Crown of India

Speisekarte

Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Die Speisekarte präsentiert eine Auswahl der bekanntesten Gerichte aus den verschiedenen Regionen des indischen Subkontinents. Hierbei verwenden wir nur feine Zutaten von höchster Qualität.

Die authentischen Speisen werden von unserem innovativen Küchenteam mit klassischen und zeitgenössischen Zubereitungsarten kreiert.

Falls Sie mit der indischen Küche wenig oder gar nicht vertraut sind, ist es für uns eine besondere Ehre, Sie in die Vielfalt der orientalischen Aromen einzuführen. Lassen Sie uns unbedingt wissen, wenn wir Sie bei der Auswahl des richtigen Gerichtes unterstützen sollen.

Falls Sie lieber ein mildes oder sehr scharfes Gericht bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Fleisch Deklaration

Lamm: Neuseeland

Poulet: Schweiz

Poulet: Ungarn

Pouletschenkel: Schweiz

Fisch: Vietnam

Crevetten: Vietnam

Kaffee & Tee

Latte Macchiato	6.50
Iced Coffee	6.00
Kaffee Crème / Espresso	4.20
Doppelter Espresso	4.90
Cappuccino / Schale	4.90
Diverse Tees (Darjeeling / Grün / Pfefferminz / Kamille)	4.50
Ingwer-Tee	4.50
Kardamon-Tee	4.50
Jasmin-Tee	4.50
Honig-Ingwer Tee	6.50

Crown of India Spezial

Indischer Chai Masala Chai-Schwarztee mit Milch, Kardamom und Ingwer		6.00
Nimbu Pani Hausgemachte Zitronen-Limonade	0.5 l	6.50
Mango Lassi	0.3 l	7.00
Rosen Lassi	0.3 l	7.00
Sweet Lassi	0.3 l	7.00
Salz Lassi	0.3 l	7.00

Softdrinks

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0.5 l 1.0 l	5.90 10.90
Coca Cola / Coca Cola zero	0.33 l	5.50
Rivella rot / blau	0.33 l	5.50
Fanta	0.33 l	5.50
Elmer Citro	0.33 l	5.50
Ice Tea	0.33 l	5.50
Apfel-Schorle	0.33 l	5.50
Coconut Water	0.33 l	5.50
Orangensaft	0.2 l	5.50
Mangosaft	0.2 l	5.50
Lycheesaft	0.2 l	5.50
Schweppes Tonic	0.2 l	5.50
San Bitter + Orangensaft	0.2 l	5.50 + 1.00
Virgin Mojito		10.50
Sauermule		6.50
Coconutwater fresh		9.00
Lemon Soda	0.5 l	9.90

Bier

Kingfisher (indisches Bier)	0.33 l	7.00
Cobra (indisches Bier)	0.33 l	7.00
Stange Hopfenperle	0.3 l	5.00
Stange Hopfenperle gross	0.5 l	7.00
Feldschlösschen Hopfenperle	0.33 l	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	0.33 l	5.50
Schneider Weisse	0.5 l	7.00
Erdinger	0.5 l	7.00
Cardinal	0.5 l	5.50

Aperitiv

Champagner			15.50
Littel India Lycheewein Campari, frischer Zitronensaft			12.50
Taj Royal Prosecco mit Mangosaft			12.50
Hugo			13.50
Cüpli prosecco			10.50
Cynar	16 % vol	4 cl	9.50
Campari	23 % vol	4 cl	9.50
Campari Orange	9.5 % vol	0.2 l	9.50
Martini weiss	15 % vol	4 cl	9.50
Martini rot	15 % vol	4 cl	9.50
Porto rot	15 % vol	4 cl	9.50
Sherry	15 % vol	4 cl	9.50
Bailey's	17 % vol	4 cl	13.50
Vodka	40 % vol	4 cl	10.50
Disaronno	28 % vol	4 cl	9.50

Spirituosen / Whiskey

Johnnie Walker Red Label			13.50
Johnnie Walker Black Label			15.50
Johnnie Walker Blue Label			32,50
Ballantines			13.50
Chivas			14.50
Baccardi White	37 % vol	4 cl	12.50
Gordon's Gin	37.5 % vol	4 cl	12.50
Remy Martin	40 % vol	2 cl	13.50
Calvados	40 % vol	2 cl	10.50
Grappa	40 % vol	2 cl	11.50
Williams	40 % vol	2 cl	10.50
Indischer Liqueur			12.50

