

Lieber Gast

Als einziges Restaurant in Zürich, werden im Khan`s die Speisen in einem aus Indien importierten, originalen Holzkohle-Tandoor-Ofen zubereitet.

Ursprünglich stammt der Begriff "Tandoor" aus dem frühen Indien. "Tandoor" ist abgeleitet von "Kund" was so viel heisst wie „ovalförmiges Gefäss aus Lehm gefertigtes Gefäss“. Es diente der Wasser- und Kornlagerung oder als "Havanna Kund" um rituelle Feuer zu erhalten. Der Lehm speichert die Wärme vorzüglich. Da der Lehm die Wärme vorzüglich speichert, versuchte man Brot und Teigstücke zu backen, indem man sie an die Innenwand drückte. Das Ergebnis war überzeugend. So wird es heute noch gemacht.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Dear guest

Khan's is the only restaurant in Zürich which prepares all dishes in a original char furnace called Tandoori-oven which was imported from India.

Originally the term "Tandoor" was coined by the early Indians. "Tandoor" derives from "Kund", which is an oval shaped vessel made of loam. It stores the heat perfectly. First used for water or weed storage, or simply to obtain a ritual fire, people then tried to bake bread through pressing it on the inner wall. The result was magnificent Even today the same traditional method of cooking is used in India.

Enjoy!

Schärfe / Spice

Mild / *mild*

Pikant / *medium-hot*

Scharf / *hot*

Sehr scharf / *very hot*



Vorspeisen / Starters

ALOO KA TUK ●

Sautierte Kartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Chilis und Koriander

Pan fried baby potatoes topped with onions, tomatoes, green chilli and coriander

7.40

CHANA JHOR GARAM ●

Salat von Chilis, Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und Koriander, verfeinert mit Chaat Masala, serviert in einem gerösteten Pappadam

Salad of boiled chickpeas, onions, tomatoes, coriander, chilli, sprinkled with Chaat Masala, served in a roasted Pappadam

7.50

SHRIMPS SALAD ●

Salat mit Mangostreifen und sautierten Shrimps an einem süss-sauren Dressing. Ein typisches Gericht der indischen Westküste.

Salad from the western coast of India with pan fried shrimps and mango slices in a sweet and sour dressing

13.90

CHICKEN TIKKA SALAD ●

Beliebter indischer Pouletsalat mit in Joghurt marinierten und im Tandoor-Ofen gegarten Pouletstücken, angereichert mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander an einem würzigen Limonendressing

Popular Indian salad of Tandoor roasted, yoghurt marinated chicken with slices of onion, tomato and chopped coriander leaves in a tangy lime dressing

14.50

BHARWAN MIRCH ●●●

Mit Kartoffeln gefüllte Peperoncini in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, serviert mit Tamarinden-Chutney

Peperoncini stuffed with potatoes, coated by chickpea batter and deep fried, served with tamarind-chutney

10.50

ONION BHAAJI ●

Beliebte Vorspeise mit frittierten Zwiebelstreifen im Linsenmantel, angereichert mit verschiedenen Gewürzen. Serviert mit Tamarindensauce und Chili-Garlic Chutney

Most popular starter made of sliced onions, flavoured with spices, lentil flour and fried crispy to perfection. Served with tamarind and spicy chilli-garlic chutney

10.50

VEGETABLE SAMOSA ●●

Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Kartoffeln, serviert mit unserer besonderen Tamarinden-Minzsauce

Triangular deep fried pastry, filled with different vegetables and potatoes, served with Tamarind and mint sauce

11.60

SCALLOPS PERI PERI ●

Jacobsmuscheln mit „PERI PERI“ Marinade, in der Pfanne frittiert

Delicately pan fried scallops, spiced with Goan "PERI PERI" masala

17.50

Kurkuri Maachi ●●

Kabeljaufilet knusprig frittiert, serviert mit Tamarinden-Chutney

Crispy deep fried cod fish, coated in rice flour, served with tamarind chutney **15.50**

PANKHI KEBAB ●●

Pouletflügel, mariniert in Joghurt, Chilipaste und verschiedenen indischen Gewürzen, geschmort im traditionellen Tandoor-Ofen

Chicken wings marinated with yoghurt, paste of chilli and Indian spices, cooked in the Tandoor oven **10.50**

SHAMMI KEBAB ●

Frittierte Lammfleischkugeln, gefüllt mit Minz-Joghurt und verschiedenen Gewürzen

Minced lamb patties with mint-yoghurt stuffing and various aromats, deep fried to perfection **13.50**

VORSPEISEN-FESTIVAL

Kombinieren Sie Ihr eigenes Vorspeise-Festival und wählen Sie mindestens 3 Vorspeisen aus.

