



namaste india
BERN

VORSPEISEN

SUPPEN / SALATE

Kokos Ingwer Suppe - 9.80

Exotische Kokosnusssuppe mit frischem Ingwer und indischen Kräutern.

Tomaten Cream Suppe - 8.80

Cremige Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne.

Linsen Suppe - 8.80

Hausgemachte Linsensuppe im traditionellen Stil.

Chicken Suppe - 9.80

Klare Hühnersuppe mit milden Gewürzen und einem Hauch von Ingwer.

Gemischter Salat - 8.80

Frischer Salatmix mit Wahl von Joghurt- oder French-Dressing.

VORSPEISEN vegi/Vegan

Samosa (2 Stk.) - 11.80

Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Erbсен-Füllung, dazu Tamarind Chutney.

Aloo Tikki (2 Stk.) - 9.80

Gebratene Kartoffelküchlein aus Patiala, serviert mit Tamarindensauce.

Gemüse Pakora (Vegan) - 9.80

Gemischte Gemüsefritters in Kichererbsenmehl, serviert mit Tamarindensauce.

Gobi Pakora (Vegan) - 9.80

Blumenkohlfritters in Kichererbsenmehlteig, serviert mit Tamarindensauce.

Baingun Pakora (Vegan) - 9.80

Auberginenfritters in gewürztem Kichererbsenmehlteig, serviert mit Tamarindensauce.

Onion Bhaji (Vegan) - 9.80

Beliebte Vorspeise aus frittierten Zwiebeln im Linsenmehlmantel, serviert mit verschiedenen Chutneys.

Paneer Pakora - 11.80

Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig, serviert mit Tamarindensauce.

Papadams (2 Stk.) - 4.80

Knusprig gebratene Linsenchips, gewürzt mit indischen Gewürzen.

Dahi Wada Papri Chaat - 14.80

Eine köstliche Fusion von knusprigen Papri, weichen Linsenbällchen, Joghurt, Chutneys und frischen Toppings. Süße, würzige und herzhaft Aromen in jedem Biss machen es zu einem beliebten indischen Streetfood.



namaste india
BERN

VORSPEISEN

VORSPEISEN Non Vegi

Chicken Tikka Pakora - 11.80

Chicken Tikka Fritters in Kichererbsenmehlteig, serviert mit Tamarindensauce.

Jinga Pakora - 12.80

Königsgarnelen im Kichererbsenmehlteig, serviert mit Tamarindensauce.

Ganesha Mix Special (für 2 Personen) - 26.80

Der Ganesha Mix Teller ist eine köstliche Auswahl an Vorspeisen für zwei Personen. Er enthält Paneer Pakora, Mix Pakora, Bengain Pakora, Gobi Pakora und Chicken Tikka Pakora. Diese Vorspeisen werden mit Tamarindensauce serviert.

Panierte Krevetten (5 Stk.) - 9.80

Knusprig panierte Garnelen, serviert mit süß-saurer Sauce.

BEILAGEN

Gurken Raita - 5.80

Erfrischender Joghurt mit fein gehackten Gurken und indischen Gewürzen.

Boondi Raita - 5.80

Cremiger Joghurt mit kleinen, knusprigen Kichererbsenmehlbällchen und Gewürzen.

Joghurt - 4.80

Mix Pickle - 4.80

Würzig eingelegtes Gemüse.

Chilli Pickle - 4.80

Feuriges grünes Chili-Pickle.

Mango Chutney - 4.80

Süße und würzige Mangosauce.

Tamarind Chutney - 4.80

Saure Tamarindensoße.

Mint Chutney - 4.80

Erfrischende Minzsoße, ideal zum Dippen.

GENIEßEN SIE UNSER MITTAGSBUFFET
MONTAG BIS FREITAG
ZWISCHEN 11:30 UHR UND 14:00 UHR.



namaste india
BERN

INDISCHES BROT

INDISCHES BROT

Butter Naan - 4.80

Weiches, luftiges Fladenbrot aus fein gemahlenem Mehl, bereichert mit Butter für einen zarten Geschmack.

