



Festival Indien du 22 juillet au 25 août 2019 Indian Cuisine Festival from July 22nd to August 25th 2019

Entrées / Starters

Papdi Chāat Salade de pois chiches épicés, blé soufflé, yaourt, chutneys menthe et tamarin, myrtilles fraîches <i>Spiced chickpea salad, wheat crisps and sweetened yoghurt, fresh blueberries topped with tamarind and mint chutney</i>	17.-
Aloo Tikki Galettes de pommes de terre sautées garnies aux raisins et à la coriandre servies avec des chutneys et yaourt <i>Pan-fried potato cakes with a filling of raisins and coriander, served with chutneys and yoghurt</i>	19.-
Dal Shorba Soupe de lentilles parfumées au gingembre, curcuma et graines de coriandre torréfiées <i>Lentils soup with ginger, turmeric and toasted coriander seeds</i>	22.-
Vegetables Samosa Samoussa de pomme de terre, légumes émincés, petits pois et raisin secs <i>Spiced potato samosa with minced vegetables, peas and raisin</i>	20.-
Kheema Aloo Samosa Samoussa d'agneau, petit pois et pomme de terre <i>Ground lamb samosa with potato, ground spices and peas</i>	25.-
Prawn Pakora Gambas parfumées à l'ail, aneth et poivre rose servies avec un chutney à la tomate et nigelle <i>Prawns flavored with garlic, pink peppercorn and dill served with a tomato and nigella seed chutney</i>	30.-
Pepper Chicken Filet de poulet croustillant mariné au gingembre, poivre de Tellecherry et piment vert <i>Pan roasted crispy chicken breast with ginger, Tellecherry pepper and green chilli</i>	25.-
Keralan spiced sirloin Bœuf poêlé avec un mélange d'épices Keralan et de flocons de noix de coco <i>Beef sirloin stir-fried with Keralan spices and coconut flakes</i>	25.-
Taste of India Gambas à l'ail, Samoussa d'agneau et pepper chicken <i>Prawns pakora, Kheema aloo samosa and Pepper chicken</i>	59.- Pour 2 personnes <i>For 2 persons</i>

Hotel d'Angleterre

GENEVA



Kebabs / Kababs

- Tandoori Phool-gobi** **34.-**
Chou-fleur rôti, oignon caramélisé, flocons d'amandes et baies de goji, arrosé de jus de citron et cumin
Slow roasted cauliflower finished with browned onions, barberries and almond flakes, cumin-lemon drizzle
- Methi-malai Prawns** **45.-**
Gambas marinées au yaourt, paprika, gingembre, fenugrec et crème
Tiger prawns marinated with yoghurt, ginger, fenugreek and cream
- Chicken Tikka** **35.-**
Cuisse de poulet mariné dans un mélange de gingembre, paprika, piment rouge et yaourt
Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt
- Lamb Chops (signature dish)** **42.-**
Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte, ail, paprika et mélange d'épices, puis saisies au Tandoor / *Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika and a special blend of spices and grilled in the tandoor*
- Kabab Selection** **41.-**
Assiette de dégustation, gambas grillée, poulet Tikka et côtelette d'agneau grillée au four Tandoor
Medley of tandoor: Methi-malai prawns, chicken Tikka and lamb chop

Curry / Curries

- Prawns Kadhai Masala** **43.-**
Gambas mijotées dans une sauce tomate aux oignons sautés, poivrons, coriandre et cumin
Tiger prawns in a spiced tomato and onion masala with peppers, fresh coriander and cumin
- Sea Bream Tali Macchi** **48.-**
Dorade poêlée dans une sauce Mangalorean à la tomate, gingembre et graines de fenugrec
Pan-fried sea bream in a Mangalorean sauce of tomato, ginger and fenugreek seeds
- Butter Chicken** **36.-**
Poulet Tikka au tandoor servi dans une sauce tomate, oignons, gingembre, miel et cardamome
Chicken tikka in pureed tomatoes with sautéed onions, ginger, honey and cardamom
- Achari Murgh** **36.-**
Poulet désossé mijoté dans une sauce tomate aux oignons, yaourt et épices
Boneless chicken in onion-tomato masala with yogurt and pickling spices
- Lamb Roganjosh** **43.-**
Agneau en sauce avec des oignons caramélisés, tomates et piments du Cachemire
Boneless lamb, slow cooked with browned onions, tomato and Kashmiri chillies
- Lamb Khorma** **46.-**
Curry d'agneau désossé dans une sauce aux amandes, noix de cajou et épices, fini à la crème
Boneless lamb in a gravy of almonds, cashew nuts and spices; finished with cream

