

MENU

मे

Maharaja Palace



**INDIAN
RESTAURANT**

- Since 1992 -



VORSPEISEN

मटारटरम

Muglai soup Pouletsuppe	7.90	Chicken Pakora Pouletstreifen an Kichererbsenmehl- Marinade gebacken	9.50
Dal soup (V) Leichte Mung-Linsensuppe	6.90	Shakargandhi chat (V) Würzige Süsskartoffeln	8.50
Ghost ka shorba Lamm Suppe	8.90	Maharaja vegi platte (V) 2 Samosas, Maharaja Pakoras, Piaz-Bhaji	16.50
Samosa (V) Knusprige Gemüsetaschen aus Weizenmehl	7.50	Maharaja fleisch platte Chicken Pakora, Fish Pakoras, Crevetten Pakoras	18.50
Samundar rani pakora Fisch an Kichererbsenmehl- Marinade gebacken	9.50	Pappadam (V) Knusprige Gemüsetaschen aus Weizenmehl	5.00
Samundar raja pakora Crevetten an Kichererbsenmehl- Marinade gebacken	11.90	Dhabe da salad (V) Würziger Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Zitrone	6.50
Maharaja pakora (V) Gemüse an Kichererbsenmehl- Marinade gebacken	7.50	Dahi vada (V) Linsen Krapfen mit Jogurt-Sauce	7.50
Piaz bhaji (V) Gebackene Zwiebelringe an Kichererbsenmehl-Marinade	8.00		
Chicken lollypop Pouletflügeli in Lollypopform gebacken	11.90		