Garlic Naan - 5.80

Klassisches Fladenbrot verfeinert mit frischem Knoblauch, ideal als Beilage zu würzigen Gerichten.

Chilli Naan - 5.80

Pikantes Fladenbrot mit fein gehackten Chilis, perfekt für Liebhaber scharfer Geschmacksnoten.

Paneer Naan - 7.80

Reichhaltiges Fladenbrot gefüllt mit weichem Paneer-Käse, eine köstliche und sättigende Beilage.

Tandoori Roti - 4.80

Rustikales Fladenbrot aus Vollkornmehl, gebacken im Tandoor für einen authentischen Geschmack.

Lachha Parantha - 7.80

Mehrschichtiges, buttriges Fladenbrot aus Vollkornmehl, knusprig gebacken mit einer zarten Textur.

Aloo Parantha - 7.80

Herzhaftes Fladenbrot, reich gefüllt mit aromatisch gewürzten Kartoffeln, in Butter gebacken für zusätzlichen Genuss.

Peshawari Naan - 7.80

Exotisches Fladenbrot mit einer süßen Füllung aus Nüssen und Rosinen, frisch aus dem Tandoor-Ofen.

Masala Onion Kulcha - 7.80

Zwiebelkulcha mit aromatischen Gewürzen.

Spicy Garlic Naan - 6.80

Knoblauch Chilli Naan ist ein indisches Fladenbrot, das mit Knoblauch und grünen Chilischoten gewürzt ist. Es hat einen würzigen Geschmack und passt gut zu vielen indischen Gerichten.



namaste india
BERN



HAUPTSPEISEN
Vegetarisch

VEGETARISCH

Karahi Paneer – 25.80

Hausgemachter Frischkäse mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Tomaten in einer leichten Tomatensauce, verfeinert mit Ingwer und Koriander. Serviert mit Basmatireis.

Paneer Tikka Masala – 26.80

Zart mariniertes und gegrilltes Paneer (hausgemachter Frischkäse) mit Peperoni in einer cremigen Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

Paneer Korma - 25.80

Hausgemachter Frischkäse in einer reichhaltigen Korma-Sauce mit aromatischen Gewürzen. Serviert mit Basmatireis.

Rajma Masala – 23.80

Rote Kidneybohnen in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Ingwersauce, ein Klassiker der nordindischen Küche.

Paneer Makhani – 25.80

Hausgemachter indischer Frischkäse in einer samtigen Zwiebel-Tomatensauce, veredelt mit Rahm, Butter und einer Cashew-Sauce.

Mattar Paneer – 24.80

Hausgemachter indischer Frischkäse und grüne Erbsen in einer herzhaften Zwiebel-Tomatensauce.

Navrattan Korma – 25.80

Eine vielfältige Kombination aus Gemüse, gekocht in einer milden, cremigen Sauce.

Aloo Gobi – 25.80

Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet mit Kreuzkümmel und Zwiebeln in einer Tomaten-Ingwer-Gewürzmischung.

Dal Tadka – 21.80

Gelbe und rote Linsen, gekocht mit Kreuzkümmel und einer Auswahl an Gewürzen.

Dal Makhani – 23.80

Schwarze Linsen gekocht in einer cremigen Tomatensauce, angereichert mit verschiedenen Gewürzen.

Channa Masala – 23.80

Kichererbsen in einer pikanten Tomaten-Zwiebel-Ingwersauce.



namaste india
BERN



VEGETARISCH

Palak Paneer – 25.80

Hausgemachter Frischkäse in cremigem Rahmspinat, verfeinert mit Ingwer und Tomatensauce.

Aloo Palak – 25.80

Kartoffeln gekocht in aromatischem Spinat, angereichert mit Ingwer, Tomatensauce und einer Auswahl an Gewürzen.