Weisswein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Schweiz			
Féchy aoc J. + P. Testuz - Vaud Blasses Gelb. Im Gaumen süffig und spritzig. Blumig-fruchtige Aromen und ein Finale von delikaten Honigaromen.	6.00	27.50	
Nox - Blanc Suisse Chardonnay, Ermitage, Muscat Aromen von exotischen Früchten, Vanille und Zitrus, harmonische Säure und dezente Lieblichkeit am Gaumen. Mediterranes Feeling, 100% Swiss Made.	7.50	35.00	49.00
Italien			
Tormaresca Chardonnay - Puglia igt Tormaresca - Puglila In der Nase feine Note von exotischen Früchen, Zitrus, Honig und Vanille. Im Gaumen gut strukturiert, dicht und ausgewogen. Dezente Honignoten, Vanille und reife Birne im Nachhall.	6.00	28.00	39.00
Equilibro Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc Aromen von weissen Blumen und tropischen Früchten. Am Gaumen frisch und gleichzeitig vollmundig. Würzig mit ausgezeichneter Säure, sehr ausgewogen mit einem langen, fruchtigen Abgang.	7.00	33.00	46.00
Villa Antinori bianco Toscana In der Nase zart durftend nach Akazienblüten, weissen Pfirsichen, Limetten mit einem Hauch Bergamotte. Im Gaumen sehr frisch und elegant, Aromen von gelben Früchten, feiner Würze und etwas Honig.	7.00	33.00	46.00

Roséwein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Schweiz			
Oeil de Perdix Vaumarcus Dom. de Château Vaumarcus - Neuchâtel / Pinot noir Klassische Zwiebelschalenfarbe. Ein fruchtiger und rassiger Rosé mit typischer Pinot-Frucht. Reich aim Gehalt und schön trocken im Abgang.	7.50	35.00	49.00
Italien			
Primitivo Rosato Ein gelungener Roséwein. Ausgewogene Aromatik mit Himbeer-, Melonen- und Rosenduftnoten. Lieblicher und erfrischender Abgang.	6.00	28.00	39.00
Indien			
Sula Zinfandel Rosé Sula Vineyards Die beliebteste Weinmarke aus Indien. Dieser beliebte Roséwein ist fruchtig und reich an Aromen von Geißblatt und frischen Erdbeeren.	7.50	35.00	49.00

Rotwein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Schweiz			
Merlot VdP Cantina Sociale di Mendrisio Granatrot. Einladend in der Nase. Man denkt an Rosinen, Backpflaumen und Cassis. Im Gaumen saftig und spannend.		32.00	42.00
Italien			
Barbera d'Asti Piemonte Rubinrot. Elegant und weich. Voller Körper mit bemerkenswerter Struktur. Toll eingebundene Frucht und Gewürzaromatik.	7.50	35.00	49.00
Costasera - Amarone della Valpolicella doc Masi - Veneto / Corvina, Rondinella, Molinara Sehr dicht mit präsenten und feinkörnigen Tanninen. Trotz seiner Jugendlichkeit sehr zugänglich; besticht mit elegantem, langem Finale.			89.00
Lignum Vitis - Terre Siciliana IGT Sizilien	7.00	33.00	46.00

Rotwein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Italien			
Campofiorin - Rosso del Veronese igt Masi Agricola - Veneto Dunkles Purpurrot; fruchtig in der Nase, an Dörrfrüchte und Rosinen erinnernd. Ausgewogen und süffig-elegant im Gaumen, von einer saftigen Säure begleitet. Gut strukturiert, vollmundig mit einem mittellangen Nachhall. Ein Passepartout für gelungene Stunden.		32.00	42.00
Santa Cristina - Chianti Superiore docg Marchesi Antinori - Toscana / Sangiovese, Merlot Reife Früchte mischen sich mit dezenten Gewürz- und Röstnoten; im Gaumen schön ausbalanciert, mit süsslichem Tannin und aromatischem Finale.		30.00	40.00
Crown of India Primitivo Puglia IGP Puglia Intensives Rot. Fruchtige, intensive Aromen mit Noten von Karamell & Süssholz. Geschmeidig und zugänglich mit samtigem Abgang.	6.50	30.00	41.00
Survia Rosso IGT Cabernet Sauvignon, Syrah - Calabria Intensives Rot und große Struktur, mit violetten Reflektionen und starken Anklängen an Waldbeeren.			69.00

