



4. – 7. Dezember

Wochenhit – CHF 13.00

- CRISPY Chicken – Pouletstreifen (CH) würzig mariniert und knusprig gebacken (DF, NF)
Zutaten: Pouletbrust (CH) Panade (enthält Gluten), Sonnenblumenöl, Gewürze
oder
- SABZI – Zucchini und Karotten in würziger Sauce (DF, NF, GF) (Vegan)
Zutaten: Zucchini, Karotten, Tomatenpaste, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze

All-time Favourite – CHF 13.00

- LAHORI Beef – Slow cooked Rindgeschnetztes (DF, GF, NF)
Zutaten: Rindfleisch (CH), Tomatenpaste, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze
oder
- VEGI Masala – gemischtes Gemüse in Tomatensauce (DF, GF, NF) (Vegan)
Zutaten: Gemüse, Tomatenpaste, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und Raita (Joghurtsauce) serviert

DESI Burger – CHF 12.00

- Burger anderer Art - würziges zartes Rindfleisch, Ei und Salat im Brot (NF)

Homemade Naan Bread – CHF 2.00

Hausgemachtes Naanbrot warm serviert (NF)

Zutaten: Weizenmehl, Natur-Joghurt, Kuh-Milch, Wasser, Sonnenblumenöl, Backhefe, Speise-Salz



10. – 14. Dezember

Wochenhit – CHF 13.00

- CHICKEN Korma – Pouletragout (CH) mit Gewürzen und Tomaten zart gekocht (GF, NF)

Zutaten: Poulet (CH), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Sonnenblumenöl, Joghurt, Gewürze

oder

- PALAK Paneer – Würziges Gericht aus Spinat und Paneer (Frischkäse) (NF, GF)

Zutaten: Spinat, Frischkäse, Tomatenpaste, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze

All-time Favourite – CHF 13.00

- LAHORI Beef – Slow cooked Rindgeschnetzeltes (DF, GF, NF)

Zutaten: Rindfleisch (CH), Tomatenpaste, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze

oder

- VEGI Masala – gemischtes Gemüse in Tomatensauce (DF, GF, NF) (Vegan)

Zutaten: Gemüse, Tomatenpaste, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis und Raita (Joghurtsauce) serviert

DESI Burger – CHF 12.00

- Burger anderer Art - würziges zartes Rindfleisch, Ei und Salat im Brot (NF)

Homemade Naan Bread – CHF 2.00

Hausgemachtes Naanbrot warm serviert (NF)

Zutaten: Weizenmehl, Natur-Joghurt, Kuh-Milch, Wasser, Sonnenblumenöl, Backhefe, Speise-Salz

Wir haben ein kleines Dankeschön für Sie 🙏

Wir wünschen Ihnen schöne Festtage und einen guten Rutsch



DESI
FOOD
NATURAL PUNJABI FLAVOUR

Food Information

Local: Fleisch ist immer aus der Schweiz – Ausnahme Lammfleisch. Gemüse – wo möglich aus der Region/Schweiz. Mehl für Naanbrote aus einer Mühle in Emmental. Eier aus dem Bauernhof im Dorf.

«gut-friendly» (gut für den Magen): einfache Rezepte mit wenig Zutaten und Fett, schonend – langsames Schmoren auf kleinem Feuer – zubereitet, das alles macht den Magen glücklich 😊.

Home-made: Vom Rösten und Mahlen der Gewürze bis zum Backen der Naanbrote – alles mit Liebe und Sorgfalt für Sie hergestellt. Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker wird man bei uns nicht finden.

Low-Waste & Upcycling: Beim Kochen achten wir, möglichst alles vom Gemüse und Tier zu verwenden. Krumm, hässlich oder zäh, wir machen aus allem ein leckeres Gericht. Für Upcycling (Wiederverwendung) von Resten sind unsere Nachbarn – junge Handwerker – zuständig 😊

Umwelt: Sie dürfe gerne Ihren eigenen Behälter / Teller mitnehmen oder von unserem Mehrweggeschirr profitieren (Depot CHF 10.00). So helfen wir mit, den Abfall zu reduzieren.

Legende

DF – Dairy free, laktosefrei

GF – Gluten free

NF – Nut free