



Crown of India

Speisekarte

Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Die Speisekarte präsentiert eine Auswahl der bekanntesten Gerichte aus den verschiedenen Regionen des indischen Subkontinents. Hierbei verwenden wir nur feine Zutaten von höchster Qualität.

Die authentischen Speisen werden von unserem innovativen Küchenteam mit klassischen und zeitgenössischen Zubereitungsarten kreiert.

Falls Sie mit der indischen Küche wenig oder gar nicht vertraut sind, ist es für uns eine besondere Ehre, Sie in die Vielfalt der orientalischen Aromen einzuführen. Lassen Sie uns unbedingt wissen, wenn wir Sie bei der Auswahl des richtigen Gerichtes unterstützen sollen.

Falls Sie lieber ein mildes oder sehr scharfes Gericht bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Fleisch Deklaration

Lamm: Neuseeland

Poulet: Schweiz

Poulet: Ungarn

Pouletschenkel: Schweiz

Fisch: Vietnam

Crevetten: Vietnam

Kaffee & Tee

Latte Macchiato	6.50
Iced Coffee	5.50
Kaffee Crème / Espresso	3.90
Doppelter Espresso	4.20
Cappuccino / Schale	4.90
Diverse Tees (Darjeeling / Grün / Pfefferminz / Kamille)	4.20
Ingwer-Tee	4.20
Kardamon-Tee	4.20
Jasmin-Tee	4.20

Crown of India Spezial

Indischer Chai Masala Chai-Schwarztee mit Milch, Kardamom und Ingwer	6.00
Nimbu Pani Hausgemachte Zitronen-Limonade	0.5 l 6.00
Mango Lassi	0.3 l 7.00
Rosen Lassi	0.3 l 6.00
Sweet Lassi	0.3 l 6.00
Salz Lassi	0.3 l 6.00

Softdrinks

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0.5 l	5.50
	1.0 l	10.50
Coca Cola / Coca Cola zero	0.33 l	4.50
Rivella rot / blau	0.33 l	4.50
Fanta	0.33 l	4.50
Elmer Citro	0.33 l	5.50
Ice Tea	0.33 l	4.50
Apfel-Schorle	0.33 l	4.50
Coconut Water	0.33 l	4.50
Orangensaft	0.2 l	5.00
Mangosaft	0.2 l	5.50
Lycheesaft	0.2 l	5.50
Schweppes Tonic	0.2 l	5.00
San Bitter	0.2 l	4.50
+ Orangensaft		+ 1.00
Virgin Mojito		10.00
Sauermule		6.50

Bier

Kingfisher (indisches Bier)	0.33 l	7.00
Cobra (indisches Bier)	0.33 l	7.00
Stange Hopfenperle	0.3 l	5.00
Stange Hopfenperle gross	0.5 l	7.00
Feldschlösschen Hopfenperle	0.33 l	5.50
Feldschlösschen alkoholfrei	0.33 l	5.50
Schneider Weisse	0.5 l	7.00
Erdinger	0.5 l	7.00
Cardinal	0.5 l	5.50

Aperitiv

Champagner				15.50
Littel India Lycheewein				11.00
Campari, frischer Zitronensaft				
Taj Royal				11.00
Prosecco mit Mangosaft				
Hugo				10.50
Cüpli prosecco				10.50
Cynar	16 % vol	4 cl		8.50
Campari	23 % vol	4 cl		8.50
Campari Orange	9.5 % vol	0.2 l		9.50
Martini weiss	15 % vol	4 cl		8.50
Martini rot	15 % vol	4 cl		8.50
Porto rot	15 % vol	4 cl		8.50
Sherry	15 % vol	4 cl		8.50
Bailey's	17 % vol	4 cl		12.50
Vodka	40 % vol	4 cl		10.50
Disaronno	28 % vol	4 cl		8.50

Spirituosen / Whiskey

Johnnie Walker Red Label				12.50
Johnnie Walker Black Label				14.50
Johnnie Walker Blue Label				32,50
Ballantines				12.50
Chivas				14.50
Baccardi White	37 % vol	4 cl		2.50
Gordon's Gin	37.5 % vol	4 cl		2.50
Remy Martin	40 % vol	2 cl		12.50
Calvados	40 % vol	2 cl		9.50
Grappa	40 % vol	2 cl		11.50
Williams	40 % vol	2 cl		9.50
Indischer Liqueur				11.00

Weisswein

0.1l 0.5l 0.75l

Schweiz

Féchy aoc

J. + P. Testuz - Vaud

5.50 23.00

Domaine de Chantemerie
Grand Cru Réserve

5.50 27.00 38.00

Italien

Tormaresca Chardonnay - Puglia igt

Tormaresca - Puglila

In der Nase feine Note von exotischen Früchten, Zitrus, Honig und Vanille. Im Gaumen gut strukturiert, dicht und ausgewogen. Dezent Honignoten, Vanille und reife Birne im Nachhall.

