

Bayleaf

Gourmet Indian Restaurant

MENU

APPETIZERS

Samosa Vegetarian  CHF 5.90 (one piece)

Samosa patties with potatoes and peas
Teigtaschen mit Kartoffeln und erbsen

Samosa Keema CHF 6.50 (one piece)

Samosa patties with chopped lamb
Teigtaschen mit gehackte Lamm

Bhutta Kebab with house made mixed chutneys  CHF9.90(3 pieces)

Corn and potatoes mixed with spices and served three Different types of homemade chutneys
Mais und Kartoffeln mit Gewürzen vermischt und serviert drei verschiedene Arten von hausgemachten Chutneys

Tandoori Mushroom  CHF12.50 (3pieces)

Mushrooms stuffed with a mixture of ground potatoes, paneer, fennel seeds and cardamonn then coated in spicy yoghurt, grilled in the tandoor
Pilze, gefüllt mit einer Mischung aus gemahlene potatoes, paner, Fenchel und Kardamom, dann mit pikantem Joghurt überzogen, im Tandoori gegrillt.

Onion Bhaji  CHF9.90(3 pieces)

Onions, cumin seeds, dipped in gram flour batter and deep fried.
Zwiebeln, Kümmel, in-Mehl-Teig getaucht und frittiert

Jhinga Ajwain CHF18.90(3 pieces)

Prawns marinated in Dill, Yoghurt and Indian spices
Riesencrevetten mit Dil Joghurt und Indiesche Gewürz

Tandoori Chicken Wings CHF16.50

Chicken wings marinated in Yogurt and Tandoori mix spices, roasted in Clay oven and served with green salad

Mit Joghurt und Tandoori Würzmischung mariniert und im Lehmofen gebraten.

Serviert mit hausgemachtem frische Minze chutney

Paneer Tikka Shashlik  CHF26.50

Soft and creamy pieces of House made Paneer clubbed with capsicum, onions and tomatoes and skewered on a fiery grill to perfection.

Cremig-weiche Paneer Stücke (Frischkäse) am Spiess verfeinert mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf einem feurigen Grill bis zur Perfektion gebrat

SOUPS and SALADS

Tomato Soup CHF 9.00

Indian Tomato soup with fresh tomatoes and cream.

Indische Tomatensuppe mit frischen Tomatenstückchen und Sahne

Lentile Soup CHF 8.90

Red and Yellow lentils soup made with Indian style

Rote und Galbe Linsen-Suppe nach indischer Art

Chicken Soup CHF 11.00

Creamy Chicken soup with Indian herb, according to Indian Style

Cremige Hühnersuppe mit indischen Kräutern, nach indischer Art

Green salad CHF 9.00

Fresh Green Mixed Salad

Frischer Grüne Salad

Bay leaf salad Indian style CHF 12.50

Fresh green salad with fruits

Frischer Grüne Salad mit Früchten

ACCOMPLIMENTS 4 CHF each

Raita

Mango Chutney

Pickle

Red Onion Salad

Plain Organic Yogurt

Hot and Spicy Sauce

All the mains served with Basmati rice, however our experienced chefs recommended flavoured rice to bring out the taste of the curry....

MAINS/ HAUPTGERICHT CHICKEN/HUHN

Chicken Kali Mirch *A step up from Butter Chicken* CHF 30.90

Chicken marinated with cheese and cashews cooked with tomatoes in a creamy sauce with a tinge of black pepper. Best enjoyed with a **Butter Naan** and **Kashmiri Rice**.

*Huhn mariniert mit Käse und Cashew-Nüssen, gekocht mit Tomaten in einer cremigen Sauce mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Wird am besten mit einem **Butter Naan** und **Kashmiri Reis** genossen.*

Chicken Sector 17 *The pride of Punjab* CHF 32.50

Chicken dish from the eating hub of Chandigarh, Punjab. Succulent chicken pieces battered, fried and finished in tomato and capsicum sauce. Best enjoyed with a **Garlic Naan** and **Pilaf Rice**.

*Traditionelles Pouletgericht aus Chandigarh, Punjab. Saftige Pouletstücke gebraten und in Tomaten- und Paprika -Sauce serviert. Wird am besten mit einem **Knoblauch Naan** und **Pilaw-Reis** genossen.*

Butter Chicken *World famous* CHF 30.90

An elegant dish of chicken cooked with tomatoes, cream, butter and cashews. Tastes even better with a crisp **Butter Naan** and **Kashmiri Rice**.

*Ein elegantes Gericht aus Huhn mit Tomaten, Rahm, Butter und Cashewnüssen zubereitet. Schmeckt noch besser mit einem knackigen **Butter Naan** und **Kashmiri Rice***

Chicken Chennai *A southern delight* CHF 31.90

Boneless chicken cooked with coconut, tomatoes, tamarind, herbs and spices. Best enjoyed with **Kandhari Naan** and **Lemon Rice**.