GEMÜSEGARTEN

ਸਬਜ਼ੀ ਦਾ ਬਗੀਚਾ

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Gobhi Gulnar 22.90

Marinierter Blumenkohl an
Tomaten-Rahmsauce

Locki Kofta Curry 22.50

Linsen Krapfen mit Joghurt-Sauce

Baingan do Piaza 23.50

Auberginen mit Zwiebeln, würzig
gekocht

Hariyali Kofta 22.90

Gemüsebällchen an Spinat- und
Minzensauce

Palak Paneer 23.50

Würziges Spinatgericht mit
hausgemachtem Paneer Käse

Methi Matter Paneer 25.50

Paneer Käse mit Erbsen und
Bockshornklee an würziger Sauce

Amritsari Masala chole 21.50

Kichererbsen an einer würzigen
Sauce

Bhindi - Masala 23.50

Gebratene Okraschoten mit
Zwiebeln und Tomaten

Dhaba Dal 21.00

Gelbes Linsencurry mit frischen
Kräutern

Dal Makhani 21.50

Linsencurry mit frischen
Gewürzen und Rahm verfeinert

Damm Aloo 23.50

Kartoffeln gefüllt mit Paneer Käse
an leicht würziger Sauce

Malai Kofta 23.50

Frittierte Käsebällchen an
Tomaten-Rahm-Zwiebelsauce

Navratan Korma 23.50

Gemischtes Gemüse an einer
Cashewnuss-Sauce

Paneer Butter Masala 25.50

Paneer Käse an einer würzigen
cremigen Sauce

Kadai Paneer 25.00

Paneer Käse würzig gekocht mit
Peperoni und Zwiebeln

FLEISCH - SPEZIALITÄTEN

भीट मपीमल

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Poulet

Chicken Curry 24.90

Pouletfilet an einer würzigen Curry-sauce

Chicken Chettinad 27.50

Pouletfilet an einer scharfen Kokosnuss-Sauce mit Koriander

Chicken Vindaloo 28.50

Pouletfilet gekocht an einer scharfen Gewürzsauce mit Tomaten und Kartoffeln

Damm Ka Murg 28.50

Pouletfilet an würziger Joghurtsauce

Goan Chicken 27.50

Pouletfilet an einer Kokosnuss-Curry-Sauce

Murg Korma 27.50

Pouletfilet an einer Cashewnuss – Sauce

Butter Chicken 34.90

Grillierte Pouletfilet an einer würzig, butterigen, cremigen Tomatensauce

Chicken Tikka Masala 34.90

Grillierte Pouletfilet an einer Tomaten-Rahmsauce

Lamm

Punjabi Lamm Curry 29.50

Lammfleisch an einer würzigen Currysauce

Roghan Josh 31.90

Zarte Lammfleischstücke an einer würzigen Sauce aus Pfeffer und Zwiebeln

Badami Ghosht 31.90

Lammfleisch an einer Cashewnuss Sauce und aromatischen Gewürzen

Lamm Vindaloo 30.90

Lamm an einer Chilli-Tomatensauce mit Kartoffeln

Kadai Ghosht 31.50

Lamm würzig gekocht mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln

Lal Mans 32.50

Lammfleisch gekocht in scharfer Rajashani sauce.

Boti Tikka Masala 36.50

Mariniertes grilliertes Lamm an einer würzigen Sauce.

WEITERE SPEZIALITÄTEN

ਹੋਰ ਸਪੀਸ਼ਲ

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Meeresfrüchte

Maharaja Jinga Curry	34.90
Crevetten an einer Currysauce aus Butter und geschmorten Zwiebein	
Punjabi Fisch Curry	29.50
Lachs an einer würzigen Sauce Punjabi style	
Malabari Fisch	30.50
Lachs an Kokosnuss-Sauce Kerala style	
Lasooni Fish Tikka Masala	34.90
Grillierte Lachs an einer würzigen cremigen Knoblauch Sauce	

Tandoori

Tandoori Chicken	32.90
Poulet mariniert mit Jogurt und frischen Kräutern	
Kesari Tikka	34.90
Pouletfilet mariniert mit Safran und Kräutern im Tandoor gebacken	
Lamm Tikka	34.90
Marinierte Lammstücken im Tandoor gebacken	
Tandoori Jingha	36.90
Würzig marinierte Jumbo Crevetten	
Ajwani Fisch Tikka	32.50
Marinierter Fisch mit Knoblauch und Kreuzkümmel	
Tangari Kebab	32.50
Pouletschenkel an Knoblauch Marinade	
Tandoori vegi platte	30.00
Marinierter Gemüsegarten an einer würzigen Sauce	
Maharaja Tandoori mix - platte	36.90
Gemischte Platte mit Poulet, Fisch und Lamm	

BELAGEN

ਨਾਨ ਰੋਤਾ ਅਤੇ ਚਾਵਲ

Brot

Tandoori Roti Fladenbrot aus Ruchmehl	5.00
Nan Fladenbrot aus Weissmehl	6.00
Garlic nan Fladenbrot mit Knoblauch (Weissmehl)	6.90
Onion Kulcha Fladenbrot mit Zwiebeln (Weissmehl)	6.90
Paneer nan Fladenbrot mit Paneer-Käse (Weissmehl)	6.90
Butter nan Fladenbrot aus Butter (Weissmehl)	6.90
Lacha Paratha Geschichtetes Fladenbrot mit Butter (Ruchmehl)	6.90
Peshawari nan Fladenbrot mit Nüssen (Weissmehl)	6.90
Chili nan Fladenbrot mit grünen Chilis (Weissmehl)	6.50
Maharaja basket klein Für zwei (3 Stück) Nan, Garlic nan, Tandoori roti	13.00
Maharaja basket gross Für vier (5 Stück) Frei wählbar	23.00

Reis

Pilau Reis Gebratenee Basmati Reis mit Safran	6.50
Jeera Reis Gebratener Basmati Reis mit Kreuzkümmel	6.50
Lemon Reis Gebratener Basmati Reis mit Zitrone	6.50
Hyderabad Chicken Biryani Gebratener Basmati Reis mit Poulet nach hyderabadischer style	30.90
Shahi Biryani Gebratener Basmati Reis mit würzig mariniertem Lammfleisch	32.90
Jhinga Biryani Gebratener Basmati Reis mit Crevetten	33.50
Vegi Biryani Gebratener Basmati Reis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen	25.50

