



BISTRO BECHANDRA

பேசுந்தரா

Indische Spezialitäten

Vegetarisch, Vegan, Fleisch, vieles aus dem Meer

Herzlich willkommen!
Vanakam!

Südindisches Buffet

Jeden Freitag und Samstag ab 19 Uhr

Vorspeisenbuffet

Samoza, Gemüserollen, Vadai,
verschiedene indische Salate,
z.B. Ananas-Rüblisalat, Mangosalat usw.

Hauptspeisenbuffet

Verschiede Gemüsegerichte
Fleischcurry, Tandoori-Chicken
Basmatireis, Chapati

Dessert

Preis pro Person

42.00

Lassen Sie sich verwöhnen und überraschen

Take Away - Party-Service



Vorspeisen

Gemüsesuppe / Saison	12.50
Bechandra Pouletsuppe (mit Kokosmilch)	15.50
Samosas (Teigtaschen) auf Salatteller	17.50
Gemüse in Teigrolle auf Salatteller	17.50
Roti (Fladenbrot) gefüllt mit Panier (Frischkäse)	24.50
Pouletstreifen würzig gebraten auf Salatteller	18.00
Crevetten mit Tandoori gewürzt auf Salatteller	24.50
Gemischter Salat	11.50



Samosas (Teigtaschen)

Hauptgerichte

Pasta à la Bechandra Ananas, Tomaten, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Kokosnuss, Gewürze	29.50
Mah-Meh (Teigwaren) Vegetarisch	22.50
Mah-Meh Chicken	25.50
Tandoori-Chicken mit Pommes frites und Gemüse	29.50
Chicken Korma mit Paratas, Gemüse und Mango	29.50
Chicken-Biryani mit Raita Reiseintopf mit Huhn, Gemüse und Gewürzen	29.50
Lamm-Biryani mit Raita Reiseintopf mit Lammfleisch, Gemüse, Joghurt, und Gewürzen	32.50
Wildschwein-Biryani mit Raita (aus Elgger Jagdrevier) Reiseintopf mit Wildschweinfleisch, Gemüse, Joghurt, und Gewürzen	31.50
Lamm-Curry Basmatireis, Papadam, Raita, Gemüse garniert	33.50
Kottu Roti Fladenbrot mit Poulet und Gemüse	28.50
Kottu Roti Fladenbrot mit Lamm und Gemüse	31.50
Kottu Roti Vegi Fladenbrot mit Gemüse	26.50
Crevetten Chop Suey Gebratene Crevetten mit Gemüse, Beilage: Reis oder Nudeln	29.50
Vegetarischer Curry Verschiedene Gemüse, Linsen, Basmatireis, Papadam, Raita, Chutneys	26.50
Thali-Teller vegetarisch Reis, Linsen, Gemüsecurry, Spinat, Chutney, Pappadam, Rasam (indische Suppe)	37.50

Fisch-Curry Basmatireis, Papadam, Raita, Chutneys	32.50
Bechandraplatte vegetarisch pro Person (mind. zwei Personen) Diverse Vorspeisen, Salate, Gemüse und Reis. Zusammenstellung nach Empfehlung des Chefs	42.00
Thali-Teller gemischt pro Person (mind. zwei Personen) Diverse Vorspeisen, Salate, Fleisch und Reis. Zusammenstellung nach Empfehlung des Chefs	44.50
Thali-Teller vegan pro Person (mind. zwei Personen) Diverse Vorspeisen, Salate, Reis und Roti. Zusammenstellung nach Empfehlung des Chefs	39.50
Ghackets mit Nudeln	18.50
Schweinsplätzli (2 Stück) paniert oder nature Pommes frites und Gemüse	24.50
Fitness-Teller mit Fleisch nach Wahl gemischter Salat und Roti	24.50
Zusätzliche Beilagen	
Butternaan-Brot	7.50
Knoblauchnaan-Brot	7.50
Eine Portion Reis	5.50
Eine Portion Nudeln	7.50
Eine Portion Pommes frites	8.50