Hotel d'Angleterre

GENEVA



Légumes / Vegetables

Summer Vegetable Khorma	20.-
Légumes d'été dans une sauce aux oignons, noix de cajou et parfumés à la cardamome <i>Summer vegetables in a sauce of onion and cashew nuts, flavoured with cardamom and mace</i>	
Saag Paneer	20.-
Fromage paneer parfumé au cumin, gingembre, curcuma et épinards <i>Paneer tossed with cumin, ginger, turmeric and puréed spinach</i>	
Aubergine Masala	17.-
Aubergines sautées dans une sauce à l'oignon, gingembre et ail, parfumées aux graines de nigelle et sésame torréfié <i>Aubergine sautéed with onion masala, ginger, garlic and flavoured with nigella seeds and toasted sesame</i>	
Kadhai vegetables	17.-
Mini Légumes de saison dans une sauce tomate à l'ail, coriandre fraîchement hachée et piment <i>Mini seasonal vegetables in a tomato and garlic sauce with crushed coriander and chilli</i>	
Aloo Jeera	15.-
Petite pommes de terre sautées au cumin, curcuma, gingembre et feuilles de coriandre <i>Baby potatoes cooked with cumin, turmeric, ginger and coriander leaves</i>	
Dal Makhni	15.-
Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde <i>Slow cooked black lentils, a specialty of the Northwest frontier</i>	
Tadka Dal : Lentilles jaunes aux cumin, ail et piment vert	12.-
<i>Yellow lentils with cumin, garlic and green chili</i>	

Riz / Rice

Biryani	52.-
Riz basmati sauté aux épices et aux herbes avec au choix: légumes, crevettes, poulet Tikka ou agneau Servi avec un yaourt au concombre et menthe fraîche / <i>Seasonal vegetables, prawn, boneless chicken or boneless lamb cooked with fragrant basmati rice, herbs and spices served with cucumber and mint yoghurt</i>	
Zaffrani Pulao	12.-
Riz braisé au safran / <i>Braised rice with cumin and saffron</i>	

Accompagnements et pains / Bread and side dishes

Kachumber Salad	12.-	
Salade fraîche de concombre, tomates, oignons et piments verts assaisonnée d'une sauce au citron et coriandre <i>Salad of raw cucumber, tomato, onion and green chilli, served with lemon and coriander dressing</i>		
Raita	8.-	
Yaourt parfumé au cumin torréfié et à la menthe / <i>Yoghurt flavoured with cumin and mint</i>		
Poppadoms and chutneys	8.-	
Naan	9.-	
Nature ou au beurre / <i>Plain or with butter</i>		
Stuffed Naan	11.-	
Fromage et huile de truffe <i>Cheese & truffle oil</i>	Dates et noix <i>Date and walnuts</i>	Ail et ciboulette <i>Garlic and chive</i>

Quai du Mont-Blanc 17, 1201 Geneva, Switzerland

+41 22 906 55 14 | www.danglerterrehotel.com | windows@rchmail.com |





Menu Degustation / Tasting Menu

Cuisse de poulet mariné dans un mélange de gingembre, paprika, piment rouge et yaourt
Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt

Samoussa d'agneau, petit pois et pomme de terre
Ground lamb samosa with potato, ground spices and peas

Salade de pois chiches épicés, vermicelles, yaourt, chutney menthe et tamarin, myrtilles fraîches
*Chickpea salad, gram flour crisps and sweetened yoghurt
Topped with tamarind and mint chutney and blueberries*



Gambas mijotées dans une sauce tomate aux oignons sautés, poivrons, coriandre et cumin
Tiger prawns in a spiced tomato and onion masala with peppers, fresh coriander and cumin

Poulet grillé au tandoor dans une sauce de tomates fraîches, gingembre, miel et feuilles de trigonelle
Tandoor grilled chicken in puréed fresh tomatoes, with ginger, honey and dried fenugreek leaves

Servi avec / Served with

Aubergines sautées dans une sauce à l'oignon, gingembre et ail, graines de nigelle et sésame torréfié
Aubergine sautéed with onion masala, ginger, garlic and flavoured with nigella seeds and toasted sesame

Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde
Slow cooked black lentils, a specialty of the Northwest frontier

Riz braisé au safran
Braised rice with cumin and saffron

Naan au fromage et huile de truffe / naan à l'ail et ciboulette
Cheese and black olive Naan / garlic and chives Naan



Ananas au miel et chaat masala, grillé au Tandoor, servi avec une glace au gingembre
Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala, served with ginger ice cream

119.- CHF par personne / per person
Pour deux personnes au minimum / Minimum for two people

Un menu dégustation végétarien est également disponible
A vegetarian tasting menu is also available