Jogurt Sauce

Boondi raita Joghurt-Sauce mit gesalzenen Backerbsen	6.00
Gemüse raita Joghurt-Sauce mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln	6.00

SÜSSES UND GETRÄNKE

ਮਿੱਠਾ ਅਤੇ ਸ਼ਰਬਤ

Dessert

Pista Kulfi Hausgemachtes indisches Eis mit Milch und Pistazien	7.90
Gulab Jamun Milchbällchen in Sirup	6.90
Mango Creme Mango mit Schlagsahne	6.50
Mango Kulfi Hausgemachtes indisches Eis mit Milch und Mango	7.90
Gajar Ka Halwa mit Vanilleglace Karottenpudding mit Nüssen und Vanille-Eis	7.50

Hausgemachte Getränke (alcoholfrei)

Lassi Namakin/mithi Joghurtgetränk nach indischer Art salzig oder süß	7.50
Mango lassi Joghurtgetränk nach indischer Art mit Mango	7.80
Coco Lassi Joghurtgetränk nach indischer Art mit Kokosnuss	7.80
Nimbu pani Erfrischende indische Limonade, verfeinert mit Salz oder Süß	5.50 8.00
Iced Chai latte Gekühlter indischer masala chai	8.00

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

ਚਾਹ ਪਾਲੀ

Wasser

Hahnenwasser	3 dl	3.00
Mineralwasser	3 dl	4.50
Mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	6.50
	7.5 dl	9.50
	1 l	11.00

Kalte Getränke

Ice-tee	3 dl	4.50
	5 dl	6.50
Sirup	3 dl	3.80
Orangensaft	3 dl	4.20
Ramseier Apfelsaft	3 dl	5.20
Coca-cola	3.3 dl	4.50
(Normal oder zero)		
Fanta	3.3 dl	4.50
Rivella Rot/ Rivella Blau	3.3 dl	4.50
Schweppes Tonic/ Bitter Lemon	2 dl	4.50

Warme Getränke

Cafe/Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Ayurvedischer tee	5.00
Masala chai (mit Milch)	5.00
Schwarzer chai	5.80
Ingwer-zitronen tee	4.50
Diverse Tee	4.50
(Schwarztee. Pfefferminz. Vervein. Grün Tee. Früchtetee)	
Heisse Schokolade	4.50
Ovomaltine	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

मराठ

Bier

Feldschlösschen 3 dl 4.50
Stange Offenausschank 5 dl 6.80

Feldschlösschen 3.3 dl 4.50
Alkoholfrei Flachen

Indisches Bier

Kingfisher 3,3 dl 5.50

Cobra 3.3 dl 5.50

Aperitifs

Aperol Spritz 4 dl 12.00

Haus Apérifif, Mango sekt 1 dl 7.50

Hugo 4 cl 10.00

Martini Rot/Weiss 15% vol. 4 cl 7.00

Campari Soda 4 cl 7.50

Campari Orange 23% vol. 4 cl 7.50

Pernod Anis 40% vol. 2 cl 7.00

Cynar 16.5% vol. 4 cl 7.50

Gin tonic/ Bitter Lemon 4 cl 12.00

Barcadi Coca - Cola 4 cl 12.00

Vodka Coca Cola 4 cl 12.00

Vodka Red Bull 4 cl 12.00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ਸ਼ਰਾਬ

Champagner/ Schaumweine

Prosecco 1 dl 6.50

Cüpli 1 dl 13.00
(Möet & Chandon)

Whiskies/ Cognacs

Johnnie Walker
Black Label 4 cl 10.00

Johnnie Walker
Red Label 4 cl 8.00

Chivas Regal 40% 4 cl 10.00

Jack Daniel's 43% 4 cl 9.00

Old Monk
(Indian rum) 4 cl 10.80

Ballantine's Scotch
Whisky 40% vol. 4 cl 8.00

Rémy Martin V.S.O.P 2 cl 9.00

Digestifs

Indischer Mango Liqueur 2 cl 8.00
20% vol.

