



# *Indische Spezialitäten*



Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere  
hauseigenen Spezialitäten aus Indien.

Eine Reise in eine fernöstliche Welt mit exotischen Gewürzen und Düften  
erwartet Sie – Probieren Sie es aus, es lohnt sich...!

Die verschiedenen Gerichte sind zum Teil mild, mittel bis scharf gewürzt.  
Teilen Sie einfach unserem Servicepersonal mit, wie Sie es am liebsten mögen  
und zögern Sie nicht zu fragen, wenn Sie sich mit den Gerichten nicht  
zurechtfinden- wir beraten Sie gerne.

En Guete

# *Suppen - soups*

010	<i>INDISCHE LINSENSUPPE</i>	indian lentil soup	8.00
011	<i>INDISCHE GEMÜSESUPPE</i>	indian vegetable soup	8.00
012	<i>INDISCHE HÜHNERSUPPE</i>	indian chicken soup	8.00

# *Vorspeisen - starters*

*serviert mit verschiedenen Chutneys (Dipsaucen)*  
*- served with various chutneys*

020	<i>SAMOSA</i>		6.00
	- Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen		
	- pattie filled with potatoes and peas		
021	<i>VEGETABLE PAKORAS</i>		9.50
	- frittiertes Gemüse		
	- fried pieces of vegetable		
022	<i>ONION BHAJI</i>		9.00
	- frittierte Zwiebelringe		
	- fried onion rings		
023	<i>CHEESE PAKORAS</i>		14.00
	- frittierter hausgemachter indischer Käse		
	- fried homemade indian cheese		
024	<i>MIXED PAKORAS</i>		18.00
	- frittiertes Gemüse und Fleisch		
	- fried vegetable and meat		
025	<i>PRAWN PAKORAS</i>		22.00
	- frittierte Crevetten		
	- fried prawns		
026	<i>2 PAPPADAM</i>		5.00
	- dünnes, knuspriges Brot		
	- thin, crunchy bread		

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Feines indisches  
Fladenbrot  
- delicious indian bread*

*aus unserem Spezial-Tonofen (Tandoor)  
- out of Tandoor*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 040 | <i>TANDOORI – ROTI</i><br>- indisches dunkles Fladenbrot<br>- dark indian bread                         | 3.00 |
| 042 | <i>BUTTER NAAN</i><br>- indisches weisses Fladenbrot mit Butter<br>- white indian bread with butter     | 5.00 |
| 043 | <i>LASSAN NAAN</i><br>- indisches Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch<br>- indian bread filled with garlic | 8.00 |
| 044 | <i>CHEESE KUICHA</i><br>- indisches Fladenbrot gefüllt mit Käse<br>- indian bread filled with cheese    | 8.00 |

*Dip-Saucen – Dip-  
Sauces*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 046 | <i>VERSCHIEDENE CHUTNEYS</i><br>- 5 verschiedene Saucen<br>- 5 different chutneys | 5.00 |
|-----|---|------|

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Grillgerichte aus dem  
Tandoor  
- barbecue out of Tandoor*

*serviert mit indischem Fladenbrot und Joghurt-Dip  
- served with indian bread and yoghurt-sauce*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 050 | <b>TANDOORI TANGRI KABAB</b>   | 23.00 |
|     | - Hähnchen in Joghurt und Ingwer mariniert<br>- chicken marinated in yoghurt and ginger  |       |
| 051 | <b>TANDOORI CHICKEN TIKKA</b>  | 30.00 |
|     | - Hähnchenfilet 6 Stunden mariniert in Joghurt, Safran,<br>gemahlene Cashewnüssen und indischen Gewürzen<br>- chickenfilets marinated for 6 hours in yoghurt with safran,<br>minced cashewnuts and indian spices |       |
| 052 | <b>TANDOORI TIKKA LAMM</b>   | 30.00 |
|     | - zartes Lammfleisch 6 Stunden mariniert in Joghurt, Papaya<br>und typischen Tandoor-Gewürzen<br>- tender lamb marinated for 6 hours in yoghurt, papaya and<br>typical Tandoori spices                           |       |

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>053</b> | <b>TANDOORI MIX GRILL</b>                                 | <b>36.00</b> |
|            | - eine köstliche Zusammenstellung von Hähnchen und Lamm   |              |
|            | - a delightfull Tandoori dish consisting chicken and lamb |              |
| <b>054</b> | <b>TANDOORI PRAWNS</b>                                    | <b>33.00</b> |
|            | - Crevetten im Tandoor gegrillt                           |              |
|            | - prawns grilled in the Tandoor                           |              |

