
SOUPS & STARTERS

LENTILE SOUP

Indische Linsensuppe mit Curry
Soupe indienne de lentilles au curry

11.90



SAMOSA

Hausgemachte frittierte Teigtasche «Ceylon Samosa» gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, Mango-Chutney-Dip

Chausson farçi frit et fait à la maison
«Ceylon Samosa» avec pommes de terre et pois, chutney de manque

8.50



LAMB ROLL

Hausgemachte frittierte Teigrolle gefüllt mit Lammfleisch und Kartoffeln, Sweet Chili Sauce-Dip

Rouleau à pâtisserie frit et fait à la maison avec agneau et pomme de terre, sauce au chili doux

8.50



SATAY SKEWER

Pouletspiessli «Satay Gav» an Erdnuss-Kokos-Curry-Sauce

Brochettes de poulet en sauce de cacahuètes, lait de coco et curry

15.90



MIX GREEN SALAD

Gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten an Hausdressing

Salade verte mélangée avec tomates cerises en sauce fait à la maison

8.50



SAMAWAT SALAD

Gemischter Blattsalat mit frischen Früchten, Cherrytomaten, Avocado und Hausdressing

Salade mélangée avec fruits fraîches, tomates cerises, avocat en sauce fait à la maison

15.90



FISH & SEAFOOD

FISCH & MEERESFRÜCHTE **POISSONS & FRUITS DE MER**

FISH & SPINACH CURRY

Fischfilet mit Spinat in Kokosmilch Masala Curry Sauce und Basmatireis

Filet de poisson avec épinards en sauce du masalacurry et lait de coco et riz basmati

29.90



BLACK TIGER PRAWNS

Black Tiger Prawns mit Baby-Auberginen an Masala Surry Sauce und Basmatireis

Crevettes géantes avec petits aubergines à la sauce curry masala et riz basmati

34.00



AYURVEDIC-VEGETARIAN

AYURVEDISCH-VEGETARISCH

Ayurvédique-végétarien

IDLY SAMBAR

*Bällchen aus gemahlenem und fermentiertem
Reise mit Urid-Dal, Masse gedämpft
und Gemüsesambar*

*Boulettes de riz moulu et fermenté avec du urid-
dal, masse amortie et légumes du sambar*

25.90



MASALA DOSA

*Crêpes aus Urid-Dal und Reismehl, Gemüse
Curry und Raita-Dip*

*Crêpes aux urid-dal et farine de riz, curry aux
légumes et dip raita*

26.90



PALAK PANEER

*Blattspinat, Indische Paneer Käse an Masala
Currysauce, Basmatireis und Raitasauce Dip*

*Epinard en branches, fromage paneer indien
au sauce au curry masala, avec riz
basmati et dip raita*

25.90



AYURVEDIC-VEGETARIAN

AYURVEDISCH-VEGETARISCH

Ayurvédique-végétarien

SPINACH & LENTILE

*Spinat mit Linsen an Kurkuma-Kokos-milchsauce,
Basmatireis und Raita-Dip*

*Epinards avec lentilles en sauce curcuma et lait de
coco, riz basmati et dip raita*

25.90



JAFFNA VEGI

*Linsen, Spinat und Auberginen an Kurkuma-
Kokosmilchsauce, Basmatireis und Raita-Dip*

*Lentilles, épinards et aubergines en sauce curcuma
et lait de coco, riz basmati et dip raita*

26.90



VEGETABLE CURRY

*Linsen und Gemüsevariation an Curry Sauce,
Basmatireis und Raita-Dip*

*Lentilles et variation de légumes en sauce curry,
riz basmati et dip raita*

25.90



SAMAWAT CURRIES

TANDOORI CHICKEN

*Pouletfleisch an Tandoori Masala Sauce,
Gemüse, Basmatireis und Raita-Dip*

*Poulet en sauce tandoori masala, légumes,
riz basmati et dip raita*

28.90

**JAFFNA CHICKEN CURRY**

*Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Gemüse
und Basmatireis*

*Emincé de poulet en sauce curry, légumes
et riz basmati*

28.90

**SATAY CHICKEN CURRY**

*Pouletgeschnetzeltes mit Wok-Gemüse an Erdnuss
Kokosmilch Currysauce und Basmatireis*

*Emincé de poulet avec des légumes de
wok en sauce au curry de cacahuètes
et du lait de coco et riz basmati*

28.90

**CHICKEN BIRYANI**

*Pouletfleisch mit Basmatireis an Biryani
Masala Gewürze, Tomaten-Chutney,
Ananas und Raita Sauce*

*Poulet avec riz basmati aux épices biryani
masala, chutney de tomates, ananas
et sauce raita*

30.90



SAMAWAT CURRIES

BEEF MASALA CURRY

*Rindsgeschnetzeltes an Masala Curry-
sauce, Gemüse und Basmatireis*

*Emincé de boeuf en sauce de curry
masala, légumes et riz bamati*

33.90

**LAMB CURRY**

*Lammfleischwürfeln an Masala Curry Sauce,
Gemüse und Basmatireis*

*Emincé d'agneau en sauce du curry de masala,
légumes et riz basmati*

29.90

**LAMB & SPINACH CURRY**

*Lammfleisch Würfeln mit Spinat an
Curry Sauce und Basmatireis*

*Cubes d'agneau avec épinards en sauce
de curry et riz basmati*

29.90

**LAMB BIRYANI**

*Lammfleisch mit Basmatireis an Biryani
Masala Gewürze, Tomaten-Chutney,
Ananas und Raita Sauce*

*Agneau avec riz basmati aux épices biryani
masala, chutney de tomates, ananas
et sauce raita*

30.90

