatensoße mit Kokos, sehr scharf

Fisch

34 *Fish curvy patiala Fr. 24.90*

Fisch mit Tomaten , Zwiebeln, Gewürze, Currysauce

35 *Fish Korma Fr. 26.90*

Fisch mit Cashew, Kokos, Mughlai, Mandel in Curry-Rahmsauce

36 *Jhinga Curry Patiala Fr. 28.90*

Crevetten mit Cashew, Mughlai, Mandeln in Curry-Rahmsauce

380 *Fisch Madras Curry Fr. 27.80*

Fisch in Tomaten, Soße mit Kokos, sehr scharf

Royal Punjab

Reis - Biryani

- 37 *Sabji Biryani Fr. 24.00***
Safranreis mit Gemüse, Gewürze in Jogurt
- 38 *Chicken Biryani Fr. 27.90***
Poulet mit Safranreis, Gewürze in Jogurt
- 39 *Lamm Biryani 28.90***
Lamm mit Safranreis, Gewürze in Jogurt
- 40 *Jhinga Biryani Fr. 29.90***
Crevetten mit Safranreis, Gewürze in Jogurt
- 41 *Lemon Reis Fr. 6.00***
Basmatireis mit Kewara Wasser
- 42 *Vegi Reita Fr. 5.50***
Gemüse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln in Joghurt
- 43 *Tangri Kebab Fr. 28.00***
Poulet mit Knochen, Mariniertes, Gewürze, Joghurtsauce

Royal Punjab

Tandoori Platter aus dem Ofen

44 Chicken Tikka Fr. 31.00

Poulet ohne Knochen, Marinertes, Gewürze, Joghurtsauce im Ofen

45 Lamm Tikka Fr. 33.00

Lamm ohne Knochen, Marinertes, Gewürze, Joghurtsauce im Ofen

46 Samundri Fish Fr. 35.00

Crevetten, Marinertes, Gewürze, Joghurtsauce im Ofen

47 Paneer Tikka Fr. 27.00

Gemüse, Indischer Frischkäse, Marinertes, Gewürze, Joghurtsauce im Ofen

390 Tandoori Chicken Fr. 28.00

Poulet mit Knochen, Marinertes, Gewürze, Joghurtsauce im Ofen

400 Vegi Platter (vegetarisch) Fr. 26.00

Gemischte Gemüse, marinerte Gewürze, Joghurtsauce im Ofen

410 Malai Tikka Fr. 31.10

Mariniertes Hühnerfleisch aus einer Soße aus Cashewnüssen, Käse & Kardamom Pulver

420 Podina Tikka Fr. 31.10

Auf Pfefferminz mariniertes Hühnerfleisch

430 Royal punjab Tandoori-Platter Fr. 36.10

Mit Mariniertem, Crevetten, Lamm, Chicken, Gemüse und Tikka, serviert mit Chutney

Royal Punjab

Tandoori – Naan Ofen

- 48 Roti Fr. 4.00**
Indisches Fladenbrot aus Ruchmehl
- 440 Alu Nan Fr. 7.10**
Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt
- 49 Naan Fr. 4.90**
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl
- 50 Butter Naan Fr. 5.50**
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
- 51 Chili Naan Fr. 5.90**
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Chili
- 52 Lasooni Naan Fr. 4.90**
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl in Knoblauch
- 53 Paneer Naan Fr. 6.00**
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Frischkäse
- 54 Onion Naan Fr. 5.90**
Indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Zwiebeln
- 55 Masala Papadam Fr. 3.50**
Knabberlei aus Kichererbsenmehl, 2 Stück
- 450 Peshwari nan Fr. 7.80**
Indisches Brot aus Weizenmehl mit getrockneten Früchten und Nüssen
- 460 Lacha paantha Fr. 7.60**
Indisches Fladenbrot knusprig gebraten

Royal Punjab

Dessert

56 *Royal Kulfi - Eis Dessert Fr. 7.90*
Milch, Kardamom, Kewara Wasser mit Nüssen

57 *Aam Ki Kulfi Fr. 8.00*
Mango-Milch, Kardamom, Nüsse

58 *Kala Jamun Fr. 7.50*
Frittierte Milchbällchen in Sirup

59 *Mango Creme Fr. 6.90*
Mango-Rahm mit Nüssen

Indische Getränke

70 *Lassi Mango* 3e dl Fr. 4.50

71 *Lassi salzig* 3 dl Fr. 4.50

72 *Lassi süss* 3 dl Fr. 4.50

73 *Nimbu Panee (Limonade)* 3 dl Fr. 4.00 5 dl Fr. 4.90

75 *Indisches Bier, Cobra* 3 dl Fr. 5.90

76 *Indisches Bier, Kingfisher* 3 dl Fr. 5.90

Royal Punjab

*Vielen Dank für Ihren Besuch
Royal Punjab Indisches Restaurant*