



Willkommen im Indian Summer South Kitchen

Erleben Sie die Vielfalt Südindiens mit authentisch zubereiteten Gerichten - aromatisch, frisch und voller Charakter. Unsere Speisekarte bietet Ihnen ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Genuss vereint.

Discover the true taste of South India - authentically prepared dishes that are aromatic, fresh, and full of character. Our menu invites you on a culinary journey where tradition meets pure enjoyment.

Fleischdeklaration

Unser Fleisch beziehen wir von der Mérat AG, einem renommierten Schweizer Qualitätslieferanten mit Fokus auf Frische, Rückverfolgbarkeit und verantwortungsvoller Tierhaltung.

Poulet: Schweiz **Lamm:** Irland

Crevetten, Garnelen und Fisch: Indien / Vietnam, aus kontrollierter Zucht

Meat & Seafood Sourcing

At Indian Summer, we partner with Mérat AG, a trusted Swiss quality supplier, ensuring freshness, full traceability, and responsible farming practices.

Chicken - Switzerland **Lamb** - Ireland

Prawns, Shrimps & Fish - India / Vietnam, from certified aquaculture

Allergien | Allergies

Bitte Personal informieren. Please inform our staff.

Hausgemacht Getränke

Mango Lassi	30cl / 50cl	5.5 / 6.5
Moor (Erfrischendes Joghurt-Getränk mit Gewürzen)	30cl / 50cl	5 / 6
Ginger-Lemon Limo (mild süss)	30cl / 50cl	5.4 / 6.4
Hibiscus Flower Icetea	30cl / 50cl	5.4 / 6.4

Apéritif

Aperol Spritz	14
Campari Spritz	12
Hibiscus Spritz (0% alk)	10
Hugo	13
Weissweinschorle	10
Prosecco	7
Martini Bianco	9
Campari Orange/Soda	10
Mango Mala	9
Mango Mani (Mango, Ingwer) (0% alk)	11

Tea / Coffee

Tee's (Beutel, wähle aus deiner Teebox aus)	4.8
Filter Coffee	6
Kaffee Creme	4.6
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	5.8
Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	6
Cappuccino	6

Soft - Drinks

Cola/ Cola Zero / Rivella Rot /Rivella Blau	0.33 L	5.2
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0.2 L	5
Offene Getränke		
Apfelsaftschorle	0.5 L	6
Minz-Limette Infused Water	0.5 L	4
Minz-Limette Infused Water	1 L	7
Minz-Limette Infused Water CO2	0.5 L	5.5
Minz-Limette Infused Water CO2	1 L	9

Beers

Kingfisher 4.8%	Fl.	5.5
Cobra 4.8%	Fl.	5.5
Feldschlösschen Original 4.8%	30cl / 50cl	5.5 / 6.5
Valaisanne Pale Ale 5.2%	30cl / 50cl	5.8 / 6.8
Panache	30cl / 50cl	5.5 / 6.5
Valaisanne Alkoholfrei 0,0%	33cl	5.5

Vorspeisen

1. Mysore Bonda 2x

Würzige Linsenbällchen, knusprig

Spiced lentil balls, crispy

12

2. Ulundu Vadai 2x

Linsenringe, knusprig & weich

Lentil rings, crisp & soft

9

3. Keerai Vadai 2x

Linsenringe mit Spinat, knusprig & weich

Lentil rings with spinach, crisp & soft

10

4. MIX Baji 6x

Frittierte Gemüse im Kichererbsenteig

Veg fritters in chickpea batter.

10

5. Fish Cutlet 2x

Fischkroketten mit Kartoffeln

Fish croquettes with potato.

12

6. Soup of the Day

Täglich frisch, Empfehlung fragen

Fresh, ask for today's choice.

12

7. Chicken 65

Knusprige, scharfe Hähnchenstücke

Crispy spicy chicken bites

14

8. Vegi Roll

Gemüse im knusprigen Teig

Veg roll in crispy pastry

9

9. Lamm Roll

Lamm & Kartoffel im Teig

Lamb & potato in pastry

12

10. Paal Kunju

Garnelen in Kokos, Ingwer & Chili

Prawns in coconut, ginger & chili.

15

Dosa Menüs / Dosa Meals

Dosa ist ein hauchdünner, knuspriger Pfannkuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig - ein Klassiker der südindischen Küche. Unsere Dosas werden als vollständige Menüs serviert, reichhaltig gefüllt und begleitet von Sambar & hausgemachten Chutneys.

Dosa is a thin, crispy pancake made from fermented rice and lentil batter - a South Indian staple. Each dosa is served as a complete

21. Masala Dosa 🌿🌶️

Kartoffelmasala in knuspriger Dosa
Spiced potato masala in crispy dosa
26

22. Mysore Masala Dosa 🌿🌶️🌶️

Mit würziger Chutney-Paste & Kartoffelmasala
With spicy chutney paste & potato masala
28

23. Madurai Lamm Dosa 🌶️

Mit würzigem Lammhack-Curry gefüllt
Filled with spiced minced lamb curry
30

25. Sambar & Chutney 🌶️

Sambar mit Kokos- und Tomaten-Chutney
Sambar with coconut and tomato chutney
18

Kothu Parotta

Kothu bedeutet „gehackt“ - dieses herzhaftes Gericht aus Südindien vereint fein geschnittene Parotta mit Zwiebeln, Gemüse, aromatischen Gewürzen & Currysauce. Ein kräftiges, sämiges Street-Food-Erlebnis!

Kothu means “chopped” - a rich South Indian street food made with shredded parotta, vegetables, spices & curry sauce. Hearty and full of flavor.

- | | | |
|-----|---------------------------------|----|
| 31. | Vegetarische Kothu 🌿🌶️🌶️ | 27 |
| 32. | Vegan Kothu 🌿🌶️🌶️ | 27 |
| 33. | Chicken Kothu 🌶️🌶️ | 28 |
| 34. | Lamm Kothu 🌶️🌶️ | 30 |

💡 **Tip:** Besonders gut dazu passt unser 147 Masala Omlette 8

💡 **Tip:** Pairs especially well with our 147 Masala Omlette 8

+ Kothu for/für 2 Pers. 54

Biryani

Duftender Basmati-Reis, geschichtet mit mariniertem Gemüse oder Fleisch, verfeinert mit Safran, Gewürzen & Kräuter langsam gegart für vollen Geschmack.

Fragrant basmati rice layered with marinated vegetables or meat, saffron, spices & herbs slow-cooked to perfection.

- | | | |
|-----|---------------------------------|----|
| 41. | Vegetarische Biryani 🌱🌶️ | 27 |
| 42. | Chicken Biryani 🌶️ | 29 |
| 43. | Lamm Biryani 🌶️ | 30 |

💡 **Tipp:** Besonders gut dazu passt unser: 148 Raita 3.5 oder 149 gekochtes Ei 4

💡 **Tip:** Pairs especially well with our: 148 Raita 3.5 or 149 boiled egg 4

+ Biryani for/für 2 Pers. 54

Vegetarische Currys - Vegetarian Curries

51. Kadala Curry

Kichererbsen mit Kokos & Gewürzen.
Chickpeas with coconut & spices. 24

52. Chettinad Veg Curry

Scharfes Gemüse nach Chettinad-Art.
Spicy Chettinad-style veg curry. 28

53. Bangara Baigen

Aubergine in Erdnuss-Kokos-Sauce.
Eggplant in peanut-coconut gravy. 29

54. Ennai Kathirikai

Aubergine in Tamarinden-Kokos-Curry.
Eggplant in tamarind-coconut curry. 25

55. Paruppu Curry (opt. Keera)

Mildes Linsencurry mit Kreuzkümmel.
Lentil curry with cumin (opt. greens). 22

56. Travancore Drumstick Senai

Moringa & Yams in Kokos-Curry.
Drumstick & yam in coconut curry. 28

Poulet Currys - Chicken Curries

71. Nilgiri Chicken Korma

Grünes Kokos-Koriander-Curry.
Green coconut-coriander curry. 33

72. Kerala Chicken Roast

Gebraten mit Zwiebeln, Kokos & Pfeffer.
Roasted with onions, coconut & pepper. 29

73. Andhra Chicken

Scharf mit Chili, Zwiebeln & Tomaten.
Spicy with chili, onions & tomato. 34

74. Chicken Mapas

Mild-würzig in Kokosmilch.
Mild curry in coconut milk. 32

75. Chicken Chettinad

Scharfes Poulet nach Chettinad-Art.
Spicy Chettinad-style Chicken curry. 33

Currys serviert ohne Beilagen / Currys served without sides
Beilagen siehe Seite 10. / Side dishes, see page 10.

Lamm Currys - Lamb Curries

91. Lamm Devil

Mit Chili, Paprika & Zwiebeln.
With chili, peppers & onions 33

92. Lamm Kola Urandai Curry

Lammfleischbällchen in würziger Curry-Sauce.
Lamb meatballs in rich curry sauce. 34

93. Chettinad Lamm Curry

Lamm in kräftiger Chettinad-Gewürzsauce mit Pfeffer.
Lamb in bold Chettinad curry with pepper. 33

94. Jaffna Lamm Curry

Scharfes Lammcurry mit dunkler Gewürzpaste.
Spicy lamb curry with dark masala paste. 33

