



2. – 6.9.

Wochenhit – CHF 13.00

- CHICKEN Karahi – ein beliebtestes Gericht aus Punjab. Poulet-Stücke, Tomaten und Gewürze – alles zusammen zart gekocht (GF, NF)
- Zutaten: Poulet (CH), Tomaten, Joghurt, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze

oder

- PUNJABI Hot-Pot – ein Gericht aus Blumenkohl und Karotten – würzig, sämig und lecker (NF)
- Zutaten: Gemüse, Joghurt, Rahm, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Mehl, 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



9. – 13.9.

Wochenhit – CHF 13.00

- CHICKEN Tikka Masala – ein beliebtestes Gericht aus Punjab. Poulet-Stücke - ohne Knochen - würzig und zart (GF, NF)
- Zutaten: Poulet (CH), Tomatenpaste, Joghurt, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze

oder

- MATAR Paneer – Leckerer Salat aus grünen Erbsen und Paneer (Frischkäse) (NF, GF)
- Zutaten: Erbsen, Paneer, 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



16. – 20.9.

Wochenhit – CHF 13.00

- KEEMA Matar – Hackfleisch (Rind, CH) mit Gewürzen, Tomaten und grünen Erbsen auf kleinem Feuer lange gekocht (GF, DF, NF)
Zutaten: Rindfleisch (CH), grüne Erbsen, Tomatenpüree, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze
oder
- DAL – gelbe Linsen mit Gewürzen zart gekocht (DF, NF, GF) (Vegan)
Zutaten: Linsen, 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



23. – 27.9.

Wochenhit – CHF 13.00

- CASHEW Chicken – Pouletstücke (CH, ohne Knochen) in einer würzigen Sauce mit Cashew Nüssen (GF, DF)
Zutaten: Poulet (CH), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kokosmilch, Sonnenblumenöl, Cashew, 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 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



30.9. – 4.10.

Wochenhit – CHF 13.00

- CHICKEN Korma – Pouletstücke (CH, ohne Knochen) in würziger Tomatensauce (GF, DF, NF)
Zutaten: Poulet (CH), Tomatenpüree, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sonnenblumenöl, Gewürze
oder
- ALU Baigan – leckeres würziges Gericht aus Auberginen und Kartoffeln (DF, NF, GF) (Vegan)
Zutaten: Auberginen, Kartoffeln, 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



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