



*Kanchi Baden ist ein traditionelles indisches Restaurant mit authentischen Rezepten verfeinert über die Jahre in Richtung Perfektion. Unter der Führung von Küchenchef Sivakumar Balakrishnan und Team geht es nicht nur um's Essen, nein, es geht um eine Erfahrung, die für sich spricht.*



## SPECIALITÄTEN DES HAUSES - DER CHEF EMPFIEHLT

### **MENU 1**

**VEGETARISCH** : (Minimum 2 Personen)

#### **VORSPEISEN**

**Hara Bara Kebab**

Ein reichhaltiges grünes Gemüse- und Nussküchlein serviert mit süßer Chilisauce.

**Onion Bhajis**

Geschnittene Zwiebeln, umhüllt mit gewürztem Kichererbsenmehl, geformt in unregelmäßige Bällchen und frittiert.

#### **HAUPTGANG**

**Palak Paneer**

Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Rahm verfeinert

**Veg Jalfrezi**

Eine aromatische Mischung aus frischem Gemüse in Tomatencreme mit Bockshornklee- pulver versetzt

**Tadka Dal**

Rote und gelbe Linsen, mit gebratenem Knoblauch und Gewürzen

**Pulao Rice**

**Butter Naan**

Frisches Naan-Brot mit frisch gehackten Knoblauch.

#### **DESSERT**

**Mango Rasgulla**

-----

**FR-39 pro Person**

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**  
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.  
Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.



Kanchi Spezialgericht



Mild



-Mittel Scharf



## SPECIALITÄTEN DES HAUSES - DER CHEF EMPFIEHLT

### MENU 2

**NICHT VEGETARISCH** : (Minimum 2 Personen)

#### VORSPEISEN

##### Chicken Samosa

Knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus gehacktem Pouletfleisch und grünen Erbsen serviert mit süß-saurer Tamarindsauce

##### Hara Bara Kebab

Ein reichhaltiges grünes Gemüse- und Nussküchlein serviert mit süßer Chilisauce.

#### HAUPTGANG

##### Chicken Makhni

Geräuchertes Poulet in einer cremigen Tomatensauce mit Bockshornkleeblättern

##### Lamb Haryali

Zarte Lammstückchen mit grünen Kräutern, grilliert im Tandoorofen.

##### Palak Paneer

Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Rahm verfeinert

##### Pulao Rice

##### Butter Naan

Frisches Naan-Brot mit frisch gehacktem Knoblauch.

#### DESSERT

##### Mango Rasgulla

**FR-44 pro Person**

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**  
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.  
Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.



Kanchi Spezialgericht



Mild



-Mittel Scharf



## VORSPEISEN VEGETARISCH

- Vegetable Samosa** 8.70  
knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit süß-saurer Tamarindsauce.
- Hara Bara kebab**  9.50  
Ein reichhaltiges grünes Gemüse- und Nussküchlein serviert mit süßer Chilisauce.
- Hot Garlic Iddlies** 8.70  
Gedämpfte Mini-Reiskuchen in einer würzigen Chili-Knoblauch-Sauce
- Onion Bhajis** 8.70  
Geschnittene Zwiebeln, umhüllt mit gewürztem Kichererbsenmehl, geformt in unregelmäßige Bällchen und frittiert.
- Pakorras** 8.70  
Gemüstückchen frittiert in einem Linsenmehlteig, serviert mit Tamarinde sauce.
- Vegetable Manchurian**  9.50  
Gemüse gewürzt mit frischem Ingwer, gebraten im Wok, mit Soja-Knoblauch-Sauce serviert
- Veg Spring Rolls** 8.70  
Aromatisch frische Gemüse- und Kräuter-mischung, eingewickelt in Teigblätter, frittiert, serviert mit süßer Chilisauce.

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**  
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden. Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.



## VORSPEISEN VEGETARISCH

Rasam  7.50

Eine traditionelle Südindische Suppe, eine Mischung von Tomaten, Tamarindsaft und Gewürzen

Cream of Tomato Soup 7.50

Tomatensuppe mit Knoblauch-Croutons

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**

Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.

Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.



