

# HINDUSTAN GMBH

Gegründet: Juli 2010

**Indisches Restaurant  
Frau Veerpal- kaur-singh  
Herzlich Willkommen**

**Wir machen Party- Catering-service  
Student Box zum Mitnehmen 10.-Fr**

Reis Linsen oder Gemüse und Poulet ca. 400gr.

**Angefangen: 2010**

**1**

## **THALI INDIAN RESTAURANT**

**Schaffhauserstrasse 32 / 8006 Zürich**

**(Mo bis Sa)**

**angefangen: April 2011**

**2**

**Tel: 078 737 77 96**

## **THALI HOUSE**

**Langstrasse 213 / 8004 Zürich**

**(Mo bis So Offen)**

**angefangen: August 2012**

**3**

**Tel: 078 684 09 07**

**[www.thali1.ch](http://www.thali1.ch)**

Online Bestellen

**Anfangen 2013**

**4**

**5**

Reservieren 2014

**[www.thali1.ch](http://www.thali1.ch)**



# GETRÄNKE

**MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE 33CL CHF 4.50**

Coca Cola, Cola Ligth,Valser, Fanta, ApfelSchorle  
Rivella ( Rot, Blau, Grün  
Ice Tea ( Lemon, Peach) Aloe Vera Juice, Redbull

**SÄFTE CHF**  
Mango / Guava 340 ML 4.50

**BIER 33CL**  
Lager Bier Hell Schützengarten 5.00  
Schützengold (Weiss / Alkoholfrei) 5.00  
St. Galler Klosterbräu 5,2%, Weisser Engel 5.3% 5.00  
Indian Beer 5.00

( Taj Mahal 4,5%, Kingfsher 4,8%, Cobra 5,0%)

**WEIN CHF**  
Prosecco 1dl 7.00  
Prosecco 5dl 29.50  
Prosecco 7dl 38.50

## Weisswein

Offenwein  
Weisswein 1dl 7.00  
Weisswein 5dl 29.50  
Weisswein 7dl 38.50  
Pinot Grigio (Italy).Fèchy (Switzerland)

Rosèwein 1dl 7.00  
Rosèwein 5dl 29.50  
Rosèwein 7dl 38.50

Öise Rose (Switzerland) , Cavatina (Italy)

## Rotwein

Rotwein 1dl 7.00  
Rotwein 5dl 29.50  
Rotwein 7dl 38.50

Merlot (Italy),Tempranillo (Spain),Raices  
(Spain)

Whisky mit Cola 2dl 8.00  
Wodka 2dl 8.00

## Warme Getränke

Chai 4.50

Schwarz Tee  
mit Milch und Zucker

Coffee, Espresso 4.50

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt in CHF, Take Away 2.5% & Hier Essen 8%

Die Menüauswahl und die Preise können je nach Standort variieren.

Änderungen vorbehalten.

## VORSPEISEN / APPETISERS

CHF

### PUNJABI SAMOSA

8.50

Vegetarisches, indisches, frittiertes Gebäck. Dieses variiert in Form und Füllung je nach Region. Die aus dem Norden stammende mit Kartoffel-, Erbsen-, Cashewnüsse- und Rosinenfüllung ist jedoch immer noch der Favourite. These fried pastry parcels vary in shape and filling from pyramid to triangle through the length of the sub continent, but the northern style with potatoes, green peas, cashew nuts and raisins is still the favourite.

### PAKORA

8.50

Saisonales Gemüse umhüllt von Kichererbsenmehl serviert mit Minze und Tamarinden Chutneys. Savoury gram Flour fritter of mixed seasonal vegetables with cumin seeds, mint and tamarind chutneys dhaba.

### KOMBI

15.00

Ein Teller mit gemischten Samosas und Pakoras. Plate mixed of 2 Samosas and 4 Pakoras.

### BROTE / BEILAGEN

CHF

### NAAN

4.50

Spezielles, von Hand gerolltes Fladenbrot aus Weissmehl und Eier und Milch

### BASMATI REIS

4.50

Basmati Reis.

### RAITA Joghurt mit Gurken

4.50

### Dessert

**Gulab Jamun** Zucker, Weissmehl, Milch, Butter  
(Milk Solos and Wheat Flour Ball Dipped in Sugar Syrup)

5.00

**Mango Lassi** Joghurt, Zucker, Mango, Pulp, Cardamom

5.00

### HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

CHF

### BUTTER CHICKEN

21.00

Safige Stücke vom Huhn gekocht in sahniger Tomatensauce, angereichert mit getrockneten Bockshornkleebblättern Tandoori chicken tikka pieces gently simmered in fresh tomatoes, enriched with cream, and favored with sun dried fenugreek leaves.

### CHICKEN TIKKA MASALA

21.00

Erst im Tonofen gebacken, dann mit Kümmel, gehacktem Koriander und Zwiebel-Tomaten-Mischung gekocht.

Chicken baked in a tandoor oven, then cooked with cumin, chopped coriander alongside crunchy onion and tomato masala.

### LAMM ROGAN JOSH

23.00

Zur Zubereitung dieses Gerichtes aus Kashmir verwenden wir Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Joghurt und Fenchelsamen.

Onions, ginger, tomatoes, yoghurt and fennel are used to make this most popular lamb delicacy from Kashmir.

### LAMM KORMA

23.00

Typisches nordindisches Lammgericht. Curry in sahniger Sauce welche auf Gemahlen, Cashew Nuts basiert. Eher mild

Northern style mild lamb curry with creamy sauce based on round and a light spice mixture. Cashew Kernels

### BEEF VINDALOO

23.00

Rindfleischstücke in einer Sauce aus Chilli, Zwiebeln und gekochten Tomaten, mit Zwiebeln garniert.

Diced beef braised in chilli, onion and tomato gravy, garnished with pickled onions.

### AMRITSARI FISCH CURRY

23.00

Wird mit Pangasius Fisch gekocht, gemischt mit Fenchelsamen, Zwiebeln, Tomaten, Kümmel und Kokosnuss.

Made with Pangasius fresh fennel, onions, tomatoes, cumin and coconut

### PRAWN MALAI CURRY

23.00

Krevetten in Kokosnusssauce mit Ingwer, Knoblauch und etwas Chilli. Südindische Spezialität aus dem Küstengebiet. Prawns simmered in coconut sauce with ginger, garlic and a hint of chillies.

DEKLARATION : Rindfleisch: Schweiz -  
Poulet: Schweiz - EU  
Fisch und Crevetten: Aus Vietnam  
Lamm: Neuseeland/Australien  
erzeugt worden sein

\*kann mit Antibiotika oder anderen  
antimikrobiellen Leistungsförderern  
Das Kartemenü wurde April 2014



# THALI

	Take Away Preis	Restaurant Preis
	CHF	CHF
<b>VEGETARISCHES THALI</b>	19.00	25.00
(Palak Paneer, Gemüse, Linsen, Raita, Reis) Vegetable, Lentil, Curd		
<b>POULET THALI</b>	21.00	25.00
(Poulet Curry, Gemüse, Linsen, Raita, Reis)		
<b>LAMM THALI</b>	23.00	28.00
(Lamm Curry, Gemüse, Linsen, Raita, Reis)		
<b>BEEF THALI</b>	23.00	28.00
(Rind Curry, Gemüse, Linsen, Raita, Reis)		

## VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

CHF

## VEGETARIAN SPECIALITIES

### PALAK PANEER

17.00

Paneer ist ein hausgemachter, nicht gereifer Hüttenkäse, ideal kombiniert mit Spinat, milden Gewürzen und Tomaten.

Home made, unriped, cottage cheese cooked with sizzled spinach, mild spices and tomatoes.

### AVIAL

17.00

Saisongemüse mit frischen Gewürzen im Kokosnuss-Kummelsamen-Sauce geköchelt, eine Delikatesse aus Kerala.  
Seasonal vegetables with whole spieces in fresh coconut and cumin sauce - a typical delicacy from Kerala.

### ALOO GOBHI

17.00

Kartoffeln und Blumenkohl mit Kümmel, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer-Gewürzmischung und gemahlene Gewürzen gebraten.  
Stir fried potatoes and caulifower with cumin, onions, tomatoes, ginger masala and powdered fne spices.

### DAL MAKHANI

17.00

Diese Schwarze Linsendelikatesse wird von unserem Chef über Nacht auf sehr kleinem Feuer gekocht. Sie enthält Ingwer, Knoblauch, Tomaten, Halbrahm und verschiedene Gewürze.  
Our chef religiously cooks this black lentil delicacy overnight on a very slow Fire with chopped ginger, garlic, tomatoes, low fat cream and powdered spices.

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt in CHF, Take Away 2.5% & Hier Essen 8%  
Die Menüauswahl und die Preise können je nach Standort v  
Änderungen vorbehalten.

