



Menu Card



RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Lausanne



RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Soupes

DAL SOUP

Une soupe végétarienne saine, riche en protéines à base de chana dal (pois jaunes) coupés en deux et de délicieuses épices.

CHF 12.00

This is a healthy vegetarian soup that is very high in protein. It is made with split chana dal and flavoured with spices.

VEG SOUP

Une soupe très saine et nutritive avec divers légumes et épices.

CHF 10.00

A very healthy and nutritious soup with the goodness of all the vegetables and spices.

CHICKEN SOUP

Pour cette soupe nous cuisinons du poulet tendre dans une sauce aromatique à base d'épices et herbes.

CHF 12.50

Chicken Soup is a comforting spicy soup where tender chicken is cooked in an aromatic sauce made with earthy spices and herbs.

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Entrées/Starter

ROASTED PAPADAMS (4PCS)

Le papadam est une collation fine et croustillante en forme d'assiette. Pour cela, les haricots mungo noirs sont pelés, transformés en une délicieuse pâte puis frits avec du cumin.

CHF 7.50

Papadum is a thin crispy and disc shaped snack typically made from a seasoned dough of peeled black gram flour urad flour

VEG SAMOSA

Poche de légumes indiens farcis aux pommes de terre, petits pois et noix de cajou, servi avec un chutney indien frais.

CHF 10.00

Samosas are a fried dish with a savoury filling of spiced potatoes green peas and cashew nut and with a blend of spices and herbs Served with fresh Indian chutney

VEG PAKORA

Une entrée de divers légumes trempés dans une pâte à base de farine de pois chiches puis frits, servi avec un chutney indien frais.

CHF 10.00

Pakorras are appetizers made from vegetables dipped in chickpea flour batter and then deep fried Served with fresh Indian chutney

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

ONION BHAJIA

Ces boules sont faites d'oignons et d'une pâte à base de farine de pois chiches légèrement savoureuse et parfumée, servi avec un chutney indien frais. CHF 10.00

Onion Bhajias are tasty little onion balls with lightly spiced and fragrant chickpea flour batter Served with fresh Indian chutney

PANEER PAKORA

Cette délicatesse est faite à partir de notre fromage à la crème indien fait maison, le Paneer. Nous faisons mariner le paneer et le faisons frire trempé dans une pâte fine. Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, c'est la collation parfaite ! CHF 13.50
Servi avec un chutney indien frais.

Paneer Pakora is a delicacy Marinated paneer Indian Homemade cheese is dipped in a chickpea batter and fried which makes it mouth watering crispy on the outside and soft inside just perfect Served with fresh Indian chutney

PRAWN PAKORA

La collation parfaite pour les amateurs de fruits de mer les crevettes enrobées de pâte de pois chiches épicée sont frites à la perfection. Servi avec un chutney indien frais. CHF 15.50

Prawn pakora is a crispy tasty and tempting appetizer for sea food lovers Prawns are battered in a spicy masala and chickpea flour mix and deep fried Served with fresh Indian chutney

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

FISH PAKORA

Le snack populaire d'Amritsar (Inde) un délicieux poisson frit croustillant dans une pâte de pois chiches avec du chaat masala. Parfait comme entrée dans le menu à plusieurs plats ou entre les deux, servi avec un chutney indien frais.

CHF 11.50

Crispy batter fried fish that is popular food in Amritsar India Sprinkled with Chaat masala This fish fry is a tasty starter Served with fresh Indian chutney

CHICKEN PAKORA

Les pakoras au poulet sont de tendres morceaux de poulet dont le goût se marie parfaitement avec les bienfaits de nombreuses épices fines et de la farine de pois chiche après friture, servi avec un chutney indien frais.

CHF 11.50

Chicken Pakoras are boneless chicken pieces mixed with chickpea flour and fried bursting with the flavours of a variety of spices Served with fresh Indian chutney

MIX STARTER PLATTER

Une combinaison de pakoras végétariens et non végétariens.