Vegetable Jalfrezy – 24.80

Verschiedene Gemüsesorten in einer aromatischen Currysauce, gewürzt mit exotischen Gewürzen.

Okra Masala – 25.80

Okra gekocht mit Zwiebeln, Tomatensauce, Ingwer und einer Auswahl an Gewürzen.

Malai Kofta – 24.80

Hausgemachte Frischkäsebällchen, gefüllt mit Cashewnüssen, in einer milden Tomaten-Rahm-Curry-Sauce.

Sabzi Kofta – 24.80

Gekochte Gemüsebällchen in einer würzigen, milden Currysauce. Serviert mit Reis.

Bengan Bartha – 25.80

Im Tandoor gebackene Auberginen, zubereitet in einer speziellen Sauce.

Paneer Lababdar (Mittel Schraf) – 25.80

Tauchen Sie ein in die Reichhaltigkeit unserer Paneer Lababdar. Zarte Paneerwürfel schwimmen in einer üppigen, cremigen Tomatensauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen. Serviert mit duftendem Basmatireis, ist dieses vegetarische Meisterwerk eine Symphonie der Aromen, die Ihren Gaumen verwöhnen wird.

Paneer Mattar Bhurji (Mittel Schraf) – 25.80

Paneer Mattar Bhurji ist ein tröstliches und geschmackvolles nordindisches Gericht. Weiche Paneerbrösel werden mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und einer Mischung aus aromatischen Gewürzen angebraten.

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)

HAUPTSPEISEN

Poulet

Poulet

Chicken Curry Madras – 28.80

Traditionelles Punjabi-Gericht mit zarten Pouletstücken in einer reichhaltigen Tomaten-Ingwer-Sauce, veredelt mit frischem Koriander und ausgewählten Gewürzen.

Butter Chicken – 28.80

Marinierte Pouletstücke, zart geräuchert im Tandoor, serviert in einer samtigen, milden Tomatensauce. Ein zeitloser Klassiker der indischen Küche.

Chicken Tikka Masala – 28.80

Berühmt in ganz Europa: Gebratene Pouletstücke in einer aromatischen Tomatensauce mit Paprika, ein wahres Fest für die Sinne und eine Spezialität des Hauses.

Chicken Chennai Express (Sehr Scharf) – 28.80

Pouletstücke in einer feurigen Chennai-Sauce, ein Gericht für diejenigen, die es besonders scharf mögen. Eine pikante Herausforderung, inspiriert von den Aromen Südindiens.

Chicken Coconut Masala – 28.80

Zartes Pouletfleisch in einer milden, cremigen Sauce mit Kokosmilch, eine harmonische Verbindung von Kokosnuss und feinen Gewürzen.

Chicken Korma – 28.80

Zartes Poulet in einer milden, nussigen Sahnesauce mit gemahlenden Cashewnüssen und Kokosmilch, eine exquisite Wahl für Liebhaber milder Aromen.

Mango Chicken – 28.80

Zartes Pouletfleisch in einer exotischen Mango-Sahne-Sauce, eine perfekte Balance aus süßer Mango und cremiger Sahne, ein kulinarisches Highlight.

Palak Chicken – 28.80

Saftige Pouletstücke, gekocht in einem zart gewürzten Spinat, angereichert mit Ingwer und feinen Gewürzen, eine grüne Delikatesse.

Chicken Vindalo (Scharf) – 28.80

Eine kraftvolle Kombination aus Poulet und Kartoffeln, zubereitet in einer scharfen südindischen Sauce, ein Gericht, das sowohl würzig als auch herzhaft ist.

Kadhai Chicken (M.Scharf) – 28.80

Saftiges Pouletbrustfilet, perfekt gekocht mit Zwiebeln, Paprika und einer reichhaltigen Tomatensauce, ein Fest für Liebhaber scharfer Aromen.

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.



namaste india
BERN

HAUPTSPEISEN

Lamb

Lamb

Lamb Curry – 29.80

Eine klassische nordindische Delikatesse. Zartes Lammfleisch in einer aromatischen Curry-Sauce mit einem Hauch von Ingwer.