*Ohne Knochen gekochtes Huhn mit Kokosnuss, Tomaten, Tamarinde, Kräutern und Gewürzen. Schmeckt bestens mit **Kandhari Naan** und **Zitronen-Reis***

Chicken Hyder *an exotic dish for the lovers of Tikka Masala* CHF 31.90

Chicken simmered in caramelized onions, garlic, ginger, tomatoes and tamarind. Try this delicacy with a tasty **Onion Kulcha** and **Lemon Rice**.

*Ein exotisches Gericht für die Liebhaber von Tikka Masala
Pouletfleisch geschmort in karamellisierten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Tamarinde. Versuchen Sie, diese Delikatesse mit einem leckeren **Zwiebel Kulcha**(Fladenbrot) und **Zitronen-Reis***

Saag Murgh *Outrageously delicious!!* CHF 32.50

Chicken Cooked with Fresh Spinach, Ginger, Garlic, Tomatoes, Rahm, and Indian Mild Spices. Best enjoyed with a **Butter Naan** and **Lemon Rice** *Hühnchen mit indischem Spinat und Gewürzen angerichtet. Wird am besten mit einem **Butter Naan** und **Zitronen-Reis** genossen*

LAMB/ LAMM

Lamb La-Jawab A step up from Lamb Rogan Josh 🍴 CHF 34.90

Fenugreek leaves, green chillies and other hot spices make this an ideal dish for medium to hot palates. Full on flavours. Enjoy it with an **Onion Kulcha** and **Pilaf Rice**.

*Lamm mit Bockshornklee Blätter, grüne Chilis und andere scharfe Gewürze machen es zu einem idealen Gericht für mittlere bis heisse Gaumen. sehr aromatisch. Geniessen Sie es mit einer **Zwiebel Kulcha** und **Pilaw-Reis**.*

Lamb Yakkan A divine dish from Kashmir CHF 32.00

Lamb cooked with organic yoghurt, turmeric, tomatoes and fresh mint. Enjoyed best with a **Mint Parantha** and **Jeera Rice**.

*Ein wahrhaft göttliches Gericht aus Kaschmir Lammfleisch gekocht mit Bio-Joghurt, Kurkuma, Tomaten und frischer Minze. Schmeckt hervorragend mit einem **Minz Parantha** und **Jeera Reis**.*

Rogan Josh A signature dish from Kashmir CHF 32.90

Lamb pieces cooked with ground Onions, Ginger, Garlic, Tomatoes and Spices. Best with **Onion Kulcha** and **Pilaf Rice**.

*Lammfleischstückchen mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen. Geniessen Sie es mit einer **Zwiebel Kulcha** und **Pilaw-Reis**.*

Lamb Rista A mild creamy delicacy CHF 32.90

Lamb cooked with cashews and cream spiced with nutmeg, mace and green cardamom. Strongly recommended for mild palates. Enjoyed best with a **Paneer Kulcha** and **Kashmiri Rice**.

*Lammfleisch gekocht mit Cashew-Nüssen und Rahm gewürzt mit Muskat und grünem Kardamom. Ausgezeichnet für Personen, die ein mildes Menü bevorzugen. Ideal mit **Paneer Kulcha (Fladenbrot)** und **Kashmiri Rice***

Lamb Madras Indian Southern Speciality 🍴 CHF 34.90

Succulent lamb cooked with fragrant spices, curry leaves and mustard seeds. Try with **Lemon Rice** and a **Butter Naan**

*Besonderes saftige Stücke vom Lamm gekocht mit fein duftenden Gewürzen, Curryblättern und Senfsamen. Versuchen Sie dazu **Zitronen-Reis** und ein **Butter Naan**.*

Lamb Jalfrezi 🍴 CHF 35.90

Lamb grilled in Tandoori then cooked with Onions, Ginger, Garlic, Tomatoes and Spicy Pepper. Best to have with **Garlic Naan** and **Pilaf Rice**

*Lamm filet von Indische Tandoor und gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und sehr scharfen Pfeffer. Versuchen Sie dazu **Pilaf Rice** und **Knoblauch Naan**.*

TANDOORI MAINS/ LEHMOFEN

Huhn/Lamm/Cervetten/Fish Gerichte aus dem Tandoori mit Fladenbrot und Grüne Salat

Barbecue Chicken/Lamb/Prawns/Fish Tandoori with Naan Bread and green salad

Murgh Tandoori CHF 33.00

Chicken marinated in Yoghurt, Ginger and Indian Spices
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt und Ingwer mariniert

Murgh Malai Tikka CHF 33.00

Boneless Chicken marinated overnight in Yoghurt, Creme, Cheese and Cashew nuts.
Hünchenfilet mariniert in Joghurt, Rahm, Cardomom, Indischem Käse und gemahlene Cashewkerne

Mango Murgh Tikka CHF 34.90

Chicken filet marinated in Raw Mango, Yoghurt, Safran, garlic and Indian Spices
Hänchenfilet mariniert in Rohe Mango, Joghurt, Safran und Indischen Gewürzen

Lamb Boti Kebab CHF 36.90

Tender Lamb pieces and marinated in Yoghurt and Papaya.
Lammfleisch mariniert in Joghurt und Papaya.

