

# **Menus Gastronomiques**

## **Sherpa Non Vegetable Menu**

**€ 29,50** per person

*Starter: Soup*

*Chicken Tikka / Lali Kabab / Lamb Tikka Tikka /  
Tandoori Prawn / Lamb Badami / Nepalese Tarkari*

*Includes also a dessert of choice*

## **Sherpa Vegetable Menu**

**€27,50** per person

*Starter: Soup*

*Vegetable Samosa / Mixmas Pakora / Aloo Tilwala /  
Veg. Roll / Nawrangi Tarkari / Aloo Palak / Dahi Raita*

*Includes also a dessert of choice*

# Indian & Nepalese Menu / Menu Indien & Népalais / Indisches & Nepalesisches Menu

## Starters/Entrées/Vorpeisen

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. | <b>Hot Lentil Soup or Vegetables Lentil Soup</b><br><i>Lentil soup with egg and mushrooms <b>or</b> vegetables lentils</i><br><i>Soupe aux lentilles avec œufs et champignons <b>ou</b> soupe aux lentilles végétariennes</i><br><i>Linsensuppe mit Eiern und Pilzen <b>oder</b> vegetarische Linsensuppe</i>                    | 5,95 € |
| 2. | <b>Kukhura Pakora</b><br><i>Chicken coated with lentil flour &amp; sesame and deep fried</i><br><i>Poulet frit pané à la farine de lentilles et sésame</i><br><i>Paniertes Huhn mit Linsenmehl und Sesam</i>                                                                                                                     | 6,95 € |
| 3. | <b>Mixmax Pakora</b><br><i>Smashed fresh mixed vegetables coated with lentil flour and deep fried</i><br><i>Purée de légumes rissolé &amp; pané à la farine de lentilles</i><br><i>Panierter Gemüsebrei mit Linsenmehl</i>                                                                                                       | 6,50 € |
| 4. | <b>Tara Jhinga</b><br><i>Marinated &amp; spicy prawn, deep fried</i><br><i>Scampis épicés &amp; marinés et frits</i><br><i>Marinierte panierte Garnelen</i>                                                                                                                                                                      | 8,95 € |
| 5. | <b>Aloo Tilwala</b><br><i>Dry fruit, green peas, cheese, stuffed potatoes coated with sesame &amp; grilled in tandoor</i><br><i>Fruits sec, petits pois, fromage, pommes de terre enrobées de sésame grillées au tandoori</i><br><i>Getrocknete Früchte, Erbsen, Käse, Kartoffeln umhüllt in Sesam &amp; im Tandoor gegrillt</i> | 6,50 € |
| 6. | <b>Lamb Rolls</b><br><i>Lamb covered in thin bread and deep fried</i><br><i>Rouleaux d'agneau couverts d'une fine couche de pain &amp; frits</i><br><i>Frittierte Lammrollen bedeckt von einer feinen Brotschicht</i>                                                                                                            | 7,50 € |

- |    |                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 7. | <b>Mismas Mamacha</b><br><i>Mixed starter: chicken, prawn, mixed vegetables, all deep fried</i><br><i>Poulet, scampis, assortiments de légumes, tout panés</i><br><i>Huhn, Garenelen, Gemüsesortierung, alles frittiert</i>           | 18,50 € |
| 8. | <b>Vegetable Samosa</b><br><i>Mixed vegetables and potatoes stuffed with deep fried pastry</i><br><i>Beignet indien en forme de triangle, fourré aux légumes frits et pommes de terre</i><br><i>Frittierte indische Gemüsetaschen</i> | 6,50 €  |