CHF 32.50

Deluxe combination of Vegetarian Non Vegetarian Pakora

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Tandoori/ Tandoori

PRIX AVEC RIS / PRICE WITH RICE

Convient également comme entrée pour deux personnes.
Also suitable as a starter for two people

PANEER TIKKA

Le paneer fait maison est mariné avec du yaourt et beaucoup d'épices merveilleuses et cuit au tandoor.

CHF 28.50

*Homemade cottage cheese marinated with thick yogurt and spices giving it a delighting flavour
Grilled in the traditional clay oven*

TANDOORI CHICKEN

Le poulet sur l'os est mariné pendant la nuit dans une riche marinade de yaourt. Dans le tandoor, ils sont ensuite transformés en une délicatesse juteuse.

CHF 26.50

Chicken on the bone marinated overnight in yogurt with delicious Indian spices grilled in traditional clay oven to succulent perfection

CHICKEN TIKKA

Morceaux de poulet marinés avec un mélange de yaourt tikka masala et cuits au tandoor plein de saveurs !

CHF 27.50

*Boneless chicken is marinated in spices and yogurt and grilled in the traditional clay oven
This method infuses it with lots and lots of flavour*

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

GARLIC TIKKA

Poulet désossé mariné au yaourt, citron et ail.
Pour les amateurs d'ail et avec un fort caractère gustatif.

CHF 29.50

*Boneless chicken marinated with yogurt
lemon ginger garlic and grilled in traditional clay
oven You will taste all the goodness of garlic*

MALAI TIKKA

Poulet désossé avec une marinade crémeuse
parfumée au gingembre, ail, yaourt et piment.
Toujours un régal.

CHF 27.50

*Boneless chicken in a creamy marinade with
yoghurt cheese ginger
garlic and chilli Grilled in traditional clay oven*

TANDOORI TIGER PRAWNS

Crevettes grillées au tandoor.
Marinade de yaourt et d'épices,
un vrai régal pour le palais.

CHF 35.50

*Prawns perfectly marinated in yogurt with spices and
grilled in traditional clay oven Absolutely delicious
with its earthy mouth watering flavours*

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Spécialités Végétariennes/ Vegetarian Specialities

PRIX AVEC RIS / PRICE WITH RICE

DAL MAKHNI

CHF21.50

Fierté de la région du Pendjab au nord de l'Inde, les lentilles noires et les haricots rouges sont cuits lentement jusqu'à ce qu'ils acquièrent cette fameuse texture veloutée, aromatisée à la crème pour cette touche extra crémeuse.

Dal Makhani is the pride of Punjab India. It is prepared with black lentils and red beans slowly cooked to achieve its smooth velvety texture and delicate flavour.

DAL TADKA

CHF 19.50

Le classique en Inde, lentilles jaunes au curcuma et aux nombreuses épices aromatiques. Toujours bon en plat principal ou en accompagnement d'autres plats.

Yellow channa lentils cooked with turmeric and tempered with spices a compliment to any meal.

SABZ-E-MEHFIL

CHF 21.50

Le curry de légumes, un excellent mélange sain de différents légumes, va toujours avec tout.

Mix vegetable curry prepared in Kadhai. A great health punch with distinctive flavours to treat your taste buds.

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

NAVRATAN KORMA

Le hit un mélange de légumes exquis,
cuit dans une sauce intense à base de pâte et de
crème de noix de cajou.

CHF 23.50

*Navratan Korma is an enjoyable assortment
of vegetables cooked in intense gravy with
cashew paste and cream*

CHANNA MASALA

Curry de pois chiches style Punjabi classique,
intensément épicé et orange vif.
L'équilibre séduisant entre le piquant,
la netteté et la richesse en nutriments.

CHF 23.50

*Punjabi chickpea curry is intensely spiced and has the
colour of bright orange An alluring balance of spices
tangy and nutritionally impeccable*

ALOO GOBI

Une belle combinaison de pommes de terre et
de chou-fleur avec des épices aromatiques.
Un excellent accompagnement de n'importe quel curry.

