

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	5.50
Kaffee Crème / Espresso	3.90
Doppelter Espresso	4.20
Cappuccino / Schale	4.90
Diverse Tees (Darjeeling / Grün / Pfefferminz / Kamille)	4.20
Ingwer-Tee	4.20
Kardamon-Tee	4.20
Jasmin-Tee	4.20

Crown of India Spezial

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

Softdrinks

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0.5 l	5.50
	1.0 l	10.50
Coca Cola / Coca Cola zero	0.33 l	4.50
Rivella rot / blau	0.33 l	4.50
Fanta	0.33 l	4.50
Elmer Citro	0.33 l	5.50
Ice Tea	0.33 l	4.50
Apfel-Schorle	0.33 l	4.50
Coconut Water	0.33 l	4.50
Orangensaft	0.2 l	5.00
Mangosaft	0.2 l	5.50
Lycheesaft	0.2 l	5.50
Schweppes Tonic	0.2 l	5.00
San Bitter + Orangensaft	0.2 l	4.50 + 1.00
Virgin Mojito		10.00
Sauermule		6.50

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				11.00
Campari, frischer Zitronensaft				
Taj Royal				11.00
Prosecco mit Mangosaft				
Hugo				10.50
Cüpli prosecco				10.50
Cynar	16 % vol	4 cl		8.50
Campari	23 % vol	4 cl		8.50
Campari Orange	9.5 % vol	0.2 l		9.50
Martini weiss	15 % vol	4 cl		8.50
Martini rot	15 % vol	4 cl		8.50
Porto rot	15 % vol	4 cl		8.50
Sherry	15 % vol	4 cl		8.50
Bailey's	17 % vol	4 cl		12.50
Vodka	40 % vol	4 cl		10.50
Disaronno	28 % vol	4 cl		8.50

Spirituosen / Whiskey

Johnnie Walker Red Label				12.50
Johnnie Walker Black Label				14.50
Johnnie Walker Blue Label				32,50
Ballantines				12.50
Chivas				14.50
Baccardi White	37 % vol	4 cl		2.50
Gordon's Gin	37.5 % vol	4 cl		2.50
Remy Martin	40 % vol	2 cl		12.50
Calvados	40 % vol	2 cl		9.50
Grappa	40 % vol	2 cl		11.50
Williams	40 % vol	2 cl		9.50
Indischer Liqueur				11.00

Weisswein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Schweiz			
Féchy aoc J. + P. Testuz - Vaud	5.50	23.00	
Domaine de Chantemerie Grand Cru Réserve	5.50	27.00	38.00
Italien			
Tormaresca Chardonnay - Puglia igt Tormaresca - Puglila In der Nase feine Note von exotischen Früchten, Zitrus, Honig und Vanille. Im Gaumen gut strukturiert, dicht und ausgewogen. Dezent Honignoten, Vanille und reife Birne im Nachhall.	6.00	28.00	39.00
Monteoro - Vermentino die Gallura docg Sella & Mosca - Sardegna In der Nase zart duftend 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	32.00	44.50
Villa Antinori bianco Toscana In der Nase zart duftend 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	32.00	41.50

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 am Gehalt und schön trocken im Abgang.	7.00	32.00	42.00
Italien			
Primitivo Rosato	6.00	28.00	39.00
Indien			
Sula Zinfandel Rosé Sula Vineyards	6.50	30.00	42.50

Rotwein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Schweiz			
Merlot VdP Cantina Sociale di Mendrisio		32.00	42.00
Italien			
Barbera d'Asti Piemonte	7.00	32.00	44.00
Feurige Beerennase mit anhaltendem Duft. Gute Struktur im Gaumen mit elegantem Körper und fruchtigen Aromen.			
Costasera - Amarone della Valpolicella doc Masi - Veneto / Corvina, Rondinella, Molinara			89.00
Sehr dicht mit präsenten und feinkörnigen Tanninen. Trotz seiner Jugendlichkeit sehr zugänglich; besticht mit elegantem, langem Finale.			
Cappallaccio - Castel del Monte doc Riviera - Puglia	7.00	32.00	44.00
Dunkles Violett; im Gaumen saftig, mit schönen Kirscharomen sowie feinen Nuss- und Geürznuancen; voluminös und geschmeidig, mit sanften Tanninen und leicht würzigem Finale.			

Rotwein

	0.1 l	0.5 l	0.75 l
Italien			
Campofiorin - Rosso del Veronese igt Masi Agricola - Veneto	7.00	32.00	42.00
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.			
Santa Cristina - Chianti Superiore docg Marchesi Antinori - Toscana / Sangiovese, Merlot	6.50	30.00	40.00
Reife Früchte mischen sich mit dezenten Gewürz- und Röstnoten; im Gaumen schön ausbalanciert, mit süsslichem Tannin und aromatischem Finale.			
Primitivo Donna Marzia - Puglia igt Conti Zecca - Puglia	6.00	28.00	38.00
Im Gaumen anfänglich recht weich, dann zunehmend rustikale Struktur; von mittlerem Gehalt. Im Abgang unkompliziert und süffig.			
Cannonau di Sardegna doc, Riserva Sella & Mosca - Sardegna			42.00
Würzig und ausdrucksvoll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale.			
Crown of India Primitivo Puglia IGP Puglia	6.00	28.00	38.00
Survia Rosso Calabria			69.00

Rotwein

0.1 l 0.5 l 0.75 l

Spanien

Ibéricos - Rioja doca, Crianza 42.00

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.