Rotwein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Spanien			
Ibéricos - Rioja doca, Crianza Torres - Rioja / Tempranillo Feine Noten von Waldbeeren, Brom- und Heidelbeeren mit eleganten Barriquetönen untermalt. Im Gaumen frisch, mit weichen Tanninen und schöner Frucht, etwas Vanille und Würze zum Finale.			49.00
Cabernet Savignon Oclaviana La Mancha, Bodega Sierranorte Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Aroma von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen rund und harmonisch, mit saftiger Frucht, weicher Struktur, reifen Tanninen und elegantem Abgang.	6.00	28.00	39.00
Indien			
Dindori Reserve Shiraz Indian Sula Vineyards Der beliebteste Wein aus Indien. Ein geschmeidiger Rotwein mit mittlerem Körper, akzentuiert durch reife Kirsche und Pflaume, mit attraktiven Aromen schwarzen Pfeffers.	7.50	35.00	49.00
Hauswein	7.00		

Schaumwein

	0.1 l	Flasche
VIVO Bianco Alkoholfrei 20cl | Traubensaft & entalkoholisierter Wein		16.00
Prosecco 75cl	10.50	59.00
Champagner 75cl	15.50	89.00

Vorspeisen

Samosa (2 Stück) Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	8.50
Dhahi Samosa (2 Stück) In Joghurt, Pfefferminz und Tarmanrinden Sauce	10.50
Gemüse Pakora In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse	9.50
Dhahi Gemüse Pakora Gemüse Pakora mit Joghurt-Pfefferminz Sauce	12.50
Onion Pakora In Kichererbsenteig frittierte Zwiebeln	8.50
Chicken Pakora In Kichererbsenteig frittiertes Pouletfleisch	12.50
Crevetten Pakora In Kichererbsenteig frittierte Crevetten	15.00
Fisch Pakora In Kichererbsenteig frittierter Fisch	15.00
Tandoori Platter Im Tandoori-Ofen gegrilltes Lammfleisch und Chicken Tikka mit Samosa und Pakora	23.00
Vegi Platter Im Tandoori-Ofen gegrilltes Gemüse mit Samosa und Pakora	18.00
Stuffed Chilli Pakora In Kichererbsenteig frittierte, gefüllte, grüne Chillis	8.50
Paneer Pakora In Kichererbsenteig frittierter hausgemachter Frischkäse	13.00
Spinach Pakora In Kichererbsenteig frittierte, frische Spinatblätter	13.00
Spring Roll 3 Stk Chicken	12.50
Spring Roll 3 Stk Vegi	10.50
Onionring Pakora In Kichererbsenteig frittierte Zwiebelringe	9.50

Suppe

Dalsuppe	7.50
Pouletsuppe	8.50
Tomatensuppe	7.50
Kartoffelsuppe	7.50
Gemüsesuppe	7.50

Salat

Grüner Salat	7.00
Tomaten Salat	7.00
Garten Salat	8.50
Indischer Gurkensalat	9.50
Salat mit gegrilltem Poulet	12.50
Salat mit mariniertem Fisch	13.50
Salat mit marinierten Crevetten	13.50

Poulet

Chicken Curry Poulet an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	25.00
Madras Chicken Curry Poulet in Joghurt, Pfefferminz und Tarmanrinden Sauce	26.50
Chilli Chicken Poulet an südindischer Currysauce und Gewürzen	27.50
Chicken Chefreal Poulet an milder Gewürzsauce mit Kokosmilch und Cashewkernen	27.50
Chicken Kofta Poulet-Fleischbällchen an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Currysauce	27.50
Chicken Vindaloo Poulet mit Kartoffeln, in scharfer Sauce gegart	25.00
Chicken Tikka Masala Gegrilltes Poulet an pikanter Sauce mit Rahm	28.50
Butter Chicken Gebratenes Tandoori Poulet an sämiger Tomate-Butter-Currysauce	26.50
Gemüse Chicken Curry Poulet mit Gemüse an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	25.50
Chicken Jalfrezi Poulet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	27.00
Palak Chicken Poulet mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Curry	28.00
Chicken Malai Tikka Curry Poulet an milder gewürzter Currysauce mit Mandeln, Kokosmilch und Joghurt	30.00
Chicken Tikka Mughlai Gegrilltes Poulet mit frischen Champignons an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Tomaten-Currysauce	29.00

