Ganesha

INDISCHE RESTAURANT

Neu Management. Neu Koch. Besser Essen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr	11:00 - 14:00 Uhr
	17:00 - 22:00 Uhr
Sa - So	17:00 - 22:00 Uhr



Indien ist reich an Tradition und Kultur. Das Gewürz Safran wird sowohl für kulinarische als auch für medizinische Zwecke verwendet. Erstmals wird Safran in Rigweda, um 1.000 v. Chr., erwähnt (einer der ältesten Schriften Indiens). Im 8ten Jh.n.Chr. wurde das Gewürz Teil der kulinarischen und medizinischen Tradition Indiens.

Es ist eine Liebesaffäre, die Sie mit Gewürzen aus unserer Küche haben werden. In der indischen Küche spielen wir mit Gewürzen auf eine Art und Weise, wie es sie nirgendwo sonst auf der Welt gibt. Wir kochen mit duftenden Gewürzen und frischen Zutaten.

Fleischdeklaration:

Geflügel	Schweiz/Brasilien (Halal)
Lamm	Neuseeland, Irland
Fisch, Crevetten	Vietnam
Brotworen	Schweiz (hausgemacht)

(V) Vegan (G) = Glutenfrei

Rassig 🌶 Scharf 🌶🌶 SehrScharf 🌶🌶🌶

Kann mit hormonellen und nichthermonellen
Leistungsforderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MWST
All prices are in CHF including 8.1% value-added tax

VORSPEISEN / STARTERS

Papadam Mit Chutney G/V — 3.00
Gebratener Linsenkräcker, serviert mit Mango und Pfefferminz Chutney.

Samosa V **(2 stk.)** — 8.50
Knusprige Teigtaschen gefült mit Kartoffel und grünen Erbsen serviert mit verschiedenen Chutney.

Gobi Pakoras G/V — 8.50
Knusprige frittiertes Blumenkohl mariniert mit Kichererbsen Mehl und Gewürzen, serviert mit verschiedenem Chutney.

Palak Pakora G/V — 8.50
Knusprige Spinat und Kartoffel mariniert mit Kichererbsen Mehl und Gewürzen, Serviert mit Verschiedenen Chutney.

Aloo Tikki (2 stk.) — 8.50
Kartoffel, Tapioka- und Hüttenkäsepastete mit Gewürzen, serviert mit verschiedenem Chutney.

Mix Pakora Mix Vegi Pakora — 14.00

Fish Pakora — 14.00

Chicken Pakora — 13.50

Lamb Seekh Kebab G — 14.50
Gehaktes Lammfleisch mariniert mit Frische gemahlenen Gewürzen.

Dal Soup — 7.50
Traditionelle leichte Linsensuppe mit frisch gemahlenen Gewürzen

Tomaten Soup — 7.50
Frische Tomatensuppe gekocht mit indischen Gewürzen, Lorbeerblättern und einem Hauch Rahm

SALATE / SALADS

Grüner Salat G/V *Green salad*	6.50
India Salad	7.50

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Chicken Tandoori G — 28.50
Grilliertes Poulet pikant mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen.

Lamm Tandoori G — 30.50
Grillierte Lammnierstücke pikant mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen.

Jhinga Tandoori G — 32.50
Grillierte Riesencrevetten pikant mariniert mit Joghurt und Tandoori Gewürzen.

Paneer Tikka Tandoori G — 25.00
Grillierter Frischkäse, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten pikant mariniert mit Tandoori Gewürzen.

Chicken malai tikka — 28.00
Chicken marinated with cream spices cooked in tandoor
Grilliertes Poulet mariniert mit rahm und Gewürzen.

Mix Grill — 37.50
Poulet, Lamm, Gevetten

MIX VEGETARISCHE

Paneer Butter Masala [G] — 28.50
Frischkäse mit Tomatensauce, verfeinert mit indischen Gewürzen.

Saag Paneer [G] — 28.00
Frischkäse-Würfel gekocht im würzigem Spinatpurée.