## Chicken / Poulet / Huhn

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 9.  | <b>Kuhura Gheedar</b><br><i>Grilled chicken blended with butter and tomato sauce</i><br><i>Poulet grillé à la sauce aux tomates et au beurre</i><br><i>Gegrilltes Huhn in Tomaten- und Buttersauce</i>                                                                                                                                           | 17,95 € |
| 10. | <b>Palak Kukhura</b><br><i>Pieces of chicken blended with spinach and Nepalese spices</i><br><i>Morceaux de poulet aux épinards et épices népalaises</i><br><i>Hühnerstücke zubereitet in nepalesischem Spinat und Gewürzen</i>                                                                                                                  | 17,95 € |
| 11. | <b>Kukhura Badami</b><br><i>Tender pieces of boneless chicken flavoured and simmered with yoghurt cream and cashew nuts in a mild blend of herbs and spices</i><br><i>Morceaux de poulet à la crème de yaourt aux noix de cajou et un mélange d'herbes et d'épices</i><br><i>Hühnerstücke in Joghurt Creme mit Nüssen und Gewürzen</i>           | 18,95 € |
| 12. | <b>Kukhura Masaladar (hot / épicé / scharf)</b><br><i>Chicken tikka sauteed in Tikka masala with onion, chilli and tomatoes, cooked in hot masala</i><br><i>Blanc de poulet sauté aux épices fortes népalaises avec oignons, chilis, tomates</i><br><i>Hühnerstücke mit scharfen nepalesischen Gewürzen &amp; Zwiebeln &amp; Tomaten</i>         | 18,95 € |
| 13. | <b>Sherpa Special Chicken</b><br><i>Combination of chicken, dry fruits in mild coconut sauce</i><br><i>Poulet, fruits secs et légumes secs cuits dans une sauce de noix de coco</i><br><i>Huhn, getrocknete Früchte und getrocknetes Gemüse gekocht in einer Kokosnussauce</i>                                                                   | 18,95 € |
| 14. | <b>Kathmandu Chicken</b><br><i>Sliced chicken breast cooked with vegetables, lentils in medium masala</i><br><i>Blanc de poulet en tranches cuit aux légumes, décoré avec du chili rouge</i><br><i>Hühnerstücke gekocht mit Gemüse, dekoriert mit rotem Chilli</i>                                                                               | 17,95 € |
| 15. | <b>Kukhura Jal Frazi (hot / épicé / scharf)</b><br><i>Chicken braised grilled with onions, capsicum, tomatoes, and green chilli, blended with hot curry sauce</i><br><i>Viande de poulet aux oignons, piments verts, cuisiné à la sauce tomate épicée</i><br><i>Hühnerfleisch mit Zwiebeln, grüner Paprika, gekocht in scharfer Tomatensauce</i> | 18,95 € |

## Lamb / Agneau / Lamm

16. Khasi jal frazi (Hot / épicé / scharf) 19,95 €  
*Tender pieces of lamb grilled with onion, capsicum, tomatoes and green chilli, blended with hot masala*  
*Morceaux d'agneau tendres grillés avec des oignons, tomates et des piments verts à la sauce piquante*  
*Gegrillte Lammstücke mit Zwiebeln, Tomaten & grünem Paprika, zubereitet in einer scharfen Sauce*
17. Sekuwa Masaladar (hot / épicé / scharf) 19,95 €  
*Barbecued lamb cubes in an exotically, flavoured & enriched masala sauce*  
*Morceaux d'agneau grillés, préparés dans des épices exotiques*  
*Gegrillte Lammstücke mit exotischen Gewürzen zubereitet*
18. Palak Khasi 18,95 €  
*Boneless lamb blended with spinach and Nepalese spices*  
*Agneau sans os aux épinards et aux épices népalaises*  
*Lammstücke ohne Knochen mit Spinat und nepalesischen Gewürzen*
19. Khasi Badami 19,95 €  
*Tender pieces of boneless lamb flavoured and simmered with yoghurt cream and cashew nuts in a mild blend of herbs and spices*  
*Agneau sans os préparé avec une sauce au yaourt, aux noix de cajou, accompagné d'une sauce douce aux épices*  
*Lammstücke ohne Knochen zubereitet mit Joghurt und Nüssen in einer zarten Sauce mit Gewürzen*
20. Masaladar Bhutuwa 19,50 €  
*Popular preparation of lamb stewed with selected Nepalese herbs and spices*  
*Préparation populaire de ragoût d'agneau aux épices népalaises*  
*Populäre Vorbereitung von Lammragout mit nepalesischem Gewürzen*
21. Khasi Manpasand 19,50 €  
*Pieces of lamb cooked in curry sauce with fenugrec*  
*Ragoût d'agneau à la sauce curry*  
*Lammragout in Currysauce*
22. Kathmandu Khasi 18,95 €  
*Sliced lamb cooked with vegetables, lentils in medium Nepalese spices*  
*Agneau en tranches cuisiné aux légumes, lentilles et aux épices népalaises*  
*Lammstücke gekocht mit Gemüse, Linsen und nepalesischen Gewürzen*