Schweinsplätzli (2 Stück) paniert oder nature

Flammkuchen

Poulet-Curry

24.50

Crème Fraîche, Fromage blanc, gegartes Poulet mit gelbem Curry, Ananas, Emmentaler

Vegetarisch

21.50

Crème Fraîche, Fromage blanc, Zwiebelringe, Saisongemüse, Tomaten, Emmentaler

Original Speck

22.50

Crème Fraîche, Fromage blanc, Zwiebelringe, Speck, Emmentaler

Bechandra Surprise

25.50

Crème Fraîche, Fromage blanc, Zwiebelringe, Gemüse und Fleisch

Frisch zubereitet!



Dessert

Glace pro Kugel	4.00
garniert mit Rahm und Früchten	plus 4.50
Frappé	3 dl 7.00
Lassi nature oder mit Aroma	3 dl 6.00



Mango



Kokosnuss



Erdbeer



Pistazien



Chocoduja



Vanille



Zimt



Mocca



Citronen

Fragen sie nach den aktuellen Spezialitäten

Kalte Getränke

Valserwasser	3 dl	4.30
	5 dl	5.50
	7,5 dl	9.80
Coca Cola / Cola zero	3 dl	4.30
Rivella rot, blau,	3 dl	4.30
Sprite / Fanta	3 dl	4.30
Schweppes Tonic	2 dl	4.30
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.30
Eistee Lemon	3 dl	4.30
Elgger Most	3 dl	4.30
Saurer Most mit/ohne Alkohol	5 dl	6.00
Mostmix (Mango, Orangensaft, Elgger Most)	3 dl	5.50

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	4,8%	3,3 dl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch	4,8%	5 dl	6.00
Kingfisher	4,8%	3,3 dl	5.00
Ittinger		3,3 dl	5.00
Weissbier		5 dl	6.50

Aperitiv

Mango Cüpli	12 %	1 dl	8.50
Prosecco Cüpli	12 %	1 dl	7.50
Prosecco mit Rosmarin à la Kumar	13 %	1 dl	14.50
Martini	12 %	4 cl	7.50
Cynar	12 %	4 cl	7.50
Campari	12 %	4 cl	8.50
Campari Orange	12 %	4 cl	9.50
Aperol Spritz	12 %	4 cl	11.50
Yellow Water Gin Tonic	40 %	4 cl	10.50

Wein

Rotwein Glas	1 dl	6.00
Weisswein Glas	1 dl	5.50 – 7.50

Spirituosen

Whiskey Single Malt	2 cl	12.50
Rum Don Papa	2 cl	12.50
Cognac	2 cl	9.50
Grappa Amarone	2 cl	9.50

Verlangen Sie unsere schöne und reichhaltige Weinkarte



Wärmende Getränke

Kaffee / Milchgetränke

Alle unsere Kaffees und Tees sind in BIO-Qualität vom CLARO –
fairer Handel für Mensch und Umwelt

Espresso	4.30
Café Crème / Schale	4.30 / 4.50
Cappuccino	5.50
Latte macchiato	6.00
Ayurveda-Kaffee	6.50
Schoggi / Ovomaltine heiss oder kalt	4.50
Masala Chai Gewürztee	5.50
Pfefferminztee, Verveinetee, Früchtetee	4.30



Masala Chai Gewürztee 5.50



Catering & Take-away

Fragen Sie uns für Ihren nächsten Anlass.
Firmen, Familie, Kochkurse und mehr.
Gerne beraten wir Sie!



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag, 9 –14 Uhr / 17–22 Uhr,
Sonntag und Montag geschlossen.

Für Gesellschaften öffnen wir auch am Sonntag
auf Voranmeldung.

www.bechandra.ch
info@bechandra.ch

Herzlichen Dank für Ihren Besuch
und auf Wiedersehen im Bechandra

Herkunftsbezeichnung

Schwein, Rind: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Lamm: Schweiz
Fisch und Crevetten: Asien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