6.00 28.00 39.00

Monteoro - Vermentino die Gallura docg

Sella & Mosca - Sardegna

In der Nase zart duftend nach Akazienblüten, weissen Pfirsichen, Limetten mit einem Hauch Bergamotte. Im Gaumen sehr frisch und elegant, Aromen von gelben Früchten, feiner Würze und etwas Honig.

7.00 32.00 44.50

Villa Antinori bianco

Toscana

In der Nase zart duftend nach Akazienblüten, weissen Pfirsichen, Limetten mit einem Hauch Bergamotte. Im Gaumen sehr frisch und elegant, Aromen von gelben Früchten, feiner Würze und etwas Honig.

7.00 32.00 41.50

Roséwein

0.1l 0.5l 0.75l

Schweiz

Oeil de Perdix Vaumarcus

Dom. de Château Vaumarcus - Neuchâtel / Pinot noir

Klassische Zwiebelschalenfarbe. Ein fruchtiger und rassischer Rosé mit typischer Pinot-Frucht. Reich am Gehalt und schön trocken im Abgang.

7.00 32.00 42.00

Italien

Primitivo Rosato

6.00 28.00 39.00

Indien

Sula Zinfandel Rosé

Sula Vineyards

6.50 30.00 42.50

Rotwein

0.1l 0.5l 0.75l

Schweiz

Merlot VdP 32.00 42.00
Cantina Sociale di Mendrisio

Italien

Barbera d'Asti 7.00 32.00 44.00
Piemonte

Feurige Beerennase mit anhaltendem Duft. Gute Struktur im Gaumen mit elegantem Körper und fruchtigen Aromen.

Costasera - Amarone della Valpolicella doc 89.00
Masi - Veneto / Corvina, Rondinella, Molinara

Sehr dicht mit präsenten und feinkörnigen Tanninen. Trotz seiner Jugendlichkeit sehr zugänglich; besticht mit elegantem, langem Finale.

Cappallaccio - Castel del Monte doc 7.00 32.00 44.00
Riviera - Puglia

Dunkles Violett; im Gaumen saftig, mit schönen Kirscharomen sowie feinen Nuss- und Geürznuancen; voluminös und geschmeidig, mit sanften Tanninen und leicht würzigem Finale.

Rotwein

0.1l 0.5l 0.75l

Italien

Campofiorin - Rosso del Veronese igt 7.00 32.00 42.00
Masi Agricola - Veneto

Dunkles Purpurrot; fruchtig in der Nase, an Dörrfrüchte und Rosinen erinnernd. Ausgewogen und süffig-elegant im Gaumen, von einer saftigen Säure begleitet. Gut strukturiert, vollmundig mit einem mittellangen Nachhall. Ein Passepartout für gelungene Stunden.

Santa Cristina - Chianti Superiore docg 6.50 30.00 40.00
Marchesi Antinori - Toscana / Sangiovese, Merlot

Reife Früchte mischen sich mit dezenten Gewürz- und Röstnoten; im Gaumen schön ausbalanciert, mit süsslichem Tannin und aromatischem Finale.

Primitivo Donna Marzia - Puglia igt 6.00 28.00 38.00
Conti Zecca - Puglia

Im Gaumen anfänglich recht weich, dann zunehmend rustikale Struktur; von mittlerem Gehalt. Im Abgang unkompliziert und süffig.

Cannonau di Sardegna doc, Riserva 42.00
Sella & Mosca - Sardegna

Würzig und ausdrucksvoll das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zarten Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale.

Crown of India Primitivo Puglia IGP 6.00 28.00 38.00
Puglia

Survia Rosso 69.00
Calabria

Rotwein

0.1l 0.5l 0.75l

Spanien

Ibéricos - Rioja doca, Crianza 42.00

Torres - Rioja / Tempranillo

Feine Noten von Waldbeeren, Brom- und Heidelbeeren mit eleganten Barriquetönen untermalt. Im Gaumen frisch, mit weichen Tanninen und schöner Frucht, etwas Vanille und Würze zum Finale.