Argentinien

Passo Doble 6.00 28.00 39.00

Masi - Tupungato / Malbec, Corvina

Im Gaumen feine Fruchtsüsse und Röstaromen deutlich, vollmundig und kräftig, gradlinig und nobel.

Indien

Dindori Reserve Shiraz 6.50 29.00 48.00

Indian Sula Vineyards

Vorspeisen

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

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	11.50
Salat mit mariniertem Fisch	13.50
Salat mit marinierten Crevetten	13.50

Poulet

Chicken Curry Poulet an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	24.50
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 Dopiazza 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	27.50
Fisch an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	
Fisch Korma	26.50
Gebratener Fisch mit Cashew-Kokos-Sauce (mild)	
Fisch Jalfrezi	27.00
Fisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Sauce	
Fisch Chilli	27.50
Fisch mariniert mit Peperoni an Chilli-Currysauce	
Fisch Palak	28.00
Fisch mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Currysauce	
Fisch Vindaloo	30.00
Gebratener Fisch mit Kartoffeln an scharfer Currysauce	
Crevetten Curry	30.50
Crevetten an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	
Crevetten Korma	30.00
Crevetten an milder Currysauce mit Mandeln und Cashewkernen	
Crevetten Jalfrezi	30.50
Crevetten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	
Crevetten Chilli	30.50
Crevetten mariniert mit Peperoni an scharfer Chilli-Currysauce	
Crevetten Vindaloo	30.00
Gebratene Crevetten mit Karoffeln an scharfer Currysauce	
Crevetten Palak	36.50
Crevetten mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Currysauce	
Crown of India Special Jhingha	38.00
Riesencrevetten an Malabar-Gewürzen an Currysauce	

Tandoori

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

Vegetarisch

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

Vegetarisch

Shalimar Masala	23.50
Pilze und grüne Erbsen an Currysauce	
Paneer Makhani	29.50
Indischer Frischkäse in einer cremigen Butter-Rahm-Kokos-Currysauce, gewürzt mit Bockshornklee.	
Malai Kofta	28.00
Knödel aus hausgemachtem Frischkäse mit getrockneten Früchten, an Tomatencurrysauce mit Mandeln und Cashewkernen	
Dal Makhni	22.00
Schwarze Urdlinsen nach nordindischer Punjabiart in Currysauce	
Gemüse Jalfrezi	25.00
Saisongemüse gekocht an scharfer Currysauce	
Chilli Paneer	29.00
Hausgemachter Käse in einer pikanten Chili-Currysauce	
Channa Masala + 1 Bhatura	26.50

Biriyani

Vegi Biriyani	22.00
Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse	
Chicken Biriyani	25.00
Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Poulet	
Lamm Biriyani	28.00
Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Lamm	
Fisch Biriyani	28.00
Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Fisch	
Crevetten Biriyani	28.00
Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse mit Crevetten	

Beilagen

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

Beilagen

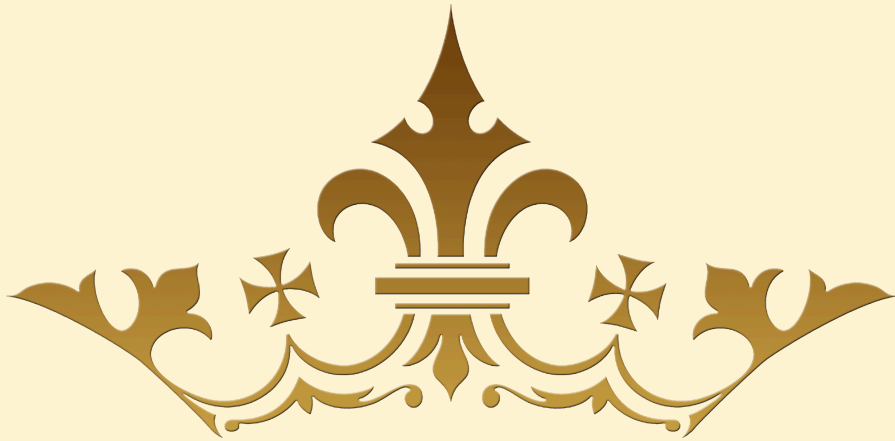
Chicken Fried Rice	12.50
Gebratener Reis mit Poulet	
Egg Fried Rice	8.50
Gebratener Reis mit Ei	
Tandoori Lachha Paratha	7.50
Tandoori Keema Paratha	12.50

Thali

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

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