CHF 23.50

*This is a delightful combination of potatoes and
cauliflower flavoured with aromatic spices An amazing
companion to every curry*

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

PALAK PANEER

Le plat exotique classique du Punjab : le paneer (fromage à la crème) fait maison est mijoté doucement dans une sauce aux épinards épicée et fine, verte fraîche et moyennement piquante. **CHF 23.50**

An exotic dish from Punjab made with homemade paneer cheese and simmered in a spinach gravy that is smooth vibrantly green and normally medium spicy

MATAR PANEER

Les petits pois et le paneer se complètent parfaitement avec la sauce douce à base de tomates et gâtent ainsi votre palais. **CHF 21.50**

Matar Paneer is a delicious combination of soft homemade paneer and healthy green peas in a mildly spicy tomato based gravy Always a treat

PANEER MAKHNI

Le paneer est cuit lentement dans une riche sauce aux tomates et noix de cajou. **CHF 27.50**
La combinaison parfaite d'épice et d'onctuosité.

Homemade cottage cheese cooked and simmered in rich cashew nut tomato gravy the perfect combination of spice and cream

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

ALOO PALAK

Curry d'épinards doux avec des morceaux de pommes de terre et des épices et des herbes merveilleusement légères.

CHF 21.50

A very delicious and mildly flavoured Indian curry made from potatoes and spinach with light spices and herbs

CHILLI PANEER

Un plat indo chinois classique à base de sauce asiatique et d'ingrédients indiens. Parfait au milieu entre pas trop sec et pas trop de sauce.

CHF 29.50

A classic Indo Chinese dish with Asian sauces using Indian ingredients The perfect balance between dry and gravy amust try

PUNJABI BAINGAN BARTHA

Purée d'aubergines rôties cuite avec la sélection parfaite d'épices et finie avec du yaourt. Un poème délicieusement fumé.

CHF 25.50

Roasted mashed eggplant cooked with balanced spices giving it a distinctive smoky flavour A must one very Punjabi menu

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Plats de volailles / Non Veg Main Course

PPIX AVEC RIZ / PRICE WITH RICE

CHICKEN CURRY

Plat indien classique avec du poulet cuit dans
des épices aromatiques et une sauce oignon-tomate.
Indien authentique.

CHF 25.50

*Classic Indian dish for which chicken is simmered in
aromatic spices along with onion tomato gravy to
achieve an authentic Indian curry*

CHICKEN BHUNA

Les morceaux de poulet sont cuits dans une sauce
tomate et un mélange frais de gingembre, d'ail et
d'épices sélectionnées jusqu'à ce qu'ils obtiennent
le goût intense typique du poulet Bhuna.

CHF 29.50

*Boneless chicken pieces are cooked in a tomato based
gravy and a fresh fragrance of ginger and garlic
With just the right selection of spices it gains an
intense flavour*

CHICKEN SAAG

Une merveilleuse combinaison de poulet
et d'épinards cuits avec des oignons,
de l'ail et des tomates.
Une célébrité parmi les plats indiens.

CHF 27.50

*A wonderful blend of chicken and spinach cooked
together with onion garlic and tomatoes A famous
Indian dish*

All prices including 7.7% VAT / Alle Preise inklusive 7.7% MwSt / Tous les prix incluent 7,7% de TVA

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

CHICKEN ACHARI

Pour ce plat de poulet, nous utilisons
les mêmes épices que pour faire du cornichon indien,
il est donc très savoureux et délicieux !

CHF 29.50

*A dish made with all the spices as in an Indian pickle
an extremely aromatic and delicious choice*

BUTTER CHICKEN

La star de la cuisine indienne,
le poulet grillé à l'indienne
dans une sauce tomate veloutée, rien de mieux.