Kadai Paneer [G] — 28.50
Frischkäse-Würfel mit Peperoni, Zwiebel, Tomaten, garniert mit Ingwer und Koriander.

Malai Kofta [G] — 27.50
Kartoffel und Frischkäse-Krokette in einer Safranrahmsauce mit Cashewnüssen und Kokosnussmilch.

Aloo Gobhi [G/V] — 27.00
Kartoffel und Blumenktohl nach traditionell indischer Art, mit Zwiebein und Tomaten, pikant gewürzt.

Chana Masala [G/V] — 27.50
Kichererbsen mit Zwiebein, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander.

Matter Paneer [G] — 27.50
Frischkase und Erbsen in Currysauce gekocht.

MIX VEGETARISCHE

Aloo Bengan G/V — 27.50
Kartoffeln und Aubergine in einer pikanten Currysauce mit Zwiebeln, Koriander und Knoblauch.

Bengan Bharta G/V — 27.00
Gehackte Aubergine geraucht im Tandoor in einer pihanten Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch.

Vegetable Korma G — 25.50
Gemüse der Saison in einer milden Sauce aus Gewürzen, Rahm, Kokosnuss und Cashewkernen

Mixed Vegetables G — 27.00
Saisonales frisches Gemüse in einer Currysauce gekocht.

Daal Tarka G/V — 25.50
Gelbe Linsen mit einer Mischung aus Kümmel. Knoblauch und Zwiebel

Daal Makhani G — 27.50
Gericht aus schwarzen Linsen über Nacht gegart mit Zwiebel. Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Rahm und Butter

CHICKEN / POULET

Chicken Curry [G] — **27.50**
Traditionell nordindisches Chicken Curry nach Punjabi Art mit Tomaten, Zwiebeln,Ingwer, Knoblauch und Frischem Koriander und Currygewürzen.

Chicken Shahi Korma — **28.00**
Poulet Stückenach traditioneller Art des Mughals in einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln, Kokosnuss und Cashewkernen

Butter Chicken [G] — **28.50**
(Bekannt als Chicken Tikka Masala) Poulet stücke gebraten im Tandoor, in einer Tomatensauce mit wenig Rahm and Butter.

Chicken Tikka Masala [G] — **28.00**
Gegrillte Poulet Tikka an einer würzigen Tomatenrahmsauce mit frischem Koriander

Chicken Madras [G] — **28.50**
(Spezialität aus Deccan Plateau) Poulet stücke gekocht mit Kokosnussmilch,Zwiebeln und chettinad Gewürzen.

Chicken Palak [G] — **27.50**
Zarte Poulet stücke gekocht mit Spinat und rassigen Kräutern und Gewürzen.

Chicken Kadai [G] — **28.00**
Zarte Poulet stücke gekocht mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit frischem Ingwer und Koriander.

Chicken Vindaloo [G] — **27.50**
(Poulet Gericht aus Goa) Poulet stücke in einer scharfen Sauce mit Kartoffeln.

CHICKEN / POULET

Chicken Tikka Lababdar [G] **28.50**
Tandoori Poulet stücke mit Tomaten, Zwiebeln und Chili, abgeschmeckt mit Hanig und Rahm.

Chicken Bhunwa [G] **27.50**
Medium, mit einer Auswahl von frittierten Gewuerzen

FISCH & CREVETTEN CURRIES

Fish Curry Goa **32.00**
Fisch an würziger Kokosnuss Currysauce mit Goan Kräutern

Jingha Balti Masala **32.50**
Crevetten an einer Zwiebel, Knoblauch und Tomatensauce mit frischem Ingwer

Jingha Vindaloo **32.00**
Crevetten mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce

Prawn Dabari **32.50**
Crevetten mit einer milden Sauce aus Gewürzen, Mandeln und Kokosnuss

LAMM

Lamm Curry [G] — **30.00**
Lamm huft in einer Currysauce, gut gewürzt mit Ingwer und garniert mit Koriander.

