

MAHALAXMI INDIA

INDIAN RESTAURANT – TAKE AWAY – PARTY SERVICE

Tel: 0417630869

www.mahalaxmiindia.ch

Buelstrasse 1, 6340 Baar

Öffnungszeiten

Montag – Samstag: 11:30 bis 14:00 Uhr
17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag: 17:00 bis 22:00 Uhr

Namaste

Willkommen im Restaurant Mahalaxmi India mit seiner exklusiven indischen Küche.

Nehmen Sie sich Zeit, entspannen Sie sich und geniessen Sie unsere Auswahl der nord- und südindischen Küche.

Damit Sie verschiedene Menüs geniessen können, bereiten wir täglich neue und frische Variationen von Gemüse-, Chicken-, Fish- oder Lamm-Curry zu.

Mit unserer Küche entdecken Sie Indien, wo die Küche würzig und traditionell ist.

In Baar bieten wir Ihnen spezielle Gerichte aus dem Ton-Tandoor-Ofen an, wo das Fleisch sehr zart und das Brot (Naan) schmackhaft zubereitet wird.

Möchten Sie Ihr Essen gerne „indisch-scharf“ (extrem scharf!) geniessen, dann lassen Sie dies bitte die Bedienung bei der Bestellaufnahme wissen!

Ausschank von Spirituosen, Alcopops, Aperitife, Wein, Bier und Apfelwein verboten an Jugendliche unter 16 Jahren.

Ausschank von Spirituosen, Alcopops und Aperitife verboten an Jugendliche unter 18 Jahren.

SUPPEN/SOUPS

- | | |
|---|-------------|
| 80 TOMATEN SUPPE
Tomatensuppe mit Indischen Kräutern / A delicate tomato soup with cumin and fresh green coriander. | 7.00 |
| 81 LINSEN SUPPE
Linsensuppe nach art des Hauses / Yellow Dal, lemon flavored, chosen indian spices with coriander. | 6.50 |
| 82 POULET SUPPE
Geflügelbouillon mit milden Gewürzen und Ingwer / A chicken extract flavored with mild spices and ginger. | 7.50 |

SALATE/SALADS

- | | |
|---|-------------|
| 83 GRUNER SALAT
Green salad. | 7.50 |
| 84 GEMISCHTER SALAT
Frischer grüner Gemischter Salat / Fresh green salad with mixed greens. | 9.50 |
| 85 INDISCHER SALAT
Rohe Zwiebeln, Zitrone und Chilli / Red onions, lemon and chilli. | 4.00 |

VORSPEISEN STARTERS

- | | |
|---|-------------|
| 86 SAMOSA
Frittierte Gemüsetaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen / Crisp Pastry filled with mildly spiced potatoes & peas. | 8.00 |
| 87 GEMUSE PAKORA
Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken / Mixed Vegetable fritters fried in a gram flour batter. | 8.00 |

88 ONION BHAJI	8.00
Beliebte Vorspeise mit frittierten Zwiebelstücken im Linsenmehlmantel angereichert mit verschiedenen Gewürzen. Serviert mit verschiedenen Chutney / A highly popular indian starter made with sliced onions, flavored with spices lentil flour and fried crispy to perfection. Served with assorted chutneys.	
89 PANEER PAKORA	10.00
Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig gebacken. Serviert mit ver. chutney / Fresh cottage cheese dipped in gram flour batter & fried. Served with assorted chutneys.	
90 CHICKEN PAKORA	10.00
Poulet in Kichererbsenmehl gebacken / Chicken slice fritters covered in dough of gram flour.	
91 FISH PAKORA	10.00
Fischfiletstücke frittiert im Linsenmehlmantel angereichert mit verschiedenen Gewürzen / Fish fillet fried in lentil flour, enriched with various spices, fried crispy to perfection.	
92 JHINGA PAKORA	12.00
Garnelen in einem Teig aus Kichererbsen frittiert. Serviert mit verschiedenen chutney / King prawns dipped in gram flour batter & fried. Served with assorted chutneys.	
93 MIX SPECIAL	17.50
Gemüse Pakora, Chicken Pakora, Paneer Pakora, Onion Bhaji, Serviert mit verschiedenen / Chutney Vegetable Pakora, Chicken Pakora, Onion Bhaji served with assorted chutneys.	
94 DAHI WADA	8.00
Frittierte Linsenmehlkugeln in würziger Joghurtsauce mit Chutneys / Rice donut soaked in masala yoghurt with chutneys.	
95 PAPADAMS 2 Stk	4.00
Knusprig gebratene Chips von Linsen und Gewürzen / Crunchy roasted crisps made of lentil and spices.	
Unsere Chutneys - Joghurt mit frischer Minze. Mango und Tamarind chutneys. Our Chutneys - Yoghurt with fresh mint. Mango and Tamarind chutneys.	