Lamm

Lamm Curry Lamm an Currysauce	28.00
Lamm Roganjosh Lamm in verschiedenen Gewürzen	28.50
Lamm Kofta Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer an milder Cashew-Kokosmilch-Currysauce	28.50
Methi Maas Lamm mit Rahmspinat an gekochter Butter-Rahm Currysauce	27.50
Lamm Vindaloo Gebratenes Lamm mit Kartoffel an pikanter Currysauce	29.50
Ghosht Shahi Korma Lamm an milder Gewürzsauce mit Rahm, Mandeln, Kokosmilch und Cashewkernen	28.50
Lamm Jalfrezi Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	29.00
Chilli Lamm Lamm mariniert und grilliert mit Peperoni an pikanter Chili-Currysauce	29.50
Butter Lamm Gebratenes Tandoori Lamm in sämiger Tomaten-Butter Currysauce	29.50
Lamm Dopiaza Gebratenes Lamm mit Zwiebelringen an pikanter Kreuzkümmel-Korianderblätter Currysauce	29.50
Achari Lamm Saftiges Lammfleisch an Currysauce	30.00
Kashmiri Lamm Mushroom Lammfleischwürfel und Pilze, speziell gewürzt	32.50
Lamm Tikka Mughlai Gegrilltes Lamm an Masalasauce mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, grüner Peperoni	29.50

Fisch

Fisch Curry Fisch an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	27.50
Fisch Korma Gebratener Fisch mit Cashew-Kokos-Sauce (mild)	27.50
Fisch Jalfrezi Fisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Sauce	27.00
Fisch Chilli Fisch mariniert mit Peperoni an Chilli-Currysauce	27.50
Fisch Palak Fisch mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Currysauce	28.00
Fisch Vindaloo Gebratener Fisch mit Kartoffeln an scharfer Currysauce	30.00
Crevetten Curry Crevetten an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	30.50
Crevetten Korma Crevetten an milder Currysauce mit Mandeln und Cashewkernen	30.00
Crevetten Jalfrezi Crevetten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	30.50
Crevetten Chilli Crevetten mariniert mit Peperoni an scharfer Chilli-Currysauce	30.50
Crevetten Vindaloo Gebratene Crevetten mit Karoffeln an scharfer Currysauce	30.00
Crevetten Palak Crevetten mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Currysauce	36.50
Crown of India Special Jhingha Riesencrevetten an Malabar-Gewürzen an Currysauce	38.00

Tandoori

Tandoori Murg Pouletschenkel mariniert mit Joghurt, Limetten und Tandoori Masala	25.50
Murg Tikka Pouletstücke mariniert mit Joghurt und Masala-Gewürzen	26.50
Reshmi Chicken Pouletstücke mit Cashewnüssen und Joghurtsauce	27.00
Botti Kebab Lammfleisch mariniert mit Joghurt und Masala-Gewürzen	29.50
Tandoori Machli Gegrillte Fischstücke mariniert mit Joghurt, Limetten und Gewürzen	27.50
Tandoori Jhingha Crevetten mariniert mit Joghurt, Limetten und Gewürzen	35.50
Tandoori Platter Gegrillte Fischstücke, Crevetten, Pouletfleisch und Lammfleisch mariniert mit Joghurt	40.00
Tandoori Subzi (Vegetarisch) Frischkäse mit frischem Gemüse und Tandoori-Gewürzen, gegrillt im Tandoori-Ofen	25.50
Paneer Reshmi (Vegetarisch) Frischkäse mariniert mit Joghurt, Limetten und Tandoori Masala	27.00
Tandoori Lamm Seekh Kebab Gehacktes, gegrilltes Lammfleisch mit exotischen Geürzen	28.00
Chicken Malai Tikka Poulet mariniert mit Joghurt, Rahm, indischem Käse und gemahlenen Cashewkernen	29.50
Tandoori Chicken Seekh Kebab Gehacktes, gegrilltes Pouletfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und indischen Gewürzen	27.00
Hariyali Chicken Kebab Poulet mit grünem Chilli, Koriander und frischer Minze, mariniert mit Joghurt, Limetten, Kräutern und Gewürzen	29.00

