

Festival Indien du 18 Juillet au 14 Août 2022
Indian Cuisine Festival from July 18th to August 14th 2022

Entrées / Starters

Chickpea Chāat Salade de pois chiches épicés, blé soufflé, yaourt, chutneys menthe et tamarin, myrtilles fraîches <i>Spiced chickpeas salad, gram flour crisps and sweetened yoghurt, fresh blueberries topped with tamarind and mint chutney</i>	18.-
Vegetable Samoussa Samoussa de pommes de terre, petits pois, noix et raisins secs <i>Spiced potato somasa with peas, nuts and raisins</i>	21.-
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>	23.-
Baby corn Pakora Mini-maïs épicés en tempura aromatisés aux graines d'ajowan et de nigelle <i>Spiced baby corn in a gram flour battered flavoured with ajwain and nigella seeds</i>	22.-
Grilled Scallops Saint-Jacques poêlées au fenouil, badiane et poivre, chutney de poivron rouge fumé <i>Seared scallops with fennel, star anise and pepper, smoked red pepper chutney</i>	35.-
Prawn 65 Gambas parfumées au gingembre, ail et piment <i>Prawns flavored with ginger, garlic and chilli</i>	33.-
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>	27.-
Lamb Shammi Kabab Gallettes d'agneau aux lentilles et aux épices servies avec un chutney à la menthe <i>Ground lamb patties with lentils and spices, mint chutney</i>	29.-
Taste of India Gambas enrobée, Filet de poulet croustillant et Galette d'agneau <i>Prawns 65, Pepper chicken and Lamb Shammi Kabab</i>	63.- Pour 2 personnes <i>For 2 persons</i>



Kebabs / Kababs

Tandoori Broccoli Broccoli rôti, mariné dans un glaçage au miel épicé, agrémenté d'amandes grillées <i>Slow roasted florets marinated in a spiced honey glaze finished with toasted almonds</i>	29.-
Golden Turmeric Prawns Gambas marinées au yaourt, curcuma, gingembre et aneth <i>Tiger prawns marinated with yoghurt, turmeric, ginger and dill</i>	46.-
Chicken Tikka Cuisse de poulet mariné dans un mélange de piment rouge, gingembre, paprika et yaourt <i>Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt</i>	37.-
Lamb Chops (Alfred's Signature Dish) Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte, ail, paprika et graines de fenouil saisies au Tandoor / <i>Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika, fennel seeds and grilled in the tandoor</i>	43.-
Kabab Selection Assiette de dégustation, gambas grillée, poulet Tikka et côtelette d'agneau grillée au four Tandoor <i>Medley of tandoor: Golden Turmeric prawns, Chicken Tikka and Lamb Chop</i>	42.-

Curry / Curries

Kadhai Prawn Gambas mijotées dans une sauce Kadhai masala aux poivrons et coriandre grillée <i>Tiger prawns with mixed bell peppers in a classic Kadhai masala sauce and toasted coriander</i>	45.-
Sea Bream Moilee Dorade poêlée dans une sauce Keralan au lait de coco, gingembre et curcuma <i>Pan-fried sea bream fillet in a Keralan sauce of coconut milk, ginger and turmeric</i>	48.-
Butter Chicken Poulet Tikka au tandoor servi dans une sauce tomate, oignons, gingembre, miel et cardamome <i>Chicken tikka in pureed tomatoes with sautéed onions, ginger, honey and cardamom</i>	45.-
Punjabi Murgh Poulet désossé mijoté dans une sauce tomate aux oignons, yaourt et épices <i>Boneless chicken in a classic Punjabi gravy, with toasted cumin, onions, tomatoes and ground spices</i>	43.-
Lamb Roganjosh Agneau en sauce avec des oignons caramélisés, tomates et piments du Cachemire <i>Boneless lamb, slow cooked with browned onions, tomato and Kashmiri chillies</i>	45.-

Hotel d'Angleterre

GENEVA



Légumes / Vegetables

- Summer Vegetable Khorma** **18.-**
Légumes d'été dans une sauce aux oignons et noix de cajou, parfumée de cardamome et noix de muscade
Summer vegetables in a sauce of onion and cashew nuts, flavoured with cardamom and mace
- Vegetables Makhni** **17.-**
Mini légumes de saison, sauce crémeuse à la tomate et aux oignons sautés, gingembre, miel et cardamome
Mini seasonal vegetables, creamy tomato sauce with sautéed onions, ginger, honey and cardamom
- Kalonji Aubergine** **17.-**
Aubergines sautées, sauce oignon et épices masala, gingembre, ail, graines de nigelle et sésame torréfié
Aubergine sautéed with onion masala, ginger, garlic and flavoured with nigella seeds and toasted sesame
- Saag Paneer** **20.-**
Fromage paneer parfumé au cumin, gingembre, curcuma et épinards
Paneer tossed with cumin, ginger, turmeric and puréed spinach
- Aloo Jeera** **15.-**
Petite pommes de terre sautées au cumin, curcuma, gingembre et feuilles de coriandre
Baby potatoes cooked with cumin, turmeric, ginger and coriander leaves
- Dal Makhni** **15.-**
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 / Rice

- Biryani** **55.-**
Riz basmati sauté aux épices et aux herbes avec au choix: légumes, crevettes, poulet ou agneau
Servi avec un yaourt au concombre et menthe fraîche
*Seasonal vegetables, prawn, chicken or lamb
cooked with fragrant basmati rice, herbs and spices served with cucumber and mint yoghurt*
- Zaffrani Pulao** **12.-**
Riz braisé au safran et cumin / *Braised rice with cumin and saffron*

Accompagnements et pains / Bread and side dishes

- Kachumber Salad** **12.-**
Salade fraîche de concombre, tomate, oignon et piment vert assaisonnée d'une sauce citron-coriandre
Salad of raw cucumber, tomato, onion and green chilli, served with lemon and coriander dressing
- Raita** **8.-**
Yaourt au concombre parfumé au cumin et à la menthe / *Yoghurt cucumber flavoured with cumin and mint*
- Naan / Stuffed Naan** **11.-**
Nature ou au beurre
Plain or with butter
- Fromage et huile de truffe
Cheese & truffle oil
- Ail et ciboulette
Garlic and chive



Desserts

Tandoori Ananas	19.-
Ananas au miel et chaat masala, grillé au Tandoor, servi avec une glace au gingembre confit <i>Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala, served with fennel and ginger ice cream</i>	
Rice Kheer	16.-
Riz au lait traditionnel à la cannelle saupoudré de pistaches, <i>Traditional rice pudding with cinnamon finished with ground pistachio</i>	
Gajjar Ka Halwa	16.-
Gâteau de carottes cuit lentement au lait, noix de cajou et raisins secs <i>Slow-cooked carrot fudge with evaporated milk, cashew nuts and raisins</i>	
Chocolat Naan	19.-
Naan au chocolat au lait et noisettes, pistache torréfiées <i>Naan bread with a hazelnut-chocolate topping and ground pistachio</i>	
Toffee Naan	19.-
Naan au caramel et beurre salé, fruits secs caramélisés <i>Naan bread with toffee and caramelized dried fruits</i>	
Taze Phal	25.-
Fruits frais de saison <i>Freshly cut seasonal fruits</i>	