**Alle Preise in CHF inkl. MwSt.**

# *Huhn - chicken*

*mild, mittelscharf oder scharf – serviert mit Basmatireis  
- mild, spicy or very spicy – served with basmatirice*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 070 | <b>CHICKEN CURRY</b><br>- Hühnerfilet nach Punjabart an einer würzigen Currysauce<br>- chickenfilet cooked in a way of Punjabart<br>in a spicy currysauce                         | 25.80 |
| 071 | <b>SAAG CHICKEN</b><br>- Hähnchenfilet mit Spinat und Gewürzen<br>- chickenfilet with spinach and indian spices   | 28.80 |
| 072 | <b>CHICKEN CHILLI</b><br>- Hähnchenfilet nach „Rajastan-Art“, in süß-sauer Chillisauce<br>- chickenfilet à la Rajastan tradition,<br>in a sweet and sour chillisauce              | 32.80 |
| 073 | <b>CHICKEN BADAM PASANDA</b><br>- Hähnchenfilet in Nuss-Safransauce<br>mit gemahlenden Mandeln<br>- chickenfilet in a nut-safransauce with almonds                                | 32.80 |
| 074 | <b>MURG MAKHNI</b><br>- Tandoori Hähnchenfilet in Tomatensauce mit indischen<br>Gewürzen und Sahne<br>- Tandoori chickenfilet cooked with tomatosauce, cream and<br>indian spices | 31.80 |
| 075 | <b>CHICKEN VINDALOO</b><br>- Hähnchenfilet - <b>sehr scharf</b><br>- chickenfilet - <b>very spicy</b>   | 30.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# *Rind - beef*

*mit Basmatireis - with basmatirice*

- 080 *RINDS CURRY* 31.50  
- Rindfleisch in gewürzter Sauce  
- Beef meat in a spicy sauce
- 081 *RINDS MADRAS CURRY* 34.50  
- Rindfleisch in einer scharfen Kokosnuss-Currysauce  
- Beef meat in a hot coconut-currysauce

# *Lamm - lamb*

*mit Basmatireis - with basmatirice*

- 082 *LAMM CURRY* 33.00  
- Lammfleisch in gewürzter Sauce  
- lamb meat in a spicy sauce
- 083 *LAMM JALFREZI* 33.00  
- Lamm gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Pfeffer  
- lamb filet with onions, tomatoes, paprika and pepper
- 084 *SAAG LAMM* 33.00  
- Lamm mit Spinat und indischen Gewürzen angerichtet  
- lamb meat with spinach and served with indian spices
- 085 *LAMM KORMA* 33.00  
- Lammfleisch auf Moghulart, gekocht mit Sahne und Cashewkernen  
- lamb meat cooked in the way of Moghul kitchen, with cashewnuts and cream
- 086 *LAMM CHILLI* 33.00  
- Lammfleisch auf „Rajasthan-Art“, in süß-saurer Chillisauce  
- lamb meat à la Rajasthan tradition, in a sweet and sour chillisauce
- 087 *LAMM CURRY VINDALOO* 33.00  
- Lammfleisch – **sehr scharf**  
- lamb meat – **very spicy**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## *Fisch - fish*

*mit Basmatireis - with basmatirice*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 090 | <b>MADRAS FISH CURRY</b>   | 30.00 |
|     | - Kabeljaufilets gekocht mit speziellen indischen Gewürzen<br>- cod-fish filets cooked with special indian spices                    |       |
| 091 | <b>PRAWNS CURRY</b>  | 36.00 |
|     | - Crevetten in einer würzigen Sauce<br>- prawns in a spiced sauce  |       |
| 092 | <b>PRAWNS CHILLI</b>   | 36.00 |
|     | - Crevetten auf "Rajasthan-Art", in süss-saurer Chillisauce<br>- Prawns à la Rajasthan tradition,<br>in a sweet and sour chillisauce |       |

## *Biryani*

*scharfe indische Reispfanne  
- spicy indian rice-pan*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 093 | <b>CHICKEN BIRYANI</b>  | 26.00 |
|     | - Hähnchen mit Basmatireis, Safran<br>und milden Gewürzen vermischt<br>- chicken with basmatirice, safran and mild spices     |       |
| 094 | <b>LAMM BIRYANI</b>   | 28.00 |
|     | - Lammstückchen mit Basmatireis, Safran<br>und indischen Gewürzen<br>- lamb pieces with basmatirice, safran and indian spices |       |
| 095 | <b>PRAWNS BIRYANI</b>   | 33.00 |
|     | - Crevetten mit Basmatireis, Safran<br>und indischen Gewürzen<br>- prawns with basmatirice, safran and indian spices          |       |
| 096 | <b>VEGETARIAN BIRYANI</b>   | 26.00 |
|     | - verschiedene Gemüsesorten mit Basmatireis   |       |