Kanchi Spezialgericht



Mild






-Mittel Scharf



## VORSPEISEN NON-VEGETARISCH

<b>Chicken Tikka</b>	<b>11.50</b>
Saftige Pouletteile mariniert in klassischen nordindischen Gewürzen und Joghurt, grilliert im Lehmofen, begleitet von Pfefferminz-Chutney.	
<b>CHICKEN SAMOSAS</b>	<b>10.50</b>
Knusprige Weizentaschen gefüllt mit einer Mischung aus gehacktem Pouletfleisch und grünen Erbsen serviert mit süß-saurer Tamarind sauce	
<b>Bara Kebab</b>	<b>13.00</b>
Lammfleisch, mariniert und grilliert, serviert mit Pfefferminz-Chutney	
<b>Lamb Pepper Fry</b> 	<b>13.00</b>
Ein nach südindischer Art gewürztes gebratenes Lammfleisch mit gerösteter Kokosnuss	
<b>Rawa Fried Fish</b>	<b>11.00</b>
Fischstückchen mit Kräutergrieß überzogen und gebraten.	
<b>Herbed Prawn Pakoras</b> 	<b>14.00</b>
Marinierte Ingwergarnelen frittiert, mit Chilisauce serviert	
<b>KANCHI STARTER PLATTER</b>  für zwei Personen	<b>17.00</b>
Gemischte Vorspeisenplatte	

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**  
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.  
Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.

 Kanchi Spezialgericht  
 Mild  -Mittel Scharf



## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

**Veg Thali**  30.00

Variationen von Gemüsecurries, mit Reis, einem Gurkentraum, indischem Brot und Dessert, serviert in einer traditionellen Kupferplatte.

**Veg Jalfrezi** 22.50

Eine aromatische Mischung aus frischem Gemüse in Tomatencreme mit Bockshornklee-pulver versetzt

**Methi Malai Mutter** 22.50

Grüne Erbsen mit Bockshornkleeblättern in einer cremigen Sauce

**Aloo Mutter Khorma** 22.50

Eine Kombination aus Kartoffeln und Erbsen in einer milden nussigen Sauce

**Panneer Butter Masala** 23.50

Hausgemachter Käse in würziger Tomaten-/Cashewsauce

**Palak Paneer** 23.50

Frischer Spinat mit hausgemachtem Käse, mit Rahm verfeinert

**Ennai Kathiri**  23.50

Baby-Auberginen mit gerösteten Kokosnuss-raspeln und Tomaten, mit frischem Ingwer verfeinert.


**TADKA DHAL** 18.00

Rote und gelbe Linsen, mit gebratenem Knoblauch und Gewürzen

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**

Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.

Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.

 Kanchi Spezialgericht

 Mild  -Mittel Scharf



## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Dal Makhni 21.00

Bohnen und schwarze Linsen.

Channa Masala  22.50

Kichererbsencurry gewürzt mit Kreuzkümmel und Mangopulver.

Vegetable Biryani  28.00

Langkörniger Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, frischen Kräutern und Safran mit der Kombination von Gemüse, begleitet von Gurken-Joghurt-Relish

### Beilagen

Reis 4.00

Biryani Reis 6.00

Joghurt 4.00


Cucumber Raita 5.50

Joghurtsauce mit Gurkenwürfel, Tomaten, Zwiebeln, gewürzt

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**

Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.

Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.

 Kanchi Spezialgericht

 Mild  -Mittel Scharf





## HAUPTSPEISEN NON-VEGETARISCH

**Non-Veg Thali**  34.00

Verschiedene Poulet-, Lamm- und Gemüsecurry, mit Reis, einem Gurkentraum, indischem Brot und Dessert, serviert in einer traditionellen Kupferplatte

**Chicken Chatpata Pie**   28.00


Poulet im Country-Style gekocht, gratiniert mit Käse und Ei

**Chicken Makhni** 28.00

Geräuchertes Poulet in einer cremigen Tomatensauce mit Bockshornkleeblättern.

**Madras Chicken Curry** 28.00

Pouletfleisch mit frischem Ingwer und Curryblättern, verfeinert mit Kokosnuss-Sauce.