Argentinien

Passo Doble 6.00 28.00 39.00

Masi - Tupungato / Malbec, Corvina

Im Gaumen feine Fruchtsüsse und Röstaromen deutlich, vollmundig und kräftig, gradlinig und nobel.

Indien

Dindori Reserve Shiraz 6.50 29.00 48.00

Indian Sula Vineyards

Vorspeisen

Samosa (2 Stück) Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	8.50
Dhahi Samosa (2 Stück) In Joghurt, Pfefferminz und Tarmarinden Sauce	10.50
Gemüse Pakora In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse	9.50
Dhahi Gemüse Pakora Gemüse Pakora mit Joghurt-Pfefferminz Sauce	12.50
Onion Pakora In Kichererbsenteig frittierte Zwiebeln	8.50
Chicken Pakora In Kichererbsenteig frittiertes Pouletfleisch	12.50
Crevetten Pakora In Kichererbsenteig frittierte Crevetten	15.00
Fisch Pakora In Kichererbsenteig frittierte Fisch	15.00
Tandoori Platter Im Tandoori-Ofen gegrilltes Lammfleisch und Chicken Tikka mit Samosa und Pakora	23.00
Vegi Platter Im Tandoori-Ofen gegrilltes Gemüse mit Samosa und Pakora	18.00
Stuffed Chilli Pakora In Kichererbsenteig frittierte, gefüllte, grüne Chillis	8.50
Paneer Pakora In Kichererbsenteig frittierte hausgemachter Frischkäse	13.00
Spinach Pakora In Kichererbsenteig frittierte, frische Spinatblätter	13.00
Spring Roll 3 Stk Chicken	12.50
Vegi	10.50
Onionring Pakora In Kichererbsenteig frittierte Zwiebelringe	9.50

Suppe

Dalsuppe	7.50
Pouletsuppe	8.50
Tomatensuppe	7.50
Kartoffelsuppe	7.50
Gemüsesuppe	7.50

Salat

Grüner Salat	7.00
Tomaten Salat	7.00
Garten Salat	8.50
Indischer Gurkensalat	9.50
Salat mit gegrilltem Poulet	11.50
Salat mit mariniertem Fisch	13.50
Salat mit marinierten Crevetten	13.50

Poulet

Chicken Curry Poulet an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	24.50
Madras Chicken Curry Poulet in Joghurt, Pfefferminz und Tarmanrinden Sauce	26.50
Chilli Chicken Poulet an südindischer Currysauce und Gewürzen	27.50
Chicken Chefreal Poulet an milder Gewürzsauce mit Kokosmilch und Cashewkernen	27.50
Chicken Kofta Poulet-Fleischbällchen an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Currysauce	27.50
Chicken Vindaloo Poulet mit Kartoffeln, in scharfer Sauce gegart	25.00
Chicken Tikka Masala Gegrilltes Poulet an pikanter Sauce mit Rahm	28.50
Butter Chicken Gebratenes Tandoori Poulet an sämiger Tomate-Butter-Currysauce	26.50
Gemüse Chicken Curry Poulet mit Gemüse an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	25.50
Chicken Jalfrezi Poulet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	27.00
Palak Chicken Poulet mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Curry	28.00
Chicken Malai Tikka Curry Poulet an milder gewürzter Currysauce mit Mandeln, Kokosmilch und Joghurt	30.00
Chicken Tikka Mughlai Gegrilltes Poulet mit frischen Champignons an Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Tomaten-Currysauce	29.00