Pro Vorspeise:

Put together your own choice of starters by ordering a minimum of 3 starters.

Per starter: **7.50**

KHAN`S APPETIZER`S

Eine Auswahl unserer verlockenden Vorspeisen, zusammengestellt von unserem Küchenchef Tarun Jadon.

Assorted Khan`s appetizers, arranged by our executive chef Tarun Jadon **34.00**

Suppen / Soups

TOMATO RASSAM ●●

Würzige Tomatensuppe mit Koriander und einer fein gerösteten Pfeffer-Chili-Mischung

Tangy tomato soup with coriander, a gently roasted mixture of pepper and chilli gives extra spice to this dish **8.00**

MURG SHORBA ●

Hühnersuppe, verfeinert mit Ingwer und Zitrone, serviert mit zarten Pouletbruststreifen

Muglai delicacy, chicken soup, flavoured with ginger and lemon, served with tender chunks of chicken breast **8.50**

DAL AUR HARE DHANIYA KA SOUP ●●

Linsensuppe nach Art des Hauses, verfeinert mit Koriander, Tamarinde und schwarzem Pfeffer

Home made soup of lentils, delicately flavoured with coriander, Tamarind and black pepper **8.00**

Indisches Brot / Indian bread

NAAN

Indisches Hefebrot, frisch aus dem Tandoor-Ofen

Indian yeast bread, fresh from our Tandoor oven **4.00**

BUTTER NAAN

Indisches Hefebrot mit Butter, frisch aus dem Tandoor-Ofen

Indian yeast bread with butter, fresh from our Tandoor oven **5.00**

GARLIC NAAN

Indisches Hefebrot mit Knoblauch, frisch aus dem Tandoor-Ofen

Indian yeast bread with garlic, fresh from our Tandoor oven **5.00**

CHEESE NAAN

Indisches Hefebrot mit Käse, frisch aus dem Tandoor-Ofen

Indian yeast bread with cheese, fresh from our Tandoor oven **5.00**

ROTI

Indisches Vollkorn-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor-Ofen

Whole-wheat Indian flatbread, fresh from our Tandoor oven **4.00**

BUTTER ROTI

Indisches Vollkorn-Fladenbrot mit Butter, frisch aus dem Tandoor-Ofen

Whole-wheat Indian flatbread with butter, fresh from our Tandoor oven **5.00**

PARATHA

Blätterteigartiges, indisches Vollkorn-Fladenbrot, frisch aus dem Tandoor-Ofen

Layered Indian whole-wheat bread, fresh from our Tandoor oven **5.50**

PESHAWARI NAAN

Indisches Hefebrot mit Nüssen, Kokosnuss, Rosinen und Rosenblätter

Stuffed Naan with nuts, coconut, raisins and rose petals **6.50**

TANDOORI ALOO PARATHA

Ruchmehlbrot gefüllt mit Kartoffeln, verfeinert mit Ingwer, frischem Koriander und indischen Gewürzen

Whole wheat bread filled with potatoes, ginger, fresh coriander and Indian spices **7.90**

ALL IN ONE

Der kleine indische Brotkorb zum Probieren und Entdecken
(für 2 - 4 Personen)

A small basket of our Indian bread - try them all and discover new favourites!
(Servings 2 - 4) **13.90**

Der grosse indische Brotkorb zum Probieren und Entdecken
(für 4 - 6 Personen)

A large basket of our Indian bread - try them and discover new favourites!
(Servings 4 - 6) **22.60**

Pappadums

Diese besonders beliebte Knabberei aus Kichererbsenteig servieren wir in drei Geschmacksrichtungen mit je 3 Stücken:

This particularly popular treat made of chickpea dough is served in three different flavours of 3 pieces each:

Zubereitungsart nach Wahl / *You can choose between:*

- Geröstet / <i>roasted</i>	3.80
- Frittiert / <i>fried</i>	3.80
- Masala Pappadums	4.80
- Kombination / <i>combination</i>	4.50