Meerestrücker - Seafood Currys

111. Kerala Fish Curry

Fisch in Tamarinden-Kokos-Sauce
Fish in tamarind-coconut sauce 30

112. Fish Molly

Fisch in milder Kokos-Curry-Sauce.
Fish in mild coconut curry sauce. 29

113. Ral Kulambu

Garnelen-Curry mit Mango.
Prawn curry with mango. 33

114. Travancore Fish Curry

Fisch oder Garnelen in Kokos-Curry.
Fish or prawns in coconut curry.
Fisch 32 | Garnelen 34

115. Chettinaad Fish Curry

Fisch oder Garnelen mit Chettinad-Gewürzen.
Fish or prawns with Chettinad spices.
Fisch 32 | Garnelen 35

116. Meen Pollichathu

Ganzer Fisch im Bananenblatt.
Whole fish in banana leaf. 39

Currys serviert ohne Beilagen / Currys served without sides
Beilagen siehe Seite 10. Side dishes, see page 10

Beilagen zu Currys

Dosa Beilagen

121. Plain Dosa Crispy

Knusprig, aus Reis & Linsen. /
Crispy rice-lentil dosa. 8

122. Ghee Dosa

Mit Ghee, knusprig. /
Crispy dosa with ghee. 8.5

123. Set Dosa

Homestyle 2x

Weich & hausgemacht. /
Soft homestyle dosa. 10

124. Muddai Dosa

Mit Ei & Gewürzen. /
With egg & spices 9

125. Uthappam

Weicher Reispfannkuchen. /
Soft rice pancake.
Onion 8 | Vegetable 9

Reis Beilagen

131. Lemon Rice

Zitrone / Lemon 8

132. Coconut Rice

Reis mit Kokos und
Curryblätter 9

133. Ghee Rice

Ghee & Cashew 10

134. Plain Rice

Basmati 5

135. Fried Rice

Gemüse / Veg 10

Sonstige Beilagen

141. Malabar Parata 2x

Flockiges, geschichtetes Fladenbrot
Flaky & layered flatbread 8

142. Puttu

Reismehl & Kokos Reiskuchen
Riceflour & coconut ricecake 8.5

143. Idly 4x

Linsen & Reis Teig Pfannkuchen /
Lentil & Rice Pancake 8

144. Idiyappam 2x

Reismehl Nudeln /
Riceflour Noodles 10

145. Appam

Knusprig, weich innen Pfannkuchen
Crisp, soft inside 8

146. Mudda Appam

Mit Ei / With egg 8.5

147. Poriyal

Mit Gewürzen, Curryblättern &
Kokos / With spices, curry leaves
& coconut.

Prawn Poriyal 14

Meen Poriyal 12

Nethali Poriyal 9

148. Raita 3.5

149. Ei / Egg 4

150. Masala Omlette 8

Beilagen sind nur in Kombination mit einem Hauptgericht bestellbar. Side dishes can only be ordered with a main course.

Desserts

161. Pongal (FR & SA)

Warmer Reis mit Palmzucker, Cashews und Kardamom - ein traditionelles südindisches Festtagsdessert.

Warm rice with jaggery, cashews, and cardamom - a traditional South Indian festive dessert. 9

162. Semiya Payasam

Feine Vermicelli-Nudeln in süßer Milch mit Cashews, Rosinen und Kardamom - cremig, mild und festlich.

Delicate vermicelli simmered in sweetened milk with cashews, raisins, and cardamom - creamy, mild, and festive

10

163. Boonthi Ladoo & Mango Sorbet

Süßes Kichererbsenkonfekt mit mango Sorbet.

Sweet chickpea confection with mango Sorbet. 12

164. Kokos Thodal

Südindisches Kokos-Dessert mit Palmzucker und Kardamom.

South Indian coconut dessert with jaggery and cardamom. 10

165. Kokos Appam

Zarter, fermentierter Reispfannkuchen mit süßer Kokosmilch.

Delicate fermented rice pancake served with sweet coconut milk. 10

166. Kerala Dream

Frittierte Kochbananen mit Vanilleeis.

Fried bananas with vanilla ice cream. 14

Digestif

Grappa 40%	2cl	9.0
Williams 37.5%	2cl	9.0
Calvados 40%	2cl	9.0
Hennessy 37.5%	2cl	10
Rémy Martin 40%	2cl	10
Averna 29	4cl	8
Amaretto 28%	4cl	8

Liköre und Spirituosen

Vodka 40%	4cl	7.9
Bailays 17%	4cl	8.4
Barcadi 37.5%	4cl	8.9
Tequila 40%	4cl	8.4
Bombay Sapphire Dry Gin 40%	4cl	8.9

Whiskey

Chivas Regal 40%	4cl	10
Jack Daniels 40%	4cl	10
Jonnie Walker BL 40%	4cl	12
Jonnie Walker RL 40%	4cl	9
Ballentines 17%	4cl	9
Glenfiddich 40%	4cl	12