CHF 29.50

*The star of Indian Cuisine grilled chicken cooked
with mild spices in a tomato gravy
It doesn't get better than this*

CHICKEN TIKKA MASALA

Le poulet mariné au yaourt et grillé est cuit dans une
sauce tomate crémeuse et épicée. Un plat
délicieusement orangé.

CHF 29.50

*Grilled chicken marinated in yogurt and spices and
then cooked in creamy spiced and orange coloured
tomato cream sauce*

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

CHICKEN MADRAS

Morceaux de poulet cuits dans une sauce curry épicée. La couleur rouge vient du piment rouge et l'orange du curcuma, parfait pour les amateurs de plats épicés.

CHF 31.50

Boneless chicken pieces cooked in a hot curry sauce with strong spices It gets its red colour from chilli and the orange from turmeric Perfect for spice lovers

CHILLE CHICKEN

Un plat de poulet indo chinois classique avec une sauce asiatique et des ingrédients indiens. Parfait au milieu entre pas trop sec et pas trop de sauce.

CHF 29.50

Boneless chicken pieces cooked semi dry an Indo Chinese combination of Asian sauces and Indian spices and vegetables

CHICKEN VINDALOO

Une combinaison de morceaux de poulet désossés et de pommes de terre cuits dans une riche sauce tomate aux épices fortes. Épicé et savoureux.

CHF 31.50

*A combination of boneless chicken and potatoes cooked in a rich hot tomato gravy with strong spices
A tangy hot flavour for those who can handle it*

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Agneau / Lamb

PRIX AVEC RIZ / PRICE WITH RICE

LAMB CURRY

CHF 32.50

Un plat classique de tendres morceaux d'agneau désossés avec toute la saveur du gingembre frais, des oignons et des épices.

A classic dish also known as mutton curry cooked with tender boneless lamb pieces in an aromatic mix of fresh ginger onion and spices

LAMB SAAG

CHF 32.50

Une merveilleuse combinaison d'agneau et d'épinards cuits avec des oignons, de l'ail et des tomates.

Une célébrité parmi les plats indiens.

*A wonderful blend of Lamb and spinach cooked together with onion garlic and tomatoes
A famous Indian dish*

LAMB BHUNA

CHF 33.50

Les morceaux d'agneau sont cuits dans une sauce tomate et un mélange frais de gingembre, d'ail et d'épices sélectionnées jusqu'à ce qu'ils obtiennent le goût intense typique de Lamb Bhuna.

*Lamb pieces are cooked in a tomato based gravy and a fresh fragrance of ginger and garlic
With just the right selection of spice it gains an intense flavour*

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

LAMB ROGAN JOSH

Un salut culinaire raffiné du Cachemire,
les morceaux d'agneau sont cuits lentement avec
du yaourt et des épices traditionnelles.

CHF 33.50

*A delicious greeting from Kashmir Lamb pieces slowly
cooked with yogurt and traditional warm spices*

LAMB KADAH

Morceaux d'agneau à l'ail et au gingembre, mijotés
lentement dans une sauce tomate.

CHF 33.50

*Lamb pieces with garlic and ginger
slowly simmered in a
tomato gravy Always a good choice*

LES CLIENTS PEUVENT EGALEMENT COMMANDER
AGNEAU JALFREZI, AGNEAU MADRAS AGNEAU
VINDALOO 🌶️🌶️🌶️

GUEST CAN ALSO ASK FOR LAMB JALFREZI,
LAMB MADRAS AND LAMB VINDALOO. 🌶️🌶️🌶️

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Poissons et crevettes/ Fish and Prawns

PRIX AVEC RIZ/PRICE WITH RICE

FISH CURRY

Morceaux de poisson dans une sauce riche avec un arôme magique. Parfait pour les amateurs de poisson.

CHF 27.50

*Fish chunks tossed in a rich gravy with the spark of spices and a truly magical aroma
Perfect for fish lovers*

FISH GARLIC

Une gourmandise exotique mêlant citron, marinade à l'ail et poisson. Céleste!