Chutneys & Pickles

CHILI-KNOBLAUCH CHUTNEY / CHILI-GARLIC CHUTNEY ●●● 2.50

PUDINE KI CHUTNEY ●●

Minz-Chutney / *Mint-chutney* 2.50

SEV, AROO AUR KUBANI KI CHUTNEY ●

Apfel-, Pfirsich-, Aprikosen-Chutney / *Apple-, peach-, apricot-chutney* 2.50

SÜSSER MANGO PICKLE / SWEET MANGO PICKLE 2.50

SCHARFER LIMONEN PICKLE / HOT LIME PICKLE ●●● 2.50

ANANAS / PASSIONSFRUCHT CHUTNEY 2.50

ALL IN ONE

Die kleine Chutney- und Pickles-Platte mit allen Sorten zum Probieren und Entdecken (für 2 - 3 Personen)

A half portion of all our chutneys and pickles - try them all and discover new favourites! (Serves 2 – 3 persons)

7.50

ALL IN ONE

Die grosse Chutney- und Pickles-Platte mit allen Sorten zum Probieren und Entdecken (für 4 - 6 Personen)

A full portion of all our chutneys and pickles - try them all and discover new favourites! (Serves 4 – 6 persons)

14.50

Vegetarische Hauptgerichte / Vegetarian main courses

PALAK PANEER ●

Köstliche Spezialität aus püriertem Spinat und hausgemachtem Frischkäse

A delicious blend of spinach and home-made cottage cheese

27.50

TAWA SUBZ ●

Gemischtes, saisonales Gemüse in der Pfanne frittiert, serviert in einer rassigen Tomaten- Masala Sauce

Pan fried mixture of seasonal vegetables in a spicy tomato Masala

27.00

PANEER BUTTER MASALA ●

Hausgemachter Frischkäse in einer Zwiebel-Tomatensauce, angereichert mit Rahm und Butter, abgeschmeckt mit Bockshornklee

Home-made cottage cheese in onion tomato gravy, enriched with cream and a dash of butter, flavoured with fenugreek

27.80

MUSHROOM METHI MALAI ●

Champignons in einem Cashewnut-Zwiebelcurry, verfeinert mit Boxhorn, Kardamom und Rosenwasser

Mushrooms and fenugreek leaves in a mild cashewnut-onion curry, flavoured with black cardamom and rosewater

26.00

CHOWKE KI BHINDI ●

Okra-Schoten auf traditionelle Art zubereitet mit Knoblauch, Zwiebeln und Mango-Puder

Ladyfinger cooked with garlic and sliced onions, sprinkled with mango powder, prepared the traditional Indian way

25.20

DAL MAKHANI ●

Schwarze Linsen und Kidneybohnen mit einer Gewürzmischung aus Ingwer, Knoblauch und Tomatenpüree, langsam im Tandoor-Ofen gegart

Black lentils and kidney beans spiced with ginger, garlic and tomato puree cooked slowly in the Tandoor oven

7.00

ALOO GOBHI ● ●

Traditionelle, indische Speise mit Kartoffeln und Blumenkohl, verfeinert mit Kümmel, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Traditional Indian dish with potatoes and cauliflower, cooked together with onions and tomatoes, refined with cumin and ginger

25.50

MALAI KOFTA MUGHLAI ●

Frischkäse- und Stampfkartoffel-Knödel serviert in einer braunen Zwiebel- und Cashewnussauce, abgeschmeckt mit Muskat und Kardamom

Fresh cheese and mashed potato dumplings, served in a brown onion and cashew nut gravy, flavoured with mace and cardamom powder.

27.80

MIX VEGETABLE CURRY ● ●

Eine ausgezeichnete Mischung verschiedener Gemüse in einem Kokosnusscurry, garniert mit Curryblättern

A very delicious mixture of various vegetables in a coconut flavoured curry, garnished with curry leaves

27.00

Tandoori Spezialitäten / Tandoori specialities

BHARWAN ZUCCHINI ●

Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln, Frischkäse, Nüssen und Rosinen, serviert mit Gurken-Raita und Safranreis

Stuffed zucchini with potatoes, fresh cheese, nuts and raisins, served with cucumber raita and saffron rice

25.70

Tandoori Vegetables

In Tandoori-Sauce marinierte Zucchetti, Tomaten, Ananas, Champignons, Peperoni, Kartoffeln und Frischkäse, grilliert über dem Holzkohlefeuer

Zucchini, pineapple, potatoes, tomatoes, bell peppers and fresh cheese, coated with Tandoori marinade and grilled over charcoal fire