## Beef / Boeuf / Rindfleisch

23. Beef Vindaloo (hot / épicé / scharf) 19,95 €  
*Pieces of beef cooked in mint sauce with very hot spices*  
*Morceaux de bœuf à la sauce de menthe et aux épices très fortes*  
*Rindstücke in Minze Sauce und sehr scharfen Gewürzen*

24. **Sherpa Special Tandoori Beef** 19,95 €  
*Tender pieces of boneless beef marinated and grilled in tandoor, sauteed in selected spices with onion, capsicum and tomatoes, cooked with Nepalese masala*  
*Morceaux de bœufs marinés et grillés au tandoori puis sautés aux épices sélectionnées, aux oignons, poivrons, tomates et cuits aux épices népalaises*  
*Rindstücke marinieren und gegrillt im Tandoor, danach gebraten mit ausgewählten Gewürzen, Paprika, Tomaten und gekocht mit nepalesischen Gewürzen*

## *Sea Food /Fruits de Mer / Meeresfrüchte*

25. **Jhinga Masaladar (hot / épicé / scharf)** 20,00 €  
*Prawn marinated and grilled in tandoor, sauteed in hot spices with onions, chili and tomatoes*  
*Scampis marinés et grillés au tandoori, ensuite sautés avec des épices, oignons, chili et tomates*  
*Marinierte Garnelen im Tandoor gegrillt, dann mit Gewürzen, Zwiebeln Chili und Tomaten gebraten*
26. **Jhinga Nariyal** 20,00 €  
*Prawn in mild spices and coconut sauce*  
*Scampis aux épices douces et à la sauce aux noix de coco*  
*Garnelen mit zarten Gewürzen in einer Kokosnusssauce zubereitet*
27. **Palak Jhinga** 20,00 €  
*Prawn blended with spinach and Nepalese spices*  
*Scampi aux épinards et aux épices népalaises*  
*Garnelen mit Spinat und nepalesischen Gewürzen*
28. **Jhinga Bhutuwa (hot / épicé / scharf)** 20,00 €  
*Popular preparation of prawn stewed with selected Nepalese herbs and spices*  
*Préparation populaire de scampis aux épices et aux herbes népalaises*  
*Populäre Zubereitung von Garnelen mit nepalesischen Gewürzen*
29. **Jhinga Badami** 20,00 €  
*Prawn flavoured and simmered with yoghurt cream and cashew nuts in a mild blend of herbs and spices*  
*Scampis assaisonnées et mijotés à la crème au yaourt, aux noix de cajou, aux épices et aux herbes douces*  
*Garnelen gekocht und gewürzt in Joghurt, mit Nüssen und zarten Gewürzen*
30. **Machha Manpasand** 18,95 €  
*A home-style traditional fish curry with coconut*  
*Poisson au curry et à la noix de coco fait maison à la manière traditionnelle*  
*Fisch-Curry in einer hausgemachten Kokosnuss Curry Sauce auf traditioneller Art und Weise zubereitet*

## Vegetables Dishes / Plats

## Végétariens / Vegetarische Gerichte

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 31. | <b>Nepalese Tarkari</b><br><i>Medium spicy vegetables, prepared in tomato masala</i><br><i>Légumes épicés, préparés dans une sauce tomate</i><br><i>Scharf gewürztes Gemüse zubereitet in Tomatensauce</i>                                                                                                                | 16,95 € |
| 32. | <b>Nawrangi Tarkari</b><br><i>Assorted vegetables with cottage cheese, coconut, sesame, dry fruits in creamy masala</i><br><i>Assortiments de légumes au fromage, noix de coco, sésame, fruits secs à la sauce crémeuse</i><br><i>Gemüsesortierung mit Käse, Kokosnuss, Sesam und getrocknete Früchte in Masala-sauce</i> | 16,95 € |
| 33. | <b>Goanlay Tarkari</b><br><i>Bamboo shoot with mixed vegetables and lentils. Typical Nepalese village dish</i><br><i>Pousses de bambou avec des légumes et lentilles. Plat typique de village népalais</i><br><i>Bambussprossen mit Gemüse und Linsen. Typisches nepalesisches Dorfgericht</i>                            | 16,50 € |
| 34. | <b>Vegetable Kofta Curry</b><br><i>Balls of vegetable with cheese cooked in a traditional sauce</i><br><i>Boulettes de légumes avec du fromage et sauce traditionnelle</i><br><i>Gemüsebällchen mit Käse in traditioneller Sauce zubereitet</i>                                                                           | 16,95 € |
| 35. | <b>Palak Paneer Tarkari</b><br><i>Perfect combination of cottage cheese and spinach in aromatic masala</i><br><i>Combinaison parfaite de fromage paneer et épinards aux épices aromatiques</i><br><i>Perfekte Kombination zwischen Paneer Käse und Spinat mit Gewürzen</i>                                                | 16,95 € |
| 36. | <b>Dal Bhat</b><br><i>Lentil and rice dish</i><br><i>Plat aux lentilles servi avec du riz</i><br><i>Linsen mit Reis</i>                                                                                                                                                                                                   | 14,50 € |
| 37. | <b>Aloo Palak Tarkari</b><br><i>Potato with spinach cooked with choosen Nepalese herbs and spices</i><br><i>Pommes de terre aux épinards, cuisinés aux épices et herbes népalais</i><br><i>Kartoffeln mit Spinat, gekocht mit nepalesischen Gewürzen</i>                                                                  | 16,50 € |
| 38. | <b>Dahi Raita</b><br><i>Salad with yoghurt garnished with chat masala</i><br><i>Salade au yaourt et épices provençales</i><br><i>Salat mit Joghurt und Gewürzen</i>                                                                                                                                                       | 4,50 €  |

## *Tandoori dishes / Grillades au Tandoori (four indien) / Tandoori-Gerichte (indischer Ofen)*

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 39. | <b>Lali Kebab</b><br><i>Chicken marinated in cashew nut paste, mild spices and barbecued</i><br><i>Blancs de poulets marinés dans une pâte aux noix de cajou et d'épices douces, grillé au tandoori</i><br><i>Hühnerstücke mariniert im Nuss Teig und mit zarten Gewürzen, gegrillt im Tandoor</i>                                                                    | 18,95 € |
| 40. | <b>Kukhura Peri Peri</b><br><i>Spicy morsels of chicken cooked in tandoor</i><br><i>Cubes de poulets épicés grillé au tandoori</i><br><i>Hühnerwürfel mit Gewürzen, gegrillt im Tandoor</i>                                                                                                                                                                           | 18,95 € |
| 41. | <b>Khorsani Kabab</b><br><i>Boneless pieces of chicken marinated in green chilli &amp; pistaches with spices and cooked in tandoor</i><br><i>Poulet sans os mariné aux épices népalaises fortes avec des pistaches, grillé au tandoori</i><br><i>Hühnerstücke ohne Knochen mariniert mit scharfen nepalesischen Gewürzen &amp; mit Pistazien, gegrillt im Tandoor</i> | 18,95 € |
| 42. | <b>Tandoori Chicken</b><br><i>Chicken thighs marinated in yoghurt and spices, prepared by roasting in a tandoor</i><br><i>Cuisses de poulet préparé par rôissage, mariné au yaourt et aux épices dans un tandoor</i><br><i>Hühnerkeulen in Joghurt und Gewürzen mariniert, zubereitet in einem Tandoor</i>                                                            | 17,95 € |
| 43. | <b>Jhinga Sekuwa</b><br><i>A mouth-watering combination of prawn cooked in tandoor</i><br><i>Une combinaison appétissante de scampis grillés au tandoori</i><br><i>Eine appetitliche Kombination von Garnelen im Tandoor zubereitet</i>                                                                                                                               | 22,00 € |
| 44. | <b>Jhinga Lali Kabab</b><br><i>Prawn coated in a creamy marinade. Grilled in tandoor</i><br><i>Scampis enrobés dans une marinade à la crème. Grillés au tandoori</i><br><i>Garnelen mit einer cremigen Marinade überzogen. Gegrillt im Tandoor</i>                                                                                                                    | 22,00 € |
| 45. | <b>Rana Lamb</b><br><i>Boneless pieces of lamb cooked in traditional tandoor style</i><br><i>Agneau sans os grillé au tandoori de façon traditionnelle</i><br><i>Lammstücke ohne Knochen gegrillt im Tandoor in traditioneller Art und Weise</i>                                                                                                                      | 19,95 € |
| 46. | <b>Khasi Khorsani</b><br><i>Boneless pieces of lamb marinated in green chilli and pistaches with spices and cooked in tandoor</i><br><i>Agneau sans os mariné aux épices népalaises fortes avec des pistaches, grillé au tandoori</i><br><i>Lammstücke ohne Knochen mariniert mit scharfen nepalesischen Gewürzen mit Pistazien, gegrillt im Tandoor</i>              | 19,95 € |
| 47. | <b>Nepalese Mixed Grilled</b><br><i>Mix of tandoor dishes: tandoori chicken, prawn and lamb</i><br><i>Plat composé de grillades mixtes: poulet, scampis et agneau</i><br><i>Gericht von verschiedenen Grilltellern: Huhn, Garnelen und Lamm</i>                                                                                                                       | 24,50 € |