Lamb Tikka Masala – 32.80

Gegrillte Lammfiletstücke in einer reichhaltigen und würzigen Masala-Sauce, eine perfekte Mischung aus Grillaroma und indischen Gewürzen.

Lamb Korma – 29.80

Lammfleisch, sanft gekocht in einer milden, cremigen Sauce mit gemahlenen Cashewnüssen und Mandeln, eine nussig-cremige Köstlichkeit.

Lamb Vindalo (Scharf) – 29.80

Lammfleisch und Kartoffeln in einer kräftigen südindischen Sauce, ein pikantes Gericht für Liebhaber intensiver Schärfe.

Lamb Palak – 29.80

Zartes Lammfleisch in einer milden Spinatsauce, eine harmonische Kombination aus Fleisch und Blattgemüse.

Lamb Chennai Express (Sehr Scharf) – 29.80

Lammstücke in einer speziellen, extra scharfen Chennai-Sauce, ein herausforderndes Gericht für Fans extremer Würze.

Lamb Paprika (Scharf) – 29.80

Lammfleisch mit Paprika und einer Auswahl an nordindischen Gewürzen, ein farbenfrohes und scharfes Gericht.

Lamb Coconut Masala – 29.80

Zartes Lammfleisch in einer cremigen Kokosnuss-Sauce, eine exotische Kombination aus süßer Kokosnuss und würzigem Lamm.

Lamb Mango Curry – 29.80

Lammfleisch zubereitet in einer verführerischen Mango-Curry-Sauce, angereichert mit Safran und Cashewnüssen, eine süße Versuchung mit herzhaftem Lamm.

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.



namaste india
BERN

HAUPTSPEISEN
Fisch / Crevetten

Fisch / Crevetten

Fish Curry - 29.80

Fischfilet, sanft gekocht in einer fein abgestimmten Currysauce, ein Klassiker der indischen Küche.

Fish Kokos - 29.80

Fisch, zubereitet in einer cremigen, aromatischen Kokosnusssauce, eine exquisite Verbindung von Meer und Tropen.

Fish Vindalo (Scharf) - 29.80

Fisch und Kartoffeln, gekocht in einer exotischen und scharfen Sauce, inspiriert von den Aromen Südindiens.

Fish Chennai Express (Sehr Scharf) - 29.80

Fisch in einer besonders scharfen Chennai-Sauce, ein feuriges Gericht für Liebhaber intensiver Würze.

Fish Mango Curry - 29.80

Zarter Fisch gekocht in einer süßlich-aromatischen Mango-Curry-Sauce, verfeinert mit exotischen Gewürzen, ein kulinarisches Highlight.

Crevetten Curry - 31.80

Crevetten, perfekt zubereitet mit Ingwer und speziellen Gewürzen, ein maritimes Curry-Erlebnis.

Crevetten Tikka Masala - 34.80

Gegrillte Crevetten in einer milden Masala-Sauce, eine köstliche Fusion aus Grillaroma und indischen Gewürzen.

Crevetten Vindaloo (Scharf) - 32.80

Crevetten und Kartoffeln in einer pikanten südindischen Sauce, ein scharfes und herzhaftes Gericht.

Crevetten Kokos - 32.80

Crevetten in einer verführerischen Kokossauce, gekocht mit Ingwer und speziellen Gewürzen, eine tropische Delikatesse.

Crevetten Palak - 32.80

Crevetten in einer milden Spinat-Tomatensauce, eine harmonische Kombination aus Meeresfrüchten und frischem Gemüse.

Crevetten Korma - 34.80

Crevetten in einer milden Rahmsauce mit gemahlenen Cashewnüssen, eine nussig-cremige Gaumenfreude.

Crevetten Chennai Express (Sehr Scharf) - 34.80

Crevetten in einer speziellen, sehr scharfen Chennai-Sauce, ein Gericht für Fans extremer Würze.