Tandoori Jhinga CHF 42.50

Prawns marinated in Dil, Yoghurt and Indian spices
Riesencrevetten mit Dil Joghurt und Indische Gewürze

Grill Fish Tikka CHF 39.50

Fish grilled with many Indian spices
Seeteufel gegrillt mit vielen indischen Gewürze

VEGETARIAN

Dal Makhani *Lentils at its best* CHF 24.50

Lentils cooked over a low heat for a long period, adding exotic spices one at a time.

Enjoy with a **Amritsari Kulcha** and **Jeera Rice**.

Niedergegarte Linsen kombiniert mit exotischen Gewürzen. Geniessen Sie mit einem Amritsari kulcha und Jeera Reis.

Malai Kofta a *Rajasthani delicacy* CHF 29.90

Potatoes and paneer dumpling stuffed with pistachios, cashew nut and raisins cooked with onions and pureed tomatoes sauce loaded with spices and turmeric.

*Tastes amazing with an **Onion Kulcha** and **Jeera Rice**.*

*Kartoffel und Paneerknödel gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, cashewnuss und pürierte mit Gewürzen und Kurkuma abgeschmeckte Spinatsauce. Schmeckt noch besser, mit einem **Zweibel Kulcha** und **Jeera Reis**.*

Kadai Paneer *A vegetarians' heaven for protein* CHF 27.90

Homemade cottage cheese cooked with capsicum, onions and tomatoes. Try this dish with an **Onion Kulcha** and **Lemon Rice**.

Ein Vegetarier Himmel für ProteinHausgemachter Hüttenkäse mit gekochten

*Peperoni, Zwiebeln und Tomaten. Versuchen Sie dieses Gericht mit **einer Zwiebel***

***Kulcha** und **Zitronen-Reis**.*

Bombay Aloo CHF 25.50

Diced capsicums, potatoes tossed with fresh herbs, tomatoes, ginger and fenugreek leaves. Enjoy with a **Garlic Naan** and **Paneer Rice**.

*Kartoffelwürfe und Paprika l in frischen Kräutern, Tomaten, Ingwer und Bockshornklee Blättern gewendet. Geniessen Sie dieses Menü mit **einem Knoblauch Naan** und **Paneer Reis**.*

Jack Fruit Delhi *My favourite dish as a kid* CHF 27.90

An exotic fleshy fruit-Jack Fruit is diced and cooked with brown onions, tomatoes and spices-beautiful! Best enjoyed with a **Plain Naan** and **Pilaf Rice**.

****Mein Lieblingsgericht als Kind*** Eine exotische fleischige Frucht - (Jack-Frucht) wird in Würfel geschnitten und gekocht mit braunen Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen! Am besten mit einem **Plain Naan** und **Pilaw-Reis** genossen.*

Palak Paneer *Green healthy and yum...* CHF 28.00

Homemade Indian Cheese with Spinach and Tomatoes. Best enjoyed with **Butter Naan** and **Lemon Rice**.

*Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat und Tomaten. Geniessen Sie es mit einer **Butter Naan** und **Zitronen-Reis***

Channa Masala CHF 26.00

Chicken Peas cooked in Indian Channa masala

Getrocknete Kirchererbsen mit Indischen Gewürzen

Tardka Dal CHF 23.50

Yellow lentils cooked with caramelized onions tomatoes fresh coriander and ginger.

Gelbe Linsen gekocht mit karamellisierten Zwiebeln Tomaten frischer Koriander und Ingwer.

Matter Paneer 27.90

hausgemachter, indischer Käse mit Erbsen in würziger Sauce

Bhindi Bhujji 26.00

gebratene Okras mit Zwiebeln und Gewürzen

Bengan Bharta 28.00

Auberginen im Tandoori gegrillt, gekocht und serviert mit Zwiebeln

SEAFOOD

Fish Bengali Kolkata tigers staple dish CHF 38.00

Chunky fillets of fish cooked with fresh tomatoes, red onions, ginger, garlic, coriander and spices. Goes great with a **Butter naan, Lime Pickle** and **Pilaf Rice**. Strongly recommended by our chefs.

*Chunky Fischfilets gekocht mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Koriander und Gewürzen. Passt zu einem **Butter naan, Lime Pickle** und **Pilaw-Reis**. Empfehlung von unseren Köche*

Fish Molee A delicacy from Kerala CHF 38.00

A mild tangy dish from a seafood rich coastal town of India, made with fish fillets and cooked with coconut milk, vinegar and spices. Try this with **Coconut Rice** and a **Kandhari Naan**.

*Ein mild-würziges Gericht aus einem fischreichen Küstenstadt Indien, hergestellt mit gekochten Fischfilets und verfeinert Kokosmilch, Essig und Gewürzen. Versuchen Sie, dieses mit **Kokosnuss-Reis** und einem **Kandhari Naan***

Prawn Jalfrezi Delicacy from the British Raj CHF 43.00

Prawns cooked in spicy, tangy sauce with tomatoes, capsicums, onions and garlic. Best enjoyed with a **Butter Naan** and **Lemon Rice**.

*Crevetten gekocht in würzig-scharfer Sauce mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch. Am besten mit einem **Butter Naan** und **Zitronen-Reis** kombiniert.*

Prawn Pathia A robust dish from Mumbai CHF 42.00

Parsis who fled Iran in the 7th century settled in Western India and brought with them some fantastic cuisine. Parsi curries are sweet and sour as they consist of tamarind and jaggery in their cooking. Best enjoyed with a crisp **Garlic Naan** and **Paneer Rice**.

*Parsen, die im 7. Jahrhundert aus dem Iran flohen, liessen sich in Westindien nieder und haben den Indern ihre fantastische Küche mitgebracht. Der typische Geschmack der Parsi Currys ist süss und sauer, weil sie aus Tamarinde und Jagrezucker bestehen. Dazu empfehlen wir ein knackiges **Knoblauch Naan** und **Paneer Reis**.*

Chilli Prawn Totally delicious CHF38.00

Prawns battered in flour, fried and cooked with tomato and capsicum sauce, vinegar, green chilli, ginger, garlic and Indian Spices. Best enjoyed with **Pilaf rice** and **Roti**.

*Crevetten in Mehl, gebraten und gekocht mit Tomaten-Paprika-Sauce, Essig, grünem Chili, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. Am besten genossen mit **Pilaf Reis** und **Tandoori Roti***

BREADS

Plain Naan CHF 4.00

Garlic Naan CHF 6.00
Sprinkled with fresh garlic.

Butter Naan CHF 5.00

Kandhari Naan CHF 7.90
With coconut, nuts and raisins.
Mit Kokusnuss, Rosinen und Nüss

Amritsari Kulcha CHF 6.80
Spicy potato filled bread.
Fladenbrot mit Kartoffeln

Onion Kulcha CHF 6.80
Crispy onion filled bread.
Fladenbrot mit knackigen Zwiebeln

Paneer Kulcha CHF 6.80
Homemade cheese stuffed bread.
Hausgemachtes Käse Fladenbrot

Tandoori Roti. CHF 4.00
Wholemeal bread

RICE

Basmati Rice CHF 4.00

Plain steamed rice

Plain gedämpfter Reis

Pilaf Rice CHF 6.50

Basmati rice tempered with ginger, garlic, herbs, spices and peas

Pilaw-Reis mit Erbsen, abgeschmeckt mit Ingwer, Knoblauch, und Kräutern

Coconut Rice CHF 6.50

Basmati rice cooked with fresh coconut, mustard seeds and tomatoes.

Basmati Reis mit frischer Kokosnuss, Senfsamen und Tomaten gekocht

Lemon Rice CHF 6.50

Basmati rice cooked with mustard seeds, curry leaves and lemon juice.

Basmati Reis mit Senfsamen, Curry Blättern und Zitronenscheiben

Kashmiri Rice CHF 6.50

Basmati rice cooked with cashews, sultanas and coconut.

Basmati Reis mit Cashew Nüssen, Sultaninen und Kokosnuss

Jeera Rice CHF 6.50

Basmati rice flavoured with aromatic cumin.

BIRYANI

Murgh Biryani CHF 31.50

Chicken filet with Basmati Rice, Safran and Indian mild spices

Hähnchen gekocht mit Basmati Reis, Safran und milden Gewürzen

31,50 CHF

Mutton Biryani CHF 35.90

Lamb pieces cooked with Basmati Rice, Safran and Indian mild spices

Lammstückchen gekocht in Basmatireis mit Safran und milden Gewürzen

32,50 CHF

Jhinga Biryani CHF 43.50

Shrimps cooked in Basmati Rice, Safran and Indian mild Spices.

Crevetten gekocht in Basmatireis mit Safran und milden Gewürzen

KINDER MENU

Butter Chicken mit Reis CHF 18.00

Fried Chicken mit Ketchup CHF 16.00

Basmati Reis mit Kümmel