BEILAGEN SIDE DISHES

96 NATURE RICE	4.00
Basmatireis nature / Plain Basmati Rice	
97 PULAO RICE	7.00
Basmatireis mit Gemüse / Basmati Rice with Vegetables	
98 SAFRANI RICE	8.00
Basmatireis mit Safran / Basmati Rice with Saffron	
99 NAAN Fladenbrot	4.00

100	BUTTER NAAN Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter.	4.50
101	GARLIC NAAN Fladenbrot mit Knoblauch.	6.00
102	CHILLI NAAN Fladenbrot mit gehacktem Chili.	6.00
103	TANDOORI ROTI Fladenbrot aus Ruchmehl / Flat bread made from wheat flour.	4.00
104	ALU PRANT HA In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln / Flat buttered bread stuffed with spicy potatoes.	8.00
105	PESHAWARI NAAN Fladenbrot mit Nüssen, Rosinen, frisch aus dem Tandoorofen / Stuffed naan with nuts, raisins fresh from Tandoori oven (Clay oven).	6.50
106	ONION NAAN Fladenbrot aus feinstem Mehl mit Zwiebeln.	6.00
107	KASE NAAN Fladenbrot gefüllt mit Kase, Gewurze	8.00
108	PUDINA PRANTHA Fladenbrot aus Ruchmehl mit Butter und Minzblättern	6.50
109	RAITA Hausgemachtes yogurt mit Gurken und Tomatenstücken, gewürzt	5.00
110	PLAIN DAHI Nature Yogurt	4.00

TANDOORI SPEZIALITÄTEN (AUS DEM TONOFEN)

121	CHICKEN TANDOORI mit Knochen / with Bones Grilliertes Poulet pikant mariniert mit jogurt und Tandoori Gewürzen.	24.50
122	CHICKEN TIKKA ohne Knochen / without Bones Geillertes Poulet pikant mariniert mit jogurt und Tandoori Gewürzen.	27.50
123	LAMM TIKKA Lammfleisch pikant mariniert mit Tandoori Gewürzen.	32.50
124	JHINGA TANDOORI Grillierte Riesengarnelen pikant mariniert mit jogurt und Tandoori Gewürzen.	34.50
125	PANEER TIKKA Vegetarisch Grillierte Frischkäse, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten pikant mariniert mit Tandoori Gewürzen.	26.50
126	TANDOORI MIX Eine perfekte combination der Tandoori Spezialitäten (Poulet, Lamm und Garnelen)	32.50
127	METHI MALAI TIKKA Grilliertes Poulet mild mariniert mit joghurt, getrocknetem Bohnenklee und frischen Kräutern.	27.50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