Crevetten Mango Masala - 35.80

Crevetten in einer verlockenden Mango-Masala-Sauce, eine perfekte Mischung aus süßer Mango und würzigem Masala.



namaste india
BERN

HAUPTSPEISEN *Tandoori*

Tandoori/Grilled



Chicken Tikka mit Basmati-Reis - 36.80

Zarte Hühnchenstücke mariniert in aromatischen Gewürzen und Joghurt, perfekt im Tandoor gegrillt. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Tandoori Chicken mit Basmati-Reis - 36.80

Saftige Hühnchenkeulen mariniert in einer Mischung aus traditionellen indischen Gewürzen und Joghurt, im Tandoor geröstet für das rauchige Aroma. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Paneer Tikka mit Basmati-Reis - 34.80 vegetarisch

Hausgemachte Frischkäsewürfel mariniert in einer verlockenden Mischung aus Gewürzen und Joghurt, goldbraun gegrillt. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Achari Paneer Tikka mit Basmati-Reis - 34.80 Vegetarisch

Paneerwürfel mit den würzigen Aromen indischer Pickles und Gewürze durchzogen, perfekt gegrillt. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Crevetten Tandoori mit Basmati-Reis - 38.80

Riesengarnelen sorgfältig mariniert in aromatischen indischen Kräutern und Gewürzen, dann im Tandoor gegrillt. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

Fisch Tandoori mit Basmati-Reis - 38.80

Sorgfältig ausgewählte Fischfilets mariniert in einer besonderen Mischung indischer Gewürze und Kräuter, sanft im Tandoor gegrillt für ein zartes und geschmacksintensives Hauptgericht. Serviert mit duftendem Basmati-Reis.

"Alle Tandoori-Optionen werden mit Basmati-Reis serviert,



Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)



namaste india
BERN

HAUPTSPEISEN

Thali



Thali

Delhi Thali (Vegetarisch) - 34.80

Eine Auswahl verschiedener Gemüse-Currys, dazu Reis, Dal (Linsen), Raita, Papadam und Mango Cream. Eine reichhaltige vegetarische Mahlzeit.

Punjabi Thali (Chicken) - 36.80

Ein schmackhaftes Chicken Curry begleitet von Dal, einem Gemüsegericht (Sabzi), Reis, Raita, Papadam und Mango Cream.

Mumbai Thali (Lamb) - 38.80

Lamm Curry serviert mit Dal, Sabzi, Reis, Raita, Papadam und Mango Cream. Ein Festmahl für Lamm-Liebhaber.

Kerala Thali (Crevetten) - 38.80

Crevetten Curry kombiniert mit Dal, Sabzi, Reis, Raita, Papadam und Mango Cream. Eine köstliche Auswahl für Meeresfrüchte-Fans.

Goa Thali (Fisch) - 38.80

Fisch Curry serviert mit Dal, Sabzi, Reis, Raita, Papadam und Mango Cream. Perfekt für Liebhaber von Fischgerichten.

Royal Mixed Thali - 46.80

Eine Kombination aus Chicken Curry, Lamm Curry, Sabzi, Dal, Reis, Raita, Papadam und Mango Cream. Ideal für diejenigen, die verschiedene Geschmäcker probieren möchten.

"Alle Thali-Optionen werden mit Basmati-Reis serviert,
und Naan oder Roti sind in der Thali nicht enthalten und müssen separat bestellt werden."
Butter Naan , Garlich Naan , Spicy garlic Naan, Tandoori Roti , Paneer Naan



Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)



namaste india
BERN

HAUPTSPEISEN

Biryani



Biryani

Vegetarian Biryani – 32.80

Ein reichhaltiges und aromatisch gewürztes Reisgericht, das mit einer Auswahl an frischem Gemüse zubereitet wird. Die Zutaten werden sorgfältig mariniert und zusammen mit dem Reis gekocht, um einen tiefen, aromatischen Geschmack zu entwickeln.

