

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
Kardamom-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 Campari, frischer Zitronensaft		11.00
Taj Royal Prosecco mit Mangosaf		11.00
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 Chantemerle  
Grand Cru Réserve

5.50 27.00 38.00

## Italien

Tormaresca Chardonnay - Puglia igt  
Tormaresca - Puglia

6.00 28.00 39.00

In der Nase feine Note von exotischen Früchten, Zitrus, Honig und Vanille. Im Gaumen gut strukturiert, dicht und ausgewogen. Dezente Honignoten, Vanille und reife Birne im Nachhall.

Monteoro - Vermentino die Gallura docg  
Sella & Mosca - Sardinia

7.00 32.00 44.50

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.

Villa Antinori bianco  
Toscana

7.00 32.00 41.50

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.

# 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.

## 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

Feurige Beerennase mit anhaltendem Duft. Gute Struktur im Gaumen mit elegantem Körper und fruchtigen Aromen.

7.00 32.00 44.00

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

Cappallaccio - Castel del Monte doc  
Rivera - Puglia

Dunkles Violett; im Gaumen saftig, mit schönen Kirscharomen sowie feinen Nuss- und Geürznuancen; voluminos und geschmeidig, mit sanften Tanninen und leicht würzigem Finale.

7.00 32.00 44.00



# 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.

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.

Primitivo Donna Marzia - Puglia igt  
Conti Zecca - Puglia

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

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

Survia Rosso  
Calabria

42.00

6.00 28.00 38.00

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.

42.00

## 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

Indian Sula Vineyards

6.50 29.00 48.00

# Vorspeisen

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

# Suppe

<b>Dalsuppe</b>	7.50
<b>Pouletsuppe</b>	8.50
<b>Tomatensuppe</b>	7.50
<b>Kartoffelsuppe</b>	7.50
<b>Gemüsesuppe</b>	7.50

# Salat

<b>Grüner Salat</b>	7.00
<b>Tomaten Salat</b>	7.00
<b>Garten Salat</b>	8.50
<b>Indischer Gurkensalat</b>	9.50
<b>Salat mit gegrilltem Poulet</b>	11.50
<b>Salat mit mariniertem Fisch</b>	13.50
<b>Salat mit marinierten Crevetten</b>	13.50

# Poulet

Chicken Curry	24.50
Poulet an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	
Madras Chicken Curry	26.50
Poulet in Joghurt, Pfefferminz und Tarmanrinden Sauce	
Chilli Chicken	27.50
Poulet an südindischer Currysauce und Gewürzen	
Chicken Chefreal	27.50
Poulet an milder Gewürzsauce mit Kokosmilch und Cashewkernen	
Chicken Kofta	27.50
Poulet-Fleischbällchen an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Currysauce	
Chicken Vindaloo	25.00
Poulet mit Kartoffeln, in scharfer Sauce gegart	
Chicken Tikka Masala	28.50
Gegrilltes Poulet an pikanter Sauce mit Rahm	
Butter Chicken	26.50
Gebratenes Tandoori Poulet an sämiger Tomate-Butter-Currysauce	
Gemüse Chicken Curry	25.50
Poulet mit Gemüse an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	
Chicken Jalfrezi	27.00
Poulet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	
Palak Chicken	28.00
Poulet mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Curry	
Chicken Malai Tikka Curry	30.00
Poulet an milder gewürzter Currysauce mit Mandeln, Kokosmilch und Joghurt	
Chicken Tikka Mughlai	29.00
Gegrilltes Poulet mit frischen Champignons an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Tomaten-Currysauce	

# Lamm

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

# 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 Kartoffeln 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
Frischkäse mit frischem Gemüse und Tandoori-Gewürzen, gegrillt im Tandoori-Ofen	
Paneer Reshmi (Vegetarisch)	27.00
Frischkäse mariniert mit Joghurt, Limetten und Tandoori Masala	
Tandoori Lamm Seekh Kebab	28.00
Gehacktes, gegrilltes Lammfleisch mit exotischen Gewürzen	
Chicken Malai Tikka	29.50
Poulet mariniert mit Joghurt, Rahm, indischem Käse und gemahlene 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
Hausgemachter 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
<h2>Biriyani</h2>	
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 gemischem 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

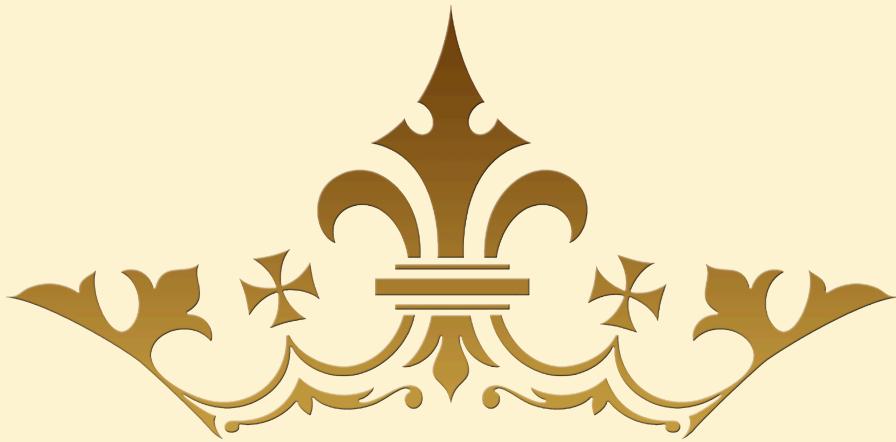
Chicken Fried Rice	12.50
Gebratener Reis mit Poulet	
Egg Fried Rice	8.50
Gebratener Reis mit Ei	
Tandoori Lachha Paratha	7.50
Tandoori Keema Paratha	12.50

## Thali

Vegi Thali (Vegan auf Anfrage)	29.50
Zwei verschiedene 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	

## Kindermenü

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](mailto:info.crownofindia@gmail.com)

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