Lamm Bhunwa [G] — **31.50**
Medium, mit einer Auswahl von frittierten Gewuerzen

Lamm Korma [G] — **30.50**
Eine milde, sahnige Speise mit feinen Kraeutern

Lamm Palak [G] — **30.50**
Lamm huft mit Spinat und rassigen Krävtern und Gewürzen.

Lamm Kadai [G] — **31.50**
Lamm huft gekocht mit Peperoni, Zwiebein und Tomaten, garniert mit frischem Ingwer und Koriander.

Lamm Butter Masala [G] — **31.50**
Lammstücke in einer Tomatensauce mit Rahm, Cashewnuss und Butter.

Lamm Lababdar [G] — **31.50**
Lammstücke gekocht mit Tomaten, Zwiebein und Chili, abgeschmeckt mit Honig und Rahm.

BIRIYANIS

Vegi Biryani [G] — 27.50
Reisgericht mit einer Gemüseuariation und hausgemachtem Frischkäse mit Cashewnüssen

Chicken Biryani [G] — 29.50
Reisegericht mit Poulet stücken mit schwarzem Kardamom und Cashewnüssen

Lamm Biryani [G] — 31.50
Reisegericht mit Lammstücken nach Hydrabadi Art

Prawn Biryani [G] — 32.50
Reisgericht mit Riesencrevetten, Gewürze und Cashewnüssen

BEILAGE

Plain Reis	*Basmatireis Natur*	4.50
Jeera Reis	*Basmatireis mit Kümmel*	5.50
Veg Pulao	*Basmatireis mit Gemüse*	7.00

NAAN

Naan Nature	5.00
Garlic Naan	5.50
Cheese Naan *Fladenbrot aus Weissmehl mit Käse*	6.50
Peshawari Naan *Fladenbrot aus Weissmehl mit Dörrobst*	7.50
Masala Chilli Naan *Fladenbrot aus Weissmehl mit Zwiebein* *Frischem Chili und Gewürzen*	6.50
Aloo Kulcha *Fladenbrot gefüllt mit einer speziellen* *Kartoffelfüllung des Hauses Gewürze*	7.50
Tandoori Chapati	5.00



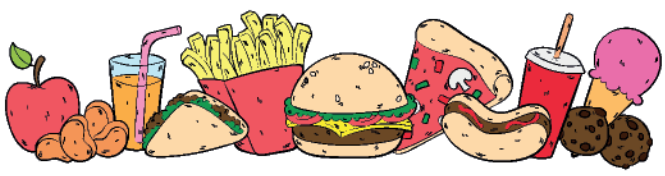


Kids Menu

Fried Chicken Chipps	**14.50**
Chicken Nuts Chipps	**12.00**







DESSERTS

Gulab Jamun	7.00
Pista Kulfi	7.00
Mango Kulfi	7.50

ICE CREAM

Vanila	7.50
Pista Ice	7.50
Chocolate	7.50

LASSI

Sweet Lassi	6.50
Mango Lassi	6.50
Salted Lassi	6.50

Mineral & Soft Drinks 5dl

Coca Cola	5.50
Coca Cola Zero	5.50
Rivella Rot	5.50
Rivella Blau	5.50
Ice Tea Lemon	5.50
Apfelschorle	5.50
Sprite	5.50
Fanta	5.50
Valser Classic / Naturelle 5dl	5.50

Heissgetränke

Indian Masala Chai	5.00
Cafe Crème	4.20
Espresso	4.20
Schale (Milchkaffee)	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Machiato	5.50
Tee-verschiedene Sorten	4.20

Aperitif

Aperol Spritz	9.50
Hugo	9.50
Gespritzer Weisswein Süss / Sauer	9.00

Bier

Cobra Premium 33cl	5.50
Eichhof 33cl	5.50
Eichhof Alkoholfrei 33cl	5.50
Erdinger Weissbier 5dl	7.00
Kingfisher	5.50

Weinkarte

SCHAUMWEINE

	1dl	7.5dl
Prosecco Raffaello Doc	**6.90**	**44.50**

Raphael Dal Bo, Venetien, Italien
Traubensorte: Glera
Frisch und fruchtig mit feiner Perlage - ein leichter, spritziger Schaumwein mit Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten

WEISSWEINE

Piacere Weiss — **38.90**

Cave de Jolimont, Waadtland, Schweiz
Traubensorte: Chasselas
Fruchtig und frisch, ideal als leichter Sommerwein

Asio Otus VDP Suisse Weiss — **36.90**

MGM Mondo del Vino, Apulien, Italien
Traubensorte: Pinot Grigio, Sauvignon Blanc
Fruchtig und frisch mit Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, ein harmonischer Weisswein mit angenehmer Säure

Legio Julius: Chasselas -Arvine - Arneis VDP — **44.90**

Pierre-Alain Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Chasselas, Arvine, Arneis
Frisch und elegand mit Aromen von gelben Früchten und floralen Noten; harmonische Struktur und angenehme Frische

ROSÉWEINE

	1dl	7.5dl
Piacere Rosé	**6.90**	**38.90**

Cave de Jolimont, Waadtland, Schweiz
Traubensorte: Gamay, Pinot, Noir
Sehr frisch mit holzigen Noten und Candy-Aromen; sanfter und lieblicher Abgang

ROTWEINE

Piacere Rot	**6.90**	**38.90**

Cave de Jolimont, Waadtland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir, Merlot
Kräftiges Rubinrot mit Aromen vo reifen Früchten, roten Beeren und Holznoten; harmonisch mit seidenweicher Struktur und leicht süssem Abgang

Asio Otus VDP Suisse Weiss **36.90**

MGM Mondo del Vino, Apulien, Italien
Traubensorte: Primitivo, Cabernet Sauvignon
Kräftiger, halbtrockener Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einer harmonischen Fruchtsüsse; körperreich und würzig

Legio Julius Merlot - Primitivo VDP **44.90**

Pierre-Alain Mathier, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Merlot, Primitivo
Fruchtlger Rotwein mit Aromen von Pflaumen und Beeren; sanfte Tannine und ein mittellanger Abgang; elegant und modern

Ramón Bilbao Rioja **44.50**

Bodegas Ramón Bilbao, Rioja, Spanien
Traubensorte: Tempranillo, Garnacha
Kraftvoll-eleganter Rotwein aus Tempranillo und Garnacha, ausgebaut in erstklassigen Eichenfässern

Ganesha

INDISCHE RESTAURANT

Auch wir lieben Wein! Diese Passion möchten wir mit Ihnen teilen. Die Indische Küche mit ihren intensiv gewürzten Gerichten braucht besonders charakterstarke Weine. So haben wir ein kleines, aber feines Sortiment an ehrlichen Tropfen aus aller Welt für Sie mit unseren vertrauten Weinpartner selektioniert.

Auf der Weinkarte des Restaurants Ganesha sind auf die indische Küche ausgerichtete, füllige Weissweine, ein herrlich frischer Rosé und fruchtige Rotweine aufgelistet. Mit ihren kräftigen und ausdrucksstarken Aromen harmonieren sie sehr gut mit der Schärfe und den Gewürzen unserer Küche.

Für Gäste, die Rotwein wünschen, empfehlen wir fruchtige Weine mit wenig Tannin und dezent süsslichen Nuancen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Geniessen.
Ihr Ganesha Restaurant Team

Im Wein sind Mühe, Winzers Fleiss. Im Wein sind Sonne, Sorg und Schweiss.
Im Wein ist Erde neu erstanden. Im Wein ist Geist aus Väters Landen.
Im Wein sind Schöpfung, Hoffen, Bangen. Im Wein sind Jahre eingefangen.
Im Wein sind Wahrheit, Leben, Tod. Im Wein sind Nacht und Morgenrot und Jugend und Vergänglichkeit
zum Wohl!

Ganesha

INDISCHE RESTAURANT

+41 41 660 60 02
Brünigstrasse 124, 6060 Sarnen
info@restaurant-ganesha.ch
www.restaurant-ganesha.ch

Design & Print: www.hmprintshop.ch