- various vegetables with basmatirice

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# *Vegetarische Gerichte - vegetarian dishes*

*mit Basmatireis - with basmatirice*

100	<b>DAL MAKHNI</b> - indische Hülsenfrüchte mit Butter und indischen Gewürzen - indian lentils with butter, onions and indian spices	17.80
101	<b>ALU GOBI MASALA</b> - Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen - cauliflower and potatoes with herbs and spices	17.80
102	<b>PALAK PANEER</b> - hausgemachter Käse mit indischem Spinat - homemade cheese with indian spinach	20.80
103	<b>SHAHI PANEER</b> - hausgemachter Käse, zubereitet in Tomaten-Sahnesauce - homemade cheese, prepared in a creamy tomatoesauce	21.00
104	<b>NAVRATTAN KORMA</b> - Eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Kokosnuss, Rosinen in Safran-Sahnesauce - mixed vegetables, nuts and raisins in a creamy saffransauce	19.50
105	<b>VEGETABLE JALFREZI</b> - hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, scharf - homemade cheese with capsicum and onions, spicy	19.50
106	<b>MALAI KOFTA</b> - Käseklösschen in feiner Currycreme-Mandelsauce - cheese dumplings in a creamy almond-currysauce	22.00
107	<b>SHAHI MIRCH</b> - Gefüllte Paprika in würziger Currysauce eine Empfehlung von unserem indischen Chefkoch - filled capsicum in a flavoured currysauce Our Chef's recommendation	23.00

108	<b>PANEER CHILLI</b>	23.00
	- Hausgemachter Käse mit frischem Ingwer, Tomaten und Paprika, scharf	
	- homemade cheese with fresh ginger, tomatoe and capsicum, spicy	

**Alle Preise in CHF inkl. MwSt.**

## *Beilagen - side dishes*

*zum Austauschen oder Ergänzen eines Gerichts  
- to exchange or to add to a dish*

030	<b>ZEERA ALU</b>	11.00
	- Kartoffeln mit Kümmel	
	- potatoes with cumin	
031	<b>PEAS PALAU</b>	7.50
	- Basmatireis mit Erbsen und Zwiebeln	
	- basmatirice with peas and onions	
032	<b>RICE</b>	5.00
	- Basmatireis	
033	<b>RAITA</b>	6.50
	- Joghurt mit Gurken und Gewürzen	
	- yoghurt with cucumbers and herbs	

**Alle Preise in CHF inkl. MwSt.**

# Salate

KLEINER GRÜNER SALAT	6.00
KLEINER GEMISCHTER SALAT	7.50
KLEINER MAISSALAT GARNIERT „Nach Art des Hauses“	7.50
KLEINER NÜSSLISALAT MIT EI	9.50

	<b>Kleine Portion</b>	<b>Portion</b>
SALATTELLER MIT EI		15.50
THONSALAT GARNIERT		17.50
WURST-KÄSESALAT GARNIERT	11.50	16.50
MELONEN MIT PARMASCHINKEN	14.50	18.50

## **SALAT-HITS!**

### **STERNEN-SALAT**

Salatteller mit zwei panierten Kalbsschnitzel 28.50

### **FITNESS BOMBAY**

Marinierte Pouletschenkel im Tandoori-Ofen gebacken 23.50  
mit diversen frischen Salaten

### **FITNESSTELLER**

Gemischter Salat mit saftigem Fleisch vom Grill  
und Melonenschnitz

- SCHWEINSSTEAK	180gr	22.50
- POULETBRUST	150gr	19.50
- RINDS-ENTRECÔTE	180gr	28.50
- KALBSSCHNITZEL	180gr	30.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Suppen

BOUILLON MIT FLÄDLI	6.00
BOUILLON MIT EI	6.50
BACKERBSENSUPPE	6.00
TOMATENCRÈMESUPPE	6.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE	7.50
MINISTRONE	7.50

# Vorspeisen

	<b>Kleine Portion</b>	<b>Portion</b>
CARPACCIO	14.50	23.50
<i>Rindsfleisch mit Parmesan Olio und Acceto di Modena</i>		
CAPUNS	13.00	22.50
<i>Hausgemachte Bündner Spezialität</i>		
	6 Stk.	12 Stk.
SCHNECKEN	13.50	22.50
	6 Stk.	12 Stk.
FALSCHER SCHNECKEN	15.00	25.00
<i>Rindsfleischwürfel mit Kräuterbutter überbacken</i>		
TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT	10.50	16.00
CHAMPIGNON-TOAST	12.50	18.50
BÜNDNERTELLER	15.50	22.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# *Fleischgerichte*