## *Bread / Pain / Brot*

- |     |                                                                 |        |
|-----|-----------------------------------------------------------------|--------|
| 48. | Nan                                                             | 3,25 € |
|     | <i>Bread baked in tandoor</i>                                   |        |
|     | <i>Pain indien cuit au tandoori</i>                             |        |
|     | <i>Brot im Tandoor gebacken</i>                                 |        |
| 49. | Paratha                                                         | 3,25 € |
|     | <i>Wheat flour bread</i>                                        |        |
|     | <i>Pain à la farine de blé complet</i>                          |        |
|     | <i>Brot aus Vollkornmehl</i>                                    |        |
| 50. | Garlic Nan                                                      | 3,50 € |
|     | <i>Nan topped with garlic slice, fresh coriander and spices</i> |        |
|     | <i>Pain à l'ail, coriandre et épices</i>                        |        |
|     | <i>Brot mit Knoblauch, Koriander und Gewürzen</i>               |        |
| 51. | Rani Nan                                                        | 4,95 € |
|     | <i>Stuffed minced meat bread, cooked in tandoor</i>             |        |
|     | <i>Pain farci à la viande haché, cuit au tandoori</i>           |        |
|     | <i>Brot gefüllt mit gehacktem Fleisch, im Tandoor gemacht</i>   |        |
| 52. | Paneer Kulcha                                                   | 3,95 € |
|     | <i>Stuffed paneer cheese bread baked in tandoor</i>             |        |
|     | <i>Pain farci au fromage paneer, cuit au tandoori</i>           |        |
|     | <i>Brot gefüllt mit Paneer Käse, im Tandoor gebacken</i>        |        |
| 53. | Peshwari Nan                                                    | 4,95 € |
|     | <i>Stuffed dry fruit bread</i>                                  |        |
|     | <i>Pain fourré aux fruits secs</i>                              |        |
|     | <i>Brot mit getrockneten Früchten</i>                           |        |
| 54. | Bullet Nan                                                      | 3,50 € |
|     | <i>Hot special nan topped with chilli seed</i>                  |        |
|     | <i>Pain indien couvert de graines de chili</i>                  |        |
|     | <i>Indisches Brot bedeckt mit Chili-Samen</i>                   |        |
| 55. | Weesy Phale                                                     | 3,50 € |
|     | <i>Deep fried bread</i>                                         |        |
|     | <i>Pain pané</i>                                                |        |
|     | <i>Frittiertes Brot</i>                                         |        |



# ***Tibetan Menu***

## ***Menu Tibétain***

### ***Tibetanisches Menu***

#### ***Starters / Entrées / Vorspeisen***

- |      |                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 101. | <b>Phaktu Soup</b><br><i>Chicken soup with radish</i><br><i>Bouillon de poulet avec des radis</i><br><i>Hühnerbrühe mit Rettich</i>                                                                                                                   | 5,95 € |
| 102. | <b>Sya Phale</b><br><i>Deep fried bread stuffed with minced meat</i><br><i>Pain pané garni de viande hachée</i><br><i>Panierte Teigtasche mit Hackfleisch gefüllt</i>                                                                                 | 6,95 € |
| 103. | <b>Duck Roll</b><br><i>Roasted duck covered with thin bread, deep fried</i><br><i>Canard rôti couvert d'une fine pâte de pain, pané</i><br><i>Panierte Ente umhüllt mit einem knusprigen Teigmantel</i>                                               | 6,95 € |
| 104. | <b>Vegetable Roll</b><br><i>Different kinds of vegetables and cottage cheese rolled to a wrap</i><br><i>Assortiments de légumes avec du fromage enroulés dans un wrap</i><br><i>Verschiedene Gemüsearten und Käse eingerollt in einem dünnen Brot</i> | 5,95 € |