Vegetarisch

Dal Mix Gemischte Linsen gekocht mit Kümmel an Tomaten-Currysauce	19.50
Gemüse Curry Saisongemüse gekocht mit indischen Gewürzen und Currysauce	20.00
Awiyal Frisches Gemüse an frischer Kokospaste gewürzt mit Jeera, Turmeric und Curryblättern (mild)	20.00
Okra Masala Curry Frische Okra (Gemüse-Eibisch) an Ingwer-Butter-Currysauce	24.00
Manchali Aloo Gobi Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit nordindischen Gewürzen an Currysauce	23.50
Palak Paneer Hausgemachter indischer Frischkäse mit Rahmspinat an Tomaten-Currysauce	22.50
Alu Palak Kartoffel mit Rahmspinat an Tomaten-Currysauce	22.00
Bengan Barta Gebratene Auberginen an Kräuter-Currysauce	25.00
Paneer Masala Hausgemacher Käse gekocht in pikant gewürzter Currysauce	24.50
Navratten Korma Saisongemüse mit Ananas, Kräutern und Cashewnüssen, gekocht an Mandel-Rahm-Currysauce (mild)	20.50
Mattar Paneer Indischer Käse an Currysauce	23.50
Alu Channa Kartoffeln mit Kichererbsen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Butter an Currysauce	19.50
Gemüse Kofta Gemüsebällchen gefüllt mit Rosinen und Cashewkernen an milder Gewürz-Zwiebel-Tomaten Currysauce	25.00

Vegetarisch

Shalimar Masala Pilze und grüne Erbsen an Currysauce	24.00
Paneer Makhani Indischer Frischkäse in einer cremigen Butter-Rahm-Kokos-Currysauce, gewürzt mit Bockshornklee.	29.50
Malai Kofta Knödel aus hausgemachtem Frischkäse mit getrockneten Früchten, an Tomatencurrysauce mit Mandeln und Cashewkernen	28.00
Dal Makhni Schwarze Urdlinsen nach nordindischer Punjabiart in Currysauce	22.00
Gemüse Jalfrezi Saisongemüse gekocht an scharfer Currysauce	25.00
Chilli Paneer Hausgemachter Käse in einer pikanten Chili-Currysauce	29.00
Channa Masala + 1 Bhatura	26.50

Biriyani

Vegi Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse	22.50
Chicken Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Poulet	25.00
Lamm Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Lamm	28.00
Fisch Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Fisch	28.00
Crevetten Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse mit Crevetten	28.00

Beilagen

Papadam Knackiges, salziges Fladenbrot aus Urd-Linsen	3.00
Raita Joghurt mit Gemüse	7.00
Naan Makhni Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter	5.00
Chilli Naan Frisches Fladenbrot mit grünem Chilli	6.00
Knoblauch Naan Frisches Fladenbrot mit Knoblauch	5.50
Kokos Naan Fladenbrot mit Kokosraspeln gefüllt	6.00
Tandoori Roti Frisches Fladenbrot aus Ruchmehl	4.00
Naan Paneer Frisches Fladenbrot mit Käse gefüllt	6.50
Aloo Naan Frisches Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt	7.00
Saada Chawal Gedämpfter Basmatireis	4.50
Banarsi Pulao Basmatireis mit gemischtem Gemüse und Nüssen	7.50
Lemon Rice Zitronenreis mit frischen Senfkörnern und Nüssen	7.50
Jeera Rice Basmatireis mit Kreuzkümmel	7.50
Saffron Rice Basmatireis mit Safran	8.00
Mattar Pulao Basmatireis mit Kreuzkümmel und grünen Erbsen	8.00

Beilagen

Chicken Fried Rice Gebratener Reis mit Poulet	12.50
Egg Fried Rice Gebratener Reis mit Ei	8.50
Tandoori Lachha Paratha	7.50
Tandoori Keema Paratha	12.50

Thali

Vegi Thali (Vegan auf Anfrage) Zwei verschiene Gemüse-Curries, Dal, Pakora, Reis, Raita, Naan, Papadam, Salat und Dessert	29.50
Shahajahini Thali Lamm-, Poulet- und Gemüse-Curry, Dal, Pakora, Reis, Raita, Naan, Papadam, Salat und Dessert	35.00
Malabar Thali Fish-, Crevetten- und Gemüse-Curry, Dal, Pakora, Reis, Raita, Naan, Papadam, Salat und Dessert	35.00

Kindermenu

Chicken Korma mit Reis	15.00
Chicken Nuggets mit Pommes	10.50

Crown of India

Zürichstrasse 105
8123 Ebmatingen
+41 (0) 43 499 0202
+41 (0) 79 625 9113
info.crownofindia@gmail.com

Öffnungszeiten:
Montag – Samstag
11:00 – 14:00 & 17:00 – 00:00
Sonntag
17:00 – 00:00

© Crown of India - Arian David Stettler