131 KARAHİ PANEER	24.50
Hüttenkäsestücke gemischt mit Julienne von Peperoni , Zwiebeln, Tomaten mit einem Hauch von tomatensauce garniert mit Ingwer und Koriander / Batons of cottage cheese, tossed with julienne of capsicum onion and tomato.	
132 PALAK PANEER	24.50
Hausgemachter Frischkäse gekocht in Spinat, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce, mit Rahm und Butter verfeinert / Fresh cottage cheese cooked with spinach, tomatoes, garlic, ginger, cream and spices.	
133 ALOO PALAK	21.50
Kartoffeln gekocht in Spinat, verfeinert mit Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce, mit Rahm und Butter verfeinert Potatoes cooked with spinach, tomatoes, garlic, ginger, cream and spices	
134 PANEER MAKHANI	24.50
Hausgemachter indischer FrischKäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, angereichert mit Rahm milden Cashew-Sauce Gekocht / Fresh homemade cottage cheese cooked in an onion-tomato gravy, enriched with cream and dash of butter and cashew sauce.	
135 MATTAR PANEER	23.50
Hausgemachter indischer FrischKäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, mit grünen Erbsen, Indischen Gewürzen und Kräutern / Fresh homemade cheese and green peas cooked in an onion-tomato gravy.	
136 ALOO MATAR	21.50
Grünen Erbsen in einer Zwiebel-Tomatensauce, mit Kartoffeln, Indischen Gewürzen und Kräutern / Potato and green peas cooked in an onion-tomato gravy.	
137 NAVRATTAN KORMA	23.50
Kombination von verschiedenen Gemüse und Trockenfrüchte, gekocht in einer milden Safransauce / Combination of various vegetables and dry fruits cooked in a mild saffron sauce.	
138 ALOO GOBI	21.50
Kartoffeln und Blumenkohl mit Kreuzkümmel und Zwiebeln, in einer Tomaten-Ingwer-Gewürzmischung gekocht.	
139 DAL TADKA	19.50
Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kreuzkümmel, Senfsamen, Zwiebeln und gehackten Tomaten / Yellow and red lentils with cumin, mustard, onions and chopped tomatoes.	
140 DAL MAKHANI	22.00
Schwarze Linsendelikatesse gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedenen Gewürzen.	
141 CHANNA MASALA	22.00
Kichererbsen zubereitet mit Tomaten, Ingwer und Zwiebeln gekocht.	
142 AWIYAL KERALA STYLE	23.50
Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenen Gemüsen, in einer Kokosnusscurry.	
143 VEGETABLE JALFREZY	23.50
Eine ausgezeichnete Mischung aus verschiedenen Gemüse, garniert mit Curryblättern.	

144 OKRA MASALA	23.50
Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen	
145 MALAI KOFTA	23.50
Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashew kernen in einer milden tomato Rahm curry sauce.	
146 SABZI KOFTA	23.50
Gekochte Gemüsebällchen in würziger Curry sauce.	
147 BENGAN BARTHA	23.50
Im Tandoori gebackene Auberginen in einer Spezialsauce gebraten.	

POULET-SPEZIALITÄTEN CHICKEN SPECIALITIES

151 CHICKEN CHEF	28.50
Pouletfleischstücke mariniert und in Spezial Masala Sauce mit Sesam gekocht.	
152 CHICKEN TIKKA LABABDAR	28.50
Tandoori Pouletstücke mit Tomaten, Zwiebeln und chilli, abgeschmeckt mit Honig und Rahm.	
153 CHICKEN CURRY	25.50
Pouletfleischstücke nach Punjabi-Art, mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und Gewürzen.	
154 BUTTER CHICKEN	28.50
Pouletstücke mariniert und geräuchert nach Tandoor-Art, in Tomaten- Zwiebelsauce, angereichert mit Bockshornklee und Rahm.	
155 CHICKEN TIKKA MASALA	28.50
Pouletstücke gebraten, in Tomatensauce, mit Pepperoni und Zwiebeln. Spezialität des Hauses.	
156 CHICKEN COCONUT	26.50
Pouletfleisch zubereitet in einer milden Currysoße mit Kokosmilch.	
157 CHICKEN KORMA	26.50
Pouletfleisch zubereitet in einer milden Sahnesoße mit gemahlenen Cashewnüssen und Kokosmilch.	
158 PALAK CHICKEN	25.50
Saftige Pouletfleisch Stücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gekocht.	
159 CHICKEN VINDALO	26.50
Poulet pikant, nach südindischer Art zubereitet.	
160 CHICKEN KADHAI	27.50
Saftiges Pouletbrustfilet, gekocht mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, verfeinert mit Fenchel samen, Koriander und Kräutern.	

LAMM/LAMB SPEZIALITÄTEN

170 LAMB CURRY	28.00
Eine Nordindische Köstlichkeit. Zarte Lammfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch, gerösteten Zwiebeln in Sauce.	
171 LAMB TIKKA MASALA	29.50
Lamm im Tandoori-Lehmfen gegart, danach mit Kreuzkümmel, Koriander und einer Zwiebel-Tomaten-Pepperoni-Mischung gekocht.	
172 LAMB KORMA	29.50
Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche, Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen.	
173 LAMB VINDALO Scharf / Hot	28.50
Lammfleisch pikant, nach südindischer Art zubereitet.	
174 LAMB PALAK	28.50
Mildes Lammcurry mit Spinat gemischt.	
175 LAMB ROGENJOSH	29.50
Lammfleisch mit Tomaten, Ingwer Rahm Sauce gekocht.	
176 LAMB LABABDAR	29.50
Lammfleisch mit Ingwer, Honig, Rahm Sauce gekocht.	

FISCH/CREVETTEN SPEZIALITÄTEN

177 FISH CURRY	28.00
Fisch gekocht in feiner Currysauce, gemischt mit Curryblättern, Fenchelsamen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Kreuzkümmel, und wenig Tamarind.	
178 FISH KOKOS	28.50
Fisch gekocht in feiner Tomaten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer currysauce Kreuzkümmel with kokonut.	
179 FISH VINDALO	28.50
Fisch und Kartoffeln zubereitet in einer exotischen, scharfen Soße, nach original südindischer Art.	
180 JHINGA CURRY	32.00
Crevetten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürze.	

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 181 | JHINGA TIKKA MASALA
Crevetten im Tandoori-Lehmofen gegart, danach mit Kreuzkümmel, Koriander und einer Zwiebel-Tomaten-Pepperoni-Mischung gekocht. | 33.50 |
| 182 | JHINGA VINDALOO Scharf / Hot
Crevetten und Kartoffeln nach südindischer Art zubereitet. | 33.50 |
| 183 | CREVETTES COCONUT
Crevetten zubereitet mit Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürze in Koko Sauce. | 33.50 |

BIRIYANIS / RICE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 190 | VEGETABLE BIRYANI
Reisgericht mit Gemüse, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen. | 23.50 |
| 191 | CHICKEN BIRYANI
Reisgericht mit Pouletfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen. | 28.50 |
| 192 | LAMB BIRYANI
Reisgericht mit Lammfleisch, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen. | 30.50 |
| 193 | JHINGA BIRYANI
Reisgericht mit Crevetten, Rosinen, Gemüse, Mandeln und Gewürzen. | 33.50 |

THALI

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 200 | VEGETABLE THALI
Vegetarische Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Palak Paneer und Sabzi (Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles. | 30.50 |
| 201 | CHICKEN THALI
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Chicken curry und Sabzi (Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles. | 32.50 |

202 LAMB THALI	34.50
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Lamm Curry und Sabzi (Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles.	
203 FISH THALI	32.50
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Fish Curry und Sabzi (Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles.	
204 JINGHA THALI	36.50
Platte mit verschiedenen Spezialitäten: Dal (Linsen), Crevetten curry, und Sabzi (Gemüse), dazu Basmatireis, Raita (Joghurt), Papadam und Mixed Pickles.	

INDISCHES DESSERTS INDIAN DESSERTS

211 GAJJAR-KA-HALWA	7.50
Eine Indische dessert spezialität aus Karotten, Milch, Zucker und Nüssen.	
212 GULAB JAMUN	7.50
Hausgemachte Hüttenkäsebällchen mit Trockenmilch, frittiert und In Zuckersirup und Rosenwasser getunkt.	
213 MANGO KULFI	7.50
Hausgemachtes Indisches Eis mit frischer Milch mit Mango, blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamon.	
214 PISTA KULFI	7.50
Hausgemachtes Indisches Eis mit frischer Milch mit pistazien , blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamon.	
215 MANGO CREAM	6.50
Indische mangocreame mit Nüssen und Kokosraspeln.	
Vanille, Schokolade, Erdbeer Glace pro Kug el	3.50