**Chicken Vindaloo**   28.00

Reichhaltig und würzig ist das, was dieses Pouletcurry ausmacht, ein sehr aromatisches Gericht, das den Geschmack aus der Region Goa widerspiegelt

**Tandoori Chicken** 29.00

Ja! Dies ist das weltberühmte nordindische Tandoori-Chicken, mariniert mit Gewürzen und Joghurt und im Lehmofen grilliert


**Lamb Chettinad**   29.00

Eine südindische Spezialität: Lamm mit frischen Pfefferkörnern und Gewürzen

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**

Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.

Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.

 Kanchi Spezialgericht

 Mild  -Mittel Scharf



## HAUPTSPEISEN NON-VEGETARISCH

**Lamb Masala** 30.00

Traditionelles Lammcurry, in einer reichhaltigen Tomatensauce abgeschmeckt mit roten Zwiebelsamen.

**Lamb Haryali Kebab** 36.00

Zarte Lammstückchen mit grünen Kräutern, grilliert im Tandoori-Ofen.

**Prawn Moilee** 32.00


Kurkuma und Kokosnusscurry mit gebratenen Crevetten, abgeschmeckt mit Senfsamen

**Prawn Masala** 32.00

Crevettencurry mit Zwiebeln und Tomaten

**Tandoori Prawns** 36.00

Riesencrevetten mariniert in frischen Kräutern und Gewürzen, im Lehmofen grilliert

**KANCHI FISH CURRY**   29.00

Seer Fisch gekocht nach Chef's Art.

**Biryani** 

Langkörniger Basmati-Reis mit exotischen Gewürzen, frischen Kräutern und Safran, kombiniert mit Poulet, Lamm, oder Crevetten- begleitet von Gurken-Joghurt-Relish

Poulet 32.00

Lamm 34.00

Crevetten 36.00

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**

Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.

Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.

 Kanchi Spezialgericht

 Mild  -Mittel Scharf



## INDISCHE BROTE

<b>Naan</b> Klassisches indisches Fladenbrot	4.00
<b>Butter Naan</b> mit Butter	4.00
<b>Garlic Naan</b> Frisches Naan-Brot mit frisch gehackten Knoblauch.	4.50
<b>Tandoori Roti</b> Ein einfaches und leichtes Vollkornbrot	4.00
<b>Butter Roti</b> Ein einfaches und leichtes Vollkornbrot mit Butter	4.00

## KINDERMENU

**Poulet- oder Gemüsecurry mit gedämpftem Reis**  
(Chicken or Vegetable curry with steamed rice)

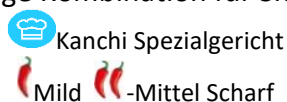
**Vegetarische Frühlingsrollen mit Country fries**

**Gebratener Reis (Auswahl: Poulet, Crevetten, Eier & Gemüse)**

**Fried rice (Choise: Chicken, Prawns, egg & veg)**

je Fr. 14.00

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**  
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden.  
Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.








## DESSERT

<b>Rose Kulfi</b> 	6.00
Traditionelle indische Rahmglacé mit frischer Milch und Rahm, duftend nach Rosen - unbedingt probieren!	
<b>Mango Rasgulla</b>	5.50
Hüttenkäse-Bällchen mit Mango-Creme	
<b>Gulab Jamun</b>	5.50
Milchbällchen frittiert, in Zuckersirup serviert	
<b>Carrot Halwa with Chocolate Sauce</b>	6.00
Rüebli pudding mit Schokoladensauce garniert	
<b>Coconut Ice cream with ginger topping</b>	7.00
Kokoseiscreme mit Ingwertopping	
<b>Vanilla Ice cream with mango topping</b>	7.00
Vanilleiscreme mit Mango topping	
<b>ICE CREAMS</b>	3.00
(Vanille, Kokosnuss, Schokolade, Pistazien Glacé oder Mango Sorbet)	

**Fleisch- und Fischherkunft - Pouletfleisch-CH, Lamfleisch-CH&Neusseland, Fisch-Indien&Vietnam**  
Die Gewürzmengen können nach Belieben Ihren Wünschen angepasst werden, jedoch sind bestimmte Gerichte würzig mit der Kombination von Gewürzen, die gebraucht werden. Unser Team hilft Ihnen gerne, die richtige Kombination für Sie zu finden.

 Kanchi Spezialgericht  
 Mild  -Mittel Scharf