## **VOM POULET**

POULETBRUSTFILET IM KNUSPERMANTEL 20.50

„RIZ CASIMIR“ 23.50  
*Pouletgeschnetzeltes im Reiring mit Früchtegarnitur*

## **VOM SCHWEIN**

SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER 24.00

SCHNITZEL „WIENER ART“ 20.50

CORDON BLEU 23.50

CORDON BLEU „FATTORE“ 25.50  
*gefüllt mit Parmaschinken, Käse und Ruccola*

CORDON BLEU „HOLZFÄLLER ART“ 24.50  
*mit einer rassigen Füllung von  
Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini*

## **BEILAGEN NACH WAHL**

NUDELN, POMMES-FRITES, RÖSTI-KROKETTEN ODER REIS

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# *Hausspecialitäten*

<i>GESCHNETZELTE KALBSLEBER</i> <i>mit knuspriger Rösti und gebratenen Zwiebeln</i>	<i>32.00</i>
<i>SCHWEINSSCHNITZEL AN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE</i> <i>mit Butternudeln und frischem Gemüse</i>	<i>24.00</i>
<i>SAFTIG-ZARTES ENTRECÔTE</i> <i>mit „Café de Paris“-Butter im Ofen überbacken</i> <i>dazu servieren wir einen Saisonsalat als Vorspeise</i> <i>Stärkebeilage nach Wahl</i>	<i>33.00</i>

## *Haus-Hit*

*Nur auf Vorbestellung:*

<i>FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION (ab 2 Personen)</i> <i>mit Rinds- und Schweinefleisch</i> <i>3 Saucen, Mixed Pickles und Früchten</i> <i>inklusive kleiner gemischter Salat</i>	<i>33.50 p.P.</i>
<i>BÜNDNER PLATTE (für 2 Personen)</i>	<i>34.00</i>

### Herkunft unseres Fleisches

Wurstwaren:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz / Brasilien / Argentinien
Lamm:	Neuseeland / Australien
Geflügel:	Schweiz / Deutschland

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## *Fischgerichte*

<i>EGLIFILET</i> <i>mit Mandeln in Butter und Blattspinat</i>	<i>30.50</i>
<i>GEBRATENE SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“</i> <i>mit feinen Mandelsplittern, Zitronenwürfel</i> <i>und frischem Gemüse</i>	<i>32.50</i>
<i>SCAMPI „SEEMANNS ART“</i> <i>an feiner Cognac-Rahmsauce</i>	<i>33.50</i>

### **BEILAGEN NACH WAHL**

*KRÄUTER-KARTOFFELN ODER REIS*

Herkunft unseres Fisches

Schweiz und Kanada

## *Vegetarische Gerichte*

<i>GEMÜSETELLER</i> <i>mit Salzkartoffeln oder Reis</i>	<i>17.50</i>
<i>„TESSINER“-RÖSTI</i> <i>mit Tomaten und Spiegelei, mit Käse überbacken</i>	<i>16.00</i>
<i>NUDELN „PUNJABI“</i> <i>Breite Nudeln mit Gemüse</i> <i>an würziger Roter Currysauce</i>	<i>16.50</i>
<i>MAKKARONI „FIORENTINA“</i> <i>mit frischem Spinat</i> <i>an Tomatensauce</i> <i>und Käse überbacken</i>	<i>15.50</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# *Pasta*

LASAGNE AL FORNO 18.00

## **SPAGHETTI ODER PENNE**

ALLA NAPOLETANA 14.50

CON AGLIO, OGLIO E PEPERONCINI 15.50

ALL'ARRABBIATA (scharf) 15.50

AL PESTO 16.50

ALLA CARBONARA 16.50

ALLA GORGONZOLA 16.50

ALLA BOLOGNAISE 17.50

## *Für unsere kleinen Gäste*

MICKY MAUS-TELLER 9.50  
*Spaghetti mit Tomatensauce*

DONALD DUCK-TELLER 12.50  
*Schweinsschnitzel mit Pommes-frites*

„STERNEN“-TELLER 12.50  
*Chicken Nuggets auf Teigwaren-Nest mit Tomatensauce*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



# *Gartenhotel Sternen*



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie im Gartenhotel Sternen begrüßen zu dürfen.  
Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer gut bürgerlichen Küche sowie mit den  
indischen Spezialitäten.

Unsere Küchenbrigade mit unserem indischen Koch freut sich, Sie in die Welt  
der Gewürze und Düfte zu verführen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit.

Ihr Sternen-Team