CHF 28.50

A flavourful delicacy with an exotic combination of spices lemon garlic and fish

CHILLI FISH

Un plat de poisson indo chinois classique avec une sauce asiatique et des ingrédients indiens. Parfait entre pas trop sec et pas trop de sauce.

CHF 28.50

Fish pieces cooked semi dry an Indo Chinese combination of Asian sauces and Indian spices and vegetables

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

PRAWN MASALA

Une délicatesse qui convainc par des épices traditionnelles et une certaine netteté.

CHF 33.50

A coastal delicacy that delights with a traditional masala full of tangy flavour

PRAWN BHUNA

Les crevettes sont cuites dans une sauce tomate et un mélange frais de gingembre, d'ail et d'épices sélectionnées jusqu'à ce qu'elles obtiennent la saveur intense typique de Shrimp Bhuna.

CHF 35.50

Prawn are cooked in a tomato based gravy and a fresh fragrance of ginger and garlic With just the right selection of spice it gains an intense flavour

GARLIC PRAWN

La pleine saveur des crevettes est parfaitement combinée avec le citron et l'ail.

CHF 35.50

A flavourful delicacy with an exotic combination of spices lemon garlic marina de and prawns

CHILLI PRAWN

Un plat de crevettes indo chino is classique avec une sauce asiatique et des ingrédients indiens. Parfait au milieu entre pas trop sec et pas trop de sauce.

CHF 35.00

Prawns cooked semi dry an Indo Chinese combination of Asian sauces and Indian spices and vegetables

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Biryani

Un plat classique de la cuisine indienne : viande, légumes, poisson ou crevette, selon votre choix, cuisinés avec un mélange épicé d'oignons, ail, gingembre, curcuma, cumin, tomates, yaourt, menthe et noix de cajou. Servi avec raita (yaourt).

A classic Indian dish Simmered tender pieces of meat or vegetables in a spicy blend of onion garlic ginger turmeric cumin tomatoes yogurt mint cashew nut Served with raita it's simply delicious

Veg Biryani..... CHF 25.50

Chicken Biryani.....CHF 29.50

Lamb Biryani..... CHF 33.50

Fish Biryani.....CHF 28.50

Prawns Biryani.....CHF 35.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Pain/Bread

CUIT FRAIS AU FOUR D'ARGILE /
BAKED FRESH IN CLAY OVEN

TANDOORI ROTI/

Pain plat complet au tandoor.

CHF 5.00

Whole wheat flat bread which is made in tandoori oven

NAAN

Pain plat à base de farine blanche cuite au tandoor.

CHF 6.50

White flour flat bread baked in the tandoori oven

GARLIC NAAN

Pain plat à base de farine blanche, d'ail frais,
cuit au tandoor.

CHF 7.00

*White flour flat bread infused with fresh chopped garlic
and baked in the tandoori oven*

CHEESE NAAN

Pain plat à base de farine blanche,
de fromage à la crème, cuit au tandoor.

CHF 9.50

*White flour flat bread infused with fresh Cheese
and baked in the tandoori oven*

PESHAWARI NAAN

Pain plat traditionnel fourré de fruits secs,
et de noix de coco cuit au tandoor.

CHF 9.50

*Traditional bread filled with a mixture of dried
fruit nuts and coconut and baked in the tandoori oven*

BREAD BASKET

Roti tandoori, naan et naan à l'ail assortis

CHF 16.50

Assortiment of tandoori roti naan and garlic naan

All prices including 7.7% VAT / Alle Preise inklusive 7.7% Mwst / Tous les prix incluent 7,7% de TVA

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Accompagnements/ Side Orders

JEERA RICE

Un plat de riz légèrement épicé avec du cumin.

A mildly spiced rice dish flavoured with cumin

CHF 9.50

BIRYANI RICE

Cuit avec un mélange savoureux d'oignons, d'ail, de gingembre, de curcuma, de cumin, de tomates, de yogourt, de menthe et de noix de cajou.

Simