

khānā mandir

Cuisine indienne du Marché

automne 2020



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »



Entrées Starters

Samosa aux Bolets et Potimaron Tandoori 14.-

Boletus Samsosa & Red Kuri Squash Tandoori

Croûtes aux Bolets Masala 20.-

Servis sur une Paratha Maison

Boletus Masala served on homemade Paratha

Soupe au Potimarron 15.-

Aux Croûtons de Naans

Red Kuri Squash Soup with Naans Croutons

Plats Mains *

La Chasse du Maharaja 46.-

Filet de Cerf Tandoori. Sauce Pasanda. Accompagnement Chasse ¹

Fillet of Deer Tandoori. Sauce Pasanda. «Chasse» sides ²

Rack de Cerf Tandoori 39.-

Sauce Vindaloo au Pinot Noir. Accompagnement Chasse ¹

Rack of Deer. Pinot Noir «Vindaloo» sauce. «Chasse» sides ²

Le Curry des Chasseurs 38.-

Emincé de Chevreuil au Curry et Bolets. Accompagnement Chasse ¹

Roe Deer Venison Curry. «Chasse» sides ²

¹ Purée Bhagwan, Poire Tandoori, Chou Rouge, Choux de Bruxelles, confiture d'airelles*

l'astérisque [*] signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»

² Mashed Potatoes, Tandoori Pear, Red Cabbage, Brussels Sprouts