

Cheti's Curry

*Indische und sri-lankische
Spezialitäten*



**HERZLICH
WILLKOMMEN**

GETRÄNKE

Wasser

Valser Wasser	3,3 dl	4.80
mit oder ohne Kohlensäure		

Softdrinks

Coca Cola, light, zero	3,3 dl	4.80
Apfelsaft	3,3 dl	5.00
Apfelshorley	3,3 dl	5.00
Rivella rot, blau, grün	3,3 dl	4.80
Ice tea Lemon oder Peach	3,3 dl	4.80
Kombucha, Carpe Diem	3,3 dl	5.00
Orange oder Lemon Soda	3,3 dl	4.30
Ginger Beer	3,3 dl	4.50
Gazosa Limone, Arancia, Mandarino	3,5 dl	5.80
Coconut Water	5 dl	5.80
Mango Lassi, hausgemacht	3 dl	6.00

Tee

Pfefferminze, Jasmin, Verveine,		
Assam, Grüntee, Roibusch (Sirocco)		5.20
Chai, hausgemacht		5.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitif

Prosecco		8.00
Gespritzter Weisswein		8.50
Hugo		8.50
Aperol Spritz		8.50
Campari Orange		8.50

Rotwein

Cabernet	1 dl	6.80
Merlot	1 dl	6.80
Primitivo	1 dl	7.50
Barbera	1 dl	8.20
Rocca Rubia	3,75 dl	28.50

Weisswein

Chadonnay	1 dl	6.80
Pinot Grigio	1 dl	6.80

Bier

Cobra, Indien/Grossbritannien	3,3 dl	6.00
Kingfisher, Indien	3,3 dl	6.00
Singha, Thailand	3,3 dl	6.00
Eichhof	3,3 dl	6.00
Haldenkrone	3,3 dl	6.50
Whiskey	4 cl	12.50

VORSPEISEN

Samosa	5.50
<i>Frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit Chutney oder Sweet Chili Sauce</i>	
Raita mit Papadam	7.00
<i>Joghurt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und frischem Koriander, serviert mit frittierten kleinen Fladenbrotten aus Linsen</i>	
Naan, gebuttertes Fladenbrot	4.50
Garlic Naan, gebuttertes Fladenbrot mit Knoblauch	5.00
Garlic Chapati, Fladenbrot aus Ruchmehl mit Knoblauch	5.00
Tandoori-Salat	14.50
<i>Grüner Salat mit Chicken-Tandoori-Stücken</i>	
Amba Acharu	17.50
<i>Würziger Mango-Gurken-Salat mit hausgemachter Senfsauce</i>	
Vorspeisenteller für 2 Personen	18.00
<i>2 Frühlingsrollen 2 Cutlets (panierte Thunfisch-Kartoffel-Bällchen) 2 Crispy Crevetten</i>	

POULET-GERICHTE

serviert mit Reis, Linsen und Gemüse

Tikka Masala – Hausspezialität <i>Poulet mit cremiger Tomatensauce</i>	28.50
Butter Chicken <i>Poulet mit cremiger Tomatenrahmsauce und Cashewnüssen</i>	28.50
Chicken Tandoori Masala <i>Pouletstücke, würzig mariniert</i>	27.50
Chicken Korma <i>Poulet mit Safran-Rahmsauce und Cashewnüssen</i>	28.50
Chicken Vindaloo <i>Poulet, gut gewürzt</i>	27.50
Chicken Curry nach sri-lankischer Art <i>Poulet mit Tomaten, Knoblauch und frischem Ingwer</i>	27.50
Lemon Chicken <i>Poulet mit frischen Zitronen und Gewürzen</i>	27.50

Fleischdeklaration: Poulet aus der Schweiz und Brasilien. Es ist nicht auszuschliessen, dass Fleisch aus Nicht-CH-Produktion mithilfe von Wachstumshormonen erzeugt wurde.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

LAMM-GERICHTE

serviert mit Reis, Linsen und Gemüse

Lamm Masala	35.00
<i>Lamm mit cremiger Tomatensauce</i>	
Lamm Rogan josh	35.00
<i>Lamm-Curry mit Zwiebeln und indischen Gewürzen</i>	
Lamm Korma	35.00
<i>Lamm mit Safran-Rahmsauce und Cashewnüssen</i>	
Lamm Vindaloo	35.00
<i>Lamm, gut gewürzt</i>	

AUS UNSERER FISCHKÜCHE

serviert mit Reis, Linsen und Gemüse

Fisch-Curry nach traditioneller sri-lankischer Art	27.50
<i>zubereitet mit Kokosnussmilch</i>	
Crevetten-Curry nach traditioneller sri-lankischer Art	31.50
<i>zubereitet mit Kokosnussmilch</i>	

Fleischdeklaration: Lamm aus Neuseeland. Es ist nicht auszuschliessen, dass Fleisch aus Nicht-CH-Produktion mithilfe von Wachstumshormonen erzeugt wurde.

Fischdeklaration: Sri Lanka/Japan

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

VEGETARISCHE GERICHTE

Palak Paneer <i>Indischer Frischkäse mit Spinat-Rahmsauce und Reis</i>	25.00
Paneer Makhanwala <i>Indischer Frischkäse mit cremiger Tomatensauce und Reis</i>	25.00
Vegi Reis <i>Reis mit Gemüse und Linsen</i>	25.00
Vegi Roti <i>Fladenbrot mit Gemüse und Linsen</i>	25.00
Vegi Idli <i>Gedämpfte Linsen-Reiskuchen mit Gemüse</i>	25.00

DESSERTS

Mango Crème	6.50
Watalappan <i>Hausgemachter Palmhonigpudding</i>	7.50
Mango Kulfi <i>Hausgemachte indische Glacé mit frischer Mango und Safran</i>	7.50
Glacé <i>Melone oder Kokosnuss</i>	7.50



Cheti's Curry

Seefeldstrasse 7A, 8008 Zürich, 043 268 55 85