Paneer Biryani – 32.80

Ein köstliches Biryani mit weichem, mariniertem Paneer (Frischkäse). Jedes Stück Paneer wird mit Gewürzen und Reis gekocht, um ein geschmackvolles vegetarisches Gericht zu kreieren.

Chicken Biryani – 34.80

Aromatisches Reisgericht mit zarten Pouletstücken. Die Kombination aus mariniertem Hühnchen und duftendem Basmatireis wird langsam gekocht, um die reichen Gewürzaromen vollständig zu entfalten.

Lamb Biryani – 36.80

Ein exquisites Biryani mit aromatisch gewürztem Lamm. Das Lamm wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht, was dem Gericht einen einzigartigen und kräftigen Geschmack verleiht.

Shrimp Biryani – 36.80

Dieses Biryani bietet eine köstliche Mischung aus Crevetten und aromatisch gewürztem Reis. Die Crevetten werden sorgfältig mit dem Reis gekocht, um ein reiches, geschmacksintensives Erlebnis zu schaffen.

Mixed Biryani – 38.80

Ein festliches Gericht, das sowohl Poulet als auch Lamm in einem reich gewürzten Reis vereint. Dieses Biryani ist perfekt für diejenigen, die die Vielfalt indischer Aromen genießen möchten.

Fish Biryani – 36.80

Ein herrliches Biryani mit zartem Fisch, der zusammen mit duftendem Reis und einer Mischung aus exotischen Gewürzen gekocht wird. Dieses Gericht ist eine perfekte Wahl für Fischliebhaber, die die Vielfalt indischer Küche entdecken wollen.



Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)



namaste india
BERN

DESSERT

Bekannte indische hausgemachte Desserts



Kheer – 12.80

Ein traditioneller indischer Milchpudding, verfeinert mit Rosenwasser, Mandeln und Pistazien. Eine sanfte Süße kombiniert mit dem Aroma von Rosen.

Gajjar Halwa – 12.80

Ein köstliches Karotten-Dessert, gekocht mit Milch, Zucker und einer Mischung aus Nüssen. Ein süßer Genuss, der die Herzen aller Dessertliebhaber höherschlagen lässt.

Gulab Jamun – 12.80

Hausgemachte Hüttenkäsebällchen, gemischt mit Trockenmilch, frittiert und in einen süßen Zuckersirup mit Rosenwasser getaucht. Ein klassisches, tief aromatisches Dessert.

Mango Kulfi – 9.80

Hausgemachtes indisches Eis, kreiert aus frischer Milch und reifer Mango, ergänzt mit blanchierten Mandeln, Pistazien und Kardamom. Eine erfrischende tropische Köstlichkeit.

Mango Cream – 8.80

Cremige indische Mango-Creme, angereichert mit Nüssen und Kokosraspeln. Ein leichtes, fruchtiges Dessert, das den Gaumen erfrischt.

Eis und Heiss – 14.80

Eine perfekte Kombination aus heißem Gulab Jamun und kühlem Vanilleeis. Ein Kontrast, der für ein einzigartiges Geschmackserlebnis sorgt.

Kokosnuss Kulfi – 9.80

Ein exotisches hausgemachtes Eis, zubereitet mit frischer Milch und intensivem Kokosnussaroma. Versetzt mit feinen Kokosraspeln, bietet es eine einzigartige tropische Süße.



Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)



namaste india
BERN

GETRÄNKE

Getränke

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Nimbu Panni	40 cl 6.80
Ingwerwasser	40 cl 6.80
Rosenwasser	40 cl 6.80
Mango Lassi	40 cl 6.80
Lassi süß	40 cl 6.80
Lassi Salzig	40 cl 6.80
Rosen Lassi	40 cl 6.80



GETRÄNKE OFFENAUSCHANK

	3dl	4dl
Mineralwasser (mit oder ohne CO2)	4.30	5.80
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4.30	5.80
Ice Tea Lemon/Sprite	4.30	5.80
Schorle	4.30	5.80

GETRÄNKE IN FLASHEN

Mineralwasser (mit/ohne CO2)	4.80	6.50
Mineralwasser (mit/ohne CO2)	7,5dl	8.80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,3dl	4.80

WARME GETRÄNKE

Indian Masala Chai	- 5.80
Kaffee, Espresso	- 4.50
Doppelte Espresso	- 5.80
Cappuccino, Schale	- 5.80
Latte Macchiato	- 5.80



Hot Teas

Homemade Hot Ginger Tea	- 5.80
(Frischer Ingwer, Zitrone, Minze & Honig)	
Jasmin Deluxe	- 4.80
(Grüntee mit Jasminblüten)	
Grüntee	- 4.80
Rooibos Tee/Schwarztee	- 4.50
Pfefferminztee/Verbenentee	- 4.50



BIER OFFENAUSCHANK

	2.5dl	40dl
Stange (Feldschlossen)	4.60	5.80
Panache	4.60	5.80

BIER FLASCHEN

Alkoholfrei 0.5%	3.3dl	5.50
Erdinger weissbier 5.3%	5dl	7.80
Kingfisher 4.8%	3.3dl	6.50
Cobra 4.8%	3.3dl	6.50
Bärner Müntschi 4.8%	3.3dl	6.80

APERITIFS

PROSECCO

Prosecco	1dl 8.80
Cupli 2dl	2dl 12.80
Flasche	7.5dl 48.00

APERITIFS

Aperol Spritz	14.80
4cl Aperol, 10cl Prosecco, Soda & Eis	
Hugo	12.80
Mojito	14.80
(White Rum, Soda water, mint leaves, Sugar syrup, lime juice)	
Gespitzter Weisswein	8.80
süss	
Sanbitter Spritz	8.80
Sanbitter	6.80
Compari Soda	8.80
Appenzeller	4cl 29% 7.80
Aperol	4cl 11% 7.80
Compari	4cl 23% 8.00
Martini	4 cl 15% 8.00
Rot/weiss	
Pastis 51	2cl 45% 7.00
Cynar	4cl 16.5% 7.00
+ Mineral 2.00	
+ Orange 2.00	

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)



namaste india
BERN

GETRÄNKE

LONGDRINKS

Gin Tonic	12.50
Bacardi Cola	12.50
Whisky Cola	12.50

WHISKY

Jack Daniel's	4cl 40%	9.00
Hennessy	4cl 40%	9.00
Bacardi Black Rum	4cl 40%	9.00
Bacardi White Rum	4cl 40%	9.00
Chivas Regal	4cl 43%	12.00
Single Malt Whisky	4cl 42%	14.00
Remy Martin	2cl 40%	9.00

SPIRITUOSEN/GRAPPAS

Mango Liqueur	4cl	20%	7.50
Ingwer Liqueur	4cl	25%	7.50
Baileys Irish Cream	2cl	17%	7.50
Vodka Smirnoff	4cl	40%	8.00
Bombay Sapphire	4cl	40%	8.00
Dry Gin	4cl	37.5%	8.00
Grappa Paesanella	2cl	37.5%	8.00
Grappa di Brunnello	2cl	43%	9.50
Mango Schnappes	2cl	38%	9.00



APEROL SPICY GINGER

Aperol, spicy Ginger & Frische Minze

14.80

KEINE BIER UND APFELWEIN AN UNTER 16 JÄHRIGE. SPIRITUOSEN,
APERITIFS UND ALCOPOPS AN UNTER 18 JÄHRIGE

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)



namaste india
BERN

WEIN

Weisswein

Sula Dindori Reserve - 7,5 dl - 44.00

1 dl - 7.00

Herkunft: Indien

Traubensorten: Sauvignon Blanc

Eine aromatische Explosion tropischer Früchte, wie Aprikosen und Pfirsiche, sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Dieser Wein ist körperreich, reichhaltig und opulent, begleitet von einer charakteristischen Fruchtsüße im mittleren Gaumen und einem langanhaltenden, mineralischen Abgang.

Chardonnay - Schweiz - 5 dl - 32.00

1dl - 6.00

Herkunft: Schweiz

Traubensorten: Chasselas

Ein eleganter und harmonischer Weißwein, der gut zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Terrinen passt.

Fechy AOC Forlane - Schweiz - 5 dl - 32.00

1dl - 6.00

Herkunft: Schweiz

Traubensorten: Chasselas

Dieser feine, fruchtige und samtige Wein aus der Waadt lädt selbst anspruchsvolle Genießer zum Verkosten ein. Ideal als Aperitif oder zu Fisch und Käsespeisen.

ROSEWEINE

Oeil-de-Perdrix AOC - 5 dl - 32.00

1 dl - 6.00

Herkunft: Schweiz

Traubensorten: Pinot Nero

Jugendlich frisch, ausgesprochen fruchtig und harmonisch. Passt hervorragend zu Vorspeisen, Fisch und Geflügel.

**KEINE BIER UND APFELWEIN AN UNTER 16 JÄHRIGE. SPIRITUOSEN,
APERITIFS UND ALCOPOPS AN UNTER 18 JÄHRIGE**

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)



namaste india
BERN

WEINKARTE

Rotewein



Sula Dindori Riserva – 7.5 dl – 46.00

Herkunft (Origin): Indien (India)
Traubensorten (Grape Varieties): Shiraz

Ein verlockender Wein mit einer sanften Eichenfass-Note und fruchtigen Nuancen. Leicht und unkompliziert, ideal für die Kombination mit indischer Küche.

1dl – 7.00

Baron de Ley Reserva – Rioja DOCa – 7.5 dl – 42.00 / 5 dl – 32.00

Herkunft (Origin): Rioja, Spanien (Rioja, Spain)
Traubensorten (Grape Varieties): Tempranillo

Ein gut strukturierter und harmonischer Rioja der neuen Generation. Nach Reifung in Eichenfässern zeigt er eine kräftige, körperreiche Persönlichkeit. Rubinrote Farbe, intensiver Auftakt, Dörrfrucht-Nuancen, mineralische Düfte und ein eleganter Hauch von Tabakfond.

Primitivo Salento – 7.5 dl – 42.00 / 5 dl – 32.00

Herkunft (Origin): Italien (Italy)
Traubensorten (Grape Varieties): Primitivo

Dieser Primitivo aus Salento zeigt sich in einem lebhaften Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich Düfte von Kirschen und Pflaumen, begleitet von angenehmen Kakao- und Vanillenoten. Am Gaumen präsentiert er eine samtige Struktur und einen geschmeidigen, langanhaltenden Abgang. Ein Wein, der Ihre Sinne verwöhnt.

Chianti Capricorno DOC Italia – 5 dl – 29.00

1dl – 6.00

Herkunft (Origin): Italien (Italy)
Traubensorten (Grape Varieties):

Ein klassischer Chianti aus Italien mit DOC-Zertifizierung. Er besticht durch Eleganz und fruchtige Frische, mit Aromen von Kirschen und einer ausgewogenen Säure. Perfekt für leichte Gerichte und mediterrane Küche.

Cabernet Sauvignon – 5 dl – 29.00

1dl – 6.00

Herkunft (Origin): USA
Traubensorten (Grape Varieties): Cabernet Sauvignon
Beschreibung (Description): Ein kräftiger Wein aus den USA mit intensiven Noten von schwarzen Johannisbeeren und Gewürzen. Ideal für Liebhaber von kräftigen Rotweinen.

**KEINE BIER UND APFELWEIN AN UNTER 16 JÄHRIGE. SPIRITUOSEN,
APERITIFS UND ALCOPOPS AN UNTER 18 JÄHRIGE**

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. 7.7% MWST (ab 1. Januar 2024 8,1% MWST)