27.70

DUM KI SEEKH ●

Geschnetzeltes, pikantes Lammfleisch mit Käse und vielen aromatischen Gewürzen, serviert in Safransauce

Kebab made from minced lamb and different aromatic spices, with cheese stuffing cooked in Tandoor oven, served in saffron cream sauce

33.00

MURG TIKKA ●●

Zartes Pouletfleisch mariniert in Joghurt, Chilipaste und verschiedenen speziellen Gewürzen, geschmort im traditionellen Tandoor-Ofen

Very popular chicken kebab marinated with yoghurt, red chilli paste and a special melange of spices, skewered in the traditional Tandoor oven

32.50

TANDOORI CHICKEN ●●

In Joghurt und Tandoor-Gewürzen marinierte Pouletschenkel, im Tandoor-Ofen gegart, serviert mit Kümmelkartoffeln, Rettich-Karottengemüse und Masala Kulcha

A famous Indian dish of chicken, marinated in yoghurt and Tandoori spices. The dish is cooked over charcoal fire in our original Tandoor oven, served with cumin-potatoes, white radish, carrots relish and Masala Kulcha

36.00

AACHARI JHEENGA ●

Riesencrevetten mariniert in Joghurt, Chilipaste und 5 verschiedenen Gewürzen, serviert auf einem Kartoffelbeet mit Knoblauch

Pickle flavoured prawns marinated with yoghurt, red chilli paste and 5 different spices, served on a bed of garlic, mashed potatoes and masala spinach

42.20

TANDOORI KEBAB PLATTER

Probieren Sie unsere verschiedene Kebabzusammenstellung aus dem Tandoori Ofen, serviert mit verschiedenen Chutneys

Try our diverse popular Tandoori kebabs arranged by our chef served with home made chutneys

49.00

Hauptgerichte / Main courses

DUM KA MURG ●

Nach Tandoor-Art geräuchertes Pouletfleisch, serviert an einer köstlichen Sauce mit Cashewnüssen - sündhaft lecker!

Chicken marinated and cooked in the Tandoor oven, served with a rich sauce based on cashew nuts

34.50

CHICKEN TIKKA MASALA ●●

Pouletfleisch mariniert und geräuchert nach Tandoor-Art, in einer Tomaten-Zwiebel Sauce

In yoghurt marinated boneless chicken, cooked over charcoal fire and served in a tangy tomato gravy

34.50

BUTTER CHICKEN ●●

Pouletfleisch mariniert und geräuchert nach Tandoor-Art, in einer Tomaten-Zwiebel Sauce, angereichert mit Bockshornklee und Honig

Most popular dish of marinated chicken cooked over charcoal fire, served in a tomato gravy, flavoured with fenugreek and honey

34.50

BHUNA GOSHT ●●

Zart gebratenes Lammfleisch, mit einer aromatischen Mischung aus Ingwer, roter Chilipaste, Knoblauch und Zwiebelsauce, garniert mit Minzblättern

Tenderly fried lamb flavoured with ginger, red chilli paste and garlic, garnished with mint leaves and served in a thick onion gravy

35.30

LAMB KORMA ●

Eine Mughlai-Zubereitung, in welcher Lammgeschnetzeltes in einer reichen Cashewnussauce, angereichert mit Melonensamen, Mohnsamen, Kokosmilch und Joghurt, gegart wird. Abgeschmeckt mit Kardamom und Muskat.

A Mughlai preparation where lamb is cooked in a rich gravy of cashew nuts, melon seeds, poppy seeds, coconut milk and a dash of yoghurt. Flavoured with cardamom and mace.

35.80

BEEF VINDALOO ●●

Traditionelles Gericht mit Rindfleisch, Essig, Chili und Kartoffeln - einfach köstlich!

Beef speciality, deliciously flavoured with Goan vinegar and chilli, cooked together with potatoes

33.50

GOAN FISH CURRY ●●

Grundlage dieser delikaten, exotischen Spezialität ist in Kokosnuss-Sauce gegartes Kabeljaufilet mit frischem Chili

A staple Goan diet, with fish, cooked in a coconut sauce and fresh chilli in a traditional way

31.50

KERALA SHRIMPS CURRY ●●

Südindisches Shrimpsgericht in einer Kokosnuss-Sauce, verfeinert mit Senfsamen und Curryblättern

Shrimps Curry, South Indian Style, in a spicy coconut sauce refined with mustard seeds and curry leaves

31.50

Biryani - Traditionelle indische Reisgerichte / Traditional Indian rice courses

POULET BIRYANI / CHICKEN BIRYANI ●●	33.50
LAMM BIRYANI / LAMB BIRYANI ●●	34.50
SHRIMPS BIRYANI ●●	32.90
VEGETARISCHE BIRYANI / VEGETABLE BIRYANI ●●	27.80

Geschichtet mit Poulet, Lamm, Shrimps oder Gemüse, gekocht mit Reis und indischen Gewürzen, verfeinert mit Rosenwasser und frischen Minzblättern, serviert mit Raita

Mughlai preparation with chicken, lamb, shrimps or vegetables, cooked with rice, traditional spices, flavoured with rosewater and fresh mint leaves, served with raita

Wir verwenden Fleisch aus folgenden Ländern:

Rind:	Schweiz
Lamm:	Irland
Hühnerbrust:	Brasilien
Hühnerkeule:	Ungarn
Hühnerflügel:	Schweiz

We apply meat from the following countries:

<i>Beef:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamb:</i>	<i>Ireland</i>
<i>Chicken breast:</i>	<i>Brazil</i>
<i>Chicken leg:</i>	<i>Hungary</i>
<i>Chicken wings:</i>	<i>Switzerland</i>

Beilagen / Side dishes

Als Beilage servieren wir Ihnen:

BASMATI RICE

Aromatisierter Basmatireis / *Aromatic basmati rice*

SAFFRON RICE

Safran-Basmatireis / *Saffron basmati rice*

ALOO MUTTER ● ●

Sautierte kleine Kartoffeln mit grünen Erbsen und Tomatensauce

A preparation of small potatoes and green peas with tomato sauce

DAL TADKA ●

Gelbes Linsengericht mit Kümmel, Zwiebeln und Tomaten

Yellow lentil dish with cumin, onions and tomato

Beilage als Hauptgang

Side dishes as maincourse portion

25.80

VEGETABLE PULAO ●

Verschiedenes Gemüse, Basmatireis und Nüsse, gekocht mit grünem und schwarzem Kardamom, Zimt, Sternanis und Muskat

Mixed vegetables, basmati rice and nuts cooked together, flavoured with green and black cardamom, cinnamon, staranis and mace

12.00

Raita

VEGETARISCHE RAITA / VEGETABLE RAITA ● ●

4.50

GURKEN RAITA / CUCUMBER RAITA ●

4.50

ALOO PUDINA RAITA / POTATOES, PEPPERMINT, ROST CUMIN POWDER IN YOGHURT

4.50

NATUR JOGHURT / PLAIN YOGHURT

3.50

Dessert

SHRIKHAND

Mit Honig gesüsste, fein mit Kardamon abgeschmeckte, indische Safran-Quarkspeise, mit Pistazien bestreut

Honey sweetend yoghurt, flavoured with cardamom and saffron, topped with pistachios

9.80

GULAB-JAMUN

Frittierte Milchkugeln serviert in einem Rosen-Zuckersirup

Deep fried dumplings of reduced milk, soaked in sugar syrup, flavoured with rose syrup

9.80

KULFI

Indisches Halbgefrorenes aus Milch, verschiedenen Nüssen und Kardamon, serviert mit Erdbeer- und Kiwisauce

Frozen dessert made from reduced milk, nuts, flavoured with cardamom and served with strawberry- and kiwi sauce

10.80

APPLE JALEBI VANILLA ICE

Apfelring frittiert in mit Fenchel angereichertem Backteig, heiss serviert mit Vanilleeis

Apple ring dipped in fennel flavoured batter, deep fried to perfection and served hot with vanilla ice cream

10.80

FRESH FRUIT SALAD

Erfrischender, exotischer Fruchtsalat mit Kokosnusseis

Refreshing exotic fruit salad with coconut ice cream

13.50

CHOCOLATE NAAN

Mit Schokolade gefülltes Naan, serviert mit gehackten Nüssen und geschmolzener Schokolade

Chocolate stuffed Naan served with a topping of chopped nuts and melted chocolate

10.80

SELECTION OF ICE CREAM

Kombinieren Sie sich Ihr eigenes Dessert mit verschiedenen Eiskugeln
Mango- Passionsfrucht oder Ananassorbet
Kokosnuss-, Grüne Banane oder Vanilleeis

*Put together your own combination of exotic flavours
mango-, passionfruit or pineapple sorbet
coconut, green banana or vanilla ice cream
Pro Kugel / per scoop*

4.50