## *Dishes / Plats / Hauptspeisen*

- |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 105. | <b>Chilli Chicken – hot</b><br><i>Pieces of chicken prepared with spicy tibetan herbs and chilli</i><br><i>Morceaux de poulet préparés avec des épices tibétaines et du chili</i><br><i>Hühnerfleisch mit scharfen tibetanischen Gewürzen zubereitet</i>                                      | 17,95 € |
| 106. | <b>Duck Saag</b><br><i>Vegetables prepared with very delicious pieces of duck</i><br><i>Légumes préparés avec des délicieux morceaux de canard</i><br><i>Gemüse kombiniert mit köstlichem Entenfleisch</i>                                                                                    | 18,95 € |
| 107. | <b>Roasted Lamb</b><br><i>Pieces of Lamb prepared with onion, fresh chilli and tibetan herbs</i><br><i>Morceaux d'agneau fait avec des oignons, du chili frais et des épices tibétaines</i><br><i>Gegrillte Lammstücke mit Zwiebeln, frischem Chili und tibetanischen Gewürzen zubereitet</i> | 18,95 € |
| 108. | <b>Sya Thupa</b><br><i>Fried noodles with mixed vegetables and chicken <b>or</b> beef</i><br><i>Nouilles sautées avec différentes sortes de légumes et du poulet <b>ou</b> du boeuf</i><br><i>Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse und mit Rind- <b>oder</b> Hühnerfleisch</i>              | 16,95 € |
| 109. | <b>Sya Momo</b><br><i>Tibetan ravioli stuffed with minced beef meat and served with salad and soup</i><br><i>Ravioli tibétaines garni avec de la viande de bœuf hachée accompagné de salade et de soupe</i><br><i>Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, serviert mit Salat und Suppe</i>       | 17,95 € |
| 110. | <b>Choma Thupa</b><br><i>Fried noodles with mixed vegetables</i><br><i>Nouilles sautées avec différentes sortes de légumes</i><br><i>Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse</i>                                                                                                               | 15,95 € |
| 111. | <b>Choma Momo</b><br><i>Tibetan ravioli stuffed with smashed vegetables, served with salad and soup</i><br><i>Ravioli tibétaines garni de légumes hachés accompagnées de salade et de soupe</i><br><i>Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Salat und Suppe</i>                         | 16,95 € |

## Salads / Salades / Salate

	<i><b>Small</b></i>	<i><b>Large</b></i>
112. Sherpa Chicken Salad	6,95 €	14,50 €
<i>Tandoori chicken served with seasonal salad, tomatoes, carrots and cucumber seasoned with a Sherpa special Dressing (homemade)</i>		
<i>Poulet cuit au tandoori servi avec une salade saisonnière avec des tomates, carottes, et concombres assaisonnée d'une vinaigrette fait maison</i>		
<i>Hühnersalat mit Tomaten, Karotten und Gurken, garniert mit hausgemachtem Dressing</i>		
113. Sherpa Prawn Salad	9,75 €	19,50 €
<i>Seasonal salad, tomatoes, carrots and cucumber prepared with tandoori prawn</i>		
<i>Topped with a Sherpa special Dressing (homemade)</i>		
<i>Salade saisonnière avec des tomates, carottes, concombres et crevettes cuit au tandoori assaisonnée d'une vinaigrette fait maison</i>		
<i>Garnelensalat mit Tomaten, Karotten und Gurken, garniert mit hausgemachtem Dressing</i>		
114. Nepalese Badami Salad	6,50 €	13,50 €
<i>Salad with dry fruits and peanuts</i>		
<i>Salade avec des fruits secs et des cacahuètes</i>		
<i>Gemischter Salat mit Erdnüssen und getrockneten Früchten</i>		