Indischer Paan Liqueur 2 cl 8.00
37.5% vol.

Vielle Prune Morin 41% vol. 2 cl 8.00

Calvados Morin Père & Flis 2 cl 8.00
40% vol.

Kirsch 40% vol. 2 cl 8.00

Marc Morin 40% vol. 2 cl 8.00

Grappa Paesanella 37.5%
vol. 2 cl 8.00

Grappa Bocchino Gran
Moscato 40% vol. 2 cl 8.00

Cointreau 40% vol. 2 cl 8.00

Grand Marnier 40% vol. 2 cl 8.00

Williams 40% vol. 2 cl 8.00

Gravensteiner 41% vol. 2 cl 8.00

Ramazotti 30% vol. 2 cl 8.00

Vodka Smirnoff 40% vol. 4 cl 8.00

Weissweine

	10 cl	20 cl	50 cl
Yvorne Chablais Aoc, Chasselas Frisch, fruchtig, süffig und fein	4.80	9.60	24.00
La Biche Aoc Valais Cuvée von Heida, Amigne, Johannisberg, Fendant. Leicht süss, schleckig-trinkig	4.80	9.60	24.00
Chardonnay De Genève Aoc Filigran fruchtig, guter Gehalt	4.50	9.00	22.50

Roséweine

Oeil De Perdrix Du Valais Aoc, Pinot Noir Beerig-fruchtiger Blauburgunder	4.80	9.60	24.00
Navarra Rosado Do Garnacha at it's best	4.00	8.00	20.00

Rotweine

Pinot Noir Du Valais Aoc Klassisch beerig	4.80	9.60	24.00
Montepulciano D'abruzzo Doc "Il Lupo" Warm, angenehm, passt immer	4.20	8.40	21.00
Nero D'avola Sicilia Igt 2013 Baraoncelli Frisches, angenehmes Bouquet und einen vol- len, samtigen Geschmack	4.80	9.60	24.50
Rioja Crianza Doca "El Coto" 2009 Frische und Jugendlichkeit mit ausgewogener Eichenholz- und Vanillenote	5.00	10.00	25.00

Flaschenweine

75 cl

Humagne Rouge Chateau Ravire

48.00

In der Nase an Waldbeeren und Unterholz
erinnernd und sich im Gaumen kraftvoll, sehr
fruchtig und angenehm rustikal präsentierend.

**Chateau Roc De Ségur 2012
Boradeau Entre Deux Mers Aoc**

46.80

Molliges Bouquet mit Mocca, Schokolade,
Dörfrüchten, Tabak, Minze. Samter, kraftvoller
Gaumen mit dichter Frucht, runder Abgang.

**Pinotage Wellington
Diemersfontein South Africa 2012**

53.00

Intensive Aromen nach Kirchen und
Blaubeeren, am Gaumen Himbeer- und Vanil-
lenoten, weiche Tannine, eine ebendige Säure
und einen langen Abgang

**Primitivo 4/20
(Quattro/Venti-Vier Winde) 2013**

44.00

Dunkle Früchte, gutes Säure-Fruchtspiel

**Carbernet Shiraz Art Collection
2011**

45.00

Nandi Hills, Grover Vineyards, Banglore, India

DANKE
धन्यवाद

Vielen Dank, dass Sie bei uns gegessen haben!
Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Essen schmeckt.

Der Maharaja Palace bringt seit 1992
die indische Küche nach Bern.

Wir würden uns freuen,
Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Teilen Sie Ihre Erfahrungen oder lassen
Sie sich auf unserem Instagram inspirieren:

@MaharajaPalace_Bern

THANK YOU
ਧੰਨਵਾਦ

Thank you for dining with us!
We hope you enjoy your meal.

Maharaja Palace have been
serving Indian flavors since 1992.

We would be happy to see you again.

Feel free to share your experience
or get inspired on our Instagram:

@MaharajaPalace_Bern