Lamm

Lamm Curry Lamm an Currysauce	28.00
Lamm Roganjosh Lamm in verschiedenen Gewürzen	28.50
Lamm Kofta Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer an milder Cashew-Kokosmilch-Currysauce	28.50
Methi Maas Lamm mit Rahmspinat an gekochter Butter-Rahm Currysauce	27.50
Lamm Vindaloo Gebratenes Lamm mit Kartoffel an pikanter Currysauce	29.50
Ghosht Shahi Korma Lamm an milder Gewürzsauce mit Rahm, Mandeln, Kokosmilch und Cashewkernen	28.50
Lamm Jalfrezi Lamm mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	29.00
Chilli Lamm Lamm mariniert und grilliert mit Peperoni an pikanter Chili-Currysauce	29.50
Butter Lamm Gebratenes Tandoori Lamm in sämiger Tomaten-Butter Currysauce	29.50
Lamm Dopiazza Gebratenes Lamm mit Zwiebelringen an pikanter Kreuzkümmel-Korianderblätter Currysauce	29.50
Achari Lamm Saftiges Lammfleisch an Currysauce	30.00
Kashmiri Lamm Mushroom Lammfleischwürfel und Pilze, speziell gewürzt	32.50
Lamm Tikka Mughlai Gegrilltes Lamm an Masalasaucen mit Tomaten, frischem Ingwer, Koriander, grüner Peperoni	29.50

Fisch

Fisch Curry Fisch an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	27.50
Fisch Korma Gebratener Fisch mit Cashew-Kokos-Sauce (mild)	26.50
Fisch Jalfrezi Fisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Sauce	27.00
Fisch Chilli Fisch mariniert mit Peperoni an Chilli-Currysauce	27.50
Fisch Palak Fisch mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Currysauce	28.00
Fisch Vindaloo Gebratener Fisch mit Kartoffeln an scharfer Currysauce	30.00
Crevetten Curry Crevetten an Tomaten-Zwiebel-Currysauce	30.50
Crevetten Korma Crevetten an milder Currysauce mit Mandeln und Cashewkernen	30.00
Crevetten Jalfrezi Crevetten mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni an scharfer Currysauce	30.50
Crevetten Chilli Crevetten mariniert mit Peperoni an scharfer Chilli-Currysauce	30.50
Crevetten Vindaloo Gebratene Crevetten mit Karoffeln an scharfer Currysauce	30.00
Crevetten Palak Crevetten mit Rahmspinat an Butter-Rahm-Currysauce	36.50
Crown of India Special Jhingha Riesencrevetten an Malabar-Gewürzen an Currysauce	38.00

Tandoori

Tandoori Murg Pouletschenkel mariniert mit Joghurt, Limetten und Tandoori Masala	25.50
Murg Tikka Pouletstücke mariniert mit Joghurt und Masala-Gewürzen	26.50
Reshmi Chicken Pouletstücke mit Cashewnüssen und Joghurtsauce	27.00
Botti Kebab Lammfleisch mariniert mit Joghurt und Masala-Gewürzen	29.50
Tandoori Machli Gegrillte Fischstücke mariniert mit Joghurt, Limetten und Gewürzen	27.50
Tandoori Jhingha Crevetten mariniert mit Joghurt, Limetten und Gewürzen	35.50
Tandoori Platter Gegrillte Fischstücke, Crevetten, Pouletfleisch und Lammfleisch mariniert mit Joghurt	40.00
Tandoori Subzi (Vegetarisch) Frischkäse mit frischem Gemüse und Tandoori-Gewürzen, gegrillt im Tandoori-Ofen	25.50
Paneer Reshmi (Vegetarisch) Frischkäse mariniert mit Joghurt, Limetten und Tandoori Masala	27.00
Tandoori Lamm Seekh Kebab Gehacktes, gegrilltes Lammfleisch mit exotischen Geürzen	28.00
Chicken Malai Tikka Poulet mariniert mit Joghurt, Rahm, indischem Käse und gemahlene Cashewkernen	29.50
Tandoori Chicken Seekh Kebab Gehacktes, gegrilltes Pouletfleisch mit Zwiebeln, Kräutern und indischen Gewürzen	27.00
Hariyali Chicken Kebab Poulet mit grünem Chilli, Koriander und frischer Minze, mariniert mit Joghurt, Limetten, Kräutern und Gewürzen	29.00

Vegetarisch

Dal Mix Gemischte Linsen gekocht mit Kümmel an Tomaten-Currysauce	19.50
Gemüse Curry Saisongemüse gekocht mit indischen Gewürzen und Currysauce	20.00
Awiyal Frisches Gemüse an frischer Kokospaste gewürzt mit Jeera, Turmeric und Curryblättern (mild)	20.00
Okra Masala Curry Frische Okra (Gemüse-Eibisch) an Ingwer-Butter-Currysauce	23.50
Manchali Aloo Gobi Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit nordindischen Gewürzen an Currysauce	22.50
Palak Paneer Hausgemachter indischer Frischkäse mit Rahmspinat an Tomaten-Currysauce	22.50
Alu Palak Kartoffel mit Rahmspinat an Tomaten-Currysauce	22.00
Bengan Barta Gebratene Auberginen an Kräuter-Currysauce	25.00
Paneer Masala Hausgemacher Käse gekocht in pikant gewürzter Currysauce	24.50
Navratten Korma Saisongemüse mit Ananas, Kräutern und Cashewnüssen, gekocht an Mandel-Rahm-Currysauce (mild)	20.50
Mattar Paneer Indischer Käse an Currysauce	23.50
Alu Channa Kartoffeln mit Kichererbsen, Gewürzen, Knoblauch, Ingwer und Butter an Currysauce	19.50
Gemüse Kofta Gemüsebällchen gefüllt mit Rosinen und Cashewkernen an milder Gewürz-Zwiebel-Tomaten Currysauce	25.00

Vegetarisch

Shalimar Masala Pilze und grüne Erbsen an Currysauce	23.50
Paneer Makhani Indischer Frischkäse in einer cremigen Butter-Rahm-Kokos-Currysauce, gewürzt mit Bockshornklee.	29.50
Malai Kofta Knödel aus hausgemachtem Frischkäse mit getrockneten Früchten, an Tomatencurrysauce mit Mandeln und Cashewkernen	28.00
Dal Makhni Schwarze Urdlinsen nach nordindischer Punjabiart in Currysauce	22.00
Gemüse Jalfrezi Saisongemüse gekocht an scharfer Currysauce	25.00
Chilli Paneer Hausgemachter Käse in einer pikanten Chili-Currysauce	29.00
Channa Masala + 1 Bhatura	26.50

Biriyani

Vegi Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse	22.00
Chicken Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Poulet	25.00
Lamm Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Lamm	28.00
Fisch Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse und Fisch	28.00
Crevetten Biriyani Reiseintopf mit verschiedenem Gemüse mit Crevetten	28.00

Beilagen

Papadam Knackiges, salziges Fladenbrot aus Urd-Linsen	3.00
Raita Joghurt mit Gemüse	7.00
Naan Makhni Fladenbrot aus verfeinertem Mehl und Butter	5.00
Chilli Naan Frisches Fladenbrot mit grünem Chilli	6.00
Knoblauch Naan Frisches Fladenbrot mit Knoblauch	5.50
Kokos Naan Fladenbrot mit Kokosraspeln gefüllt	6.00
Tandoori Roti Frisches Fladenbrot aus Ruchmehl	4.00
Naan Paneer Frisches Fladenbrot mit Käse gefüllt	6.00
Aloo Naan Frisches Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt	7.00
Saada Chawal Gedämpfter Basmatireis	4.50
Banarsi Pulao Basmatireis mit gemischtem Gemüse und Nüssen	7.50
Lemon Rice Zitronenreis mit frischen Senfkörnern und Nüssen	7.50
Jeera Rice Basmatireis mit Kreuzkümmel	7.50
Saffron Rice Basmatireis mit Safran	8.00
Mattar Pulao Basmatireis mit Kreuzkümmel und grünen Erbsen	8.00

Beilagen

Chicken Fried Rice Gebratener Reis mit Poulet	12.50
Egg Fried Rice Gebratener Reis mit Ei	8.50
Tandoori Lachha Paratha	7.50
Tandoori Keema Paratha	12.50

Thali

Vegi Thali (Vegan auf Anfrage) Zwei verschiedene Gemüse-Curries, Dal, Pakora, Reis, Raita, Naan, Papadam, Salat und Dessert	29.50
Shahajahini Thali Lamm-, Poulet- und Gemüse-Curry, Dal, Pakora, Reis, Raita, Naan, Papadam, Salat und Dessert	35.00
Malabar Thali Fish-, Crevetten- und Gemüse-Curry, Dal, Pakora, Reis, Raita, Naan, Papadam, Salat und Dessert	35.00

Kindermenu

Chicken Korma mit Reis	15.00
Chicken Nuggets mit Pommes	10.50



Crown of India

Zürichstrasse 105
8123 Ebmatingen
+41 (0) 43 499 0202
+41 (0) 79 625 9113
info.crownofindia@gmail.com

Öffnungszeiten:
Montag – Samstag
11:00 – 14:00 & 17:00 – 00:00
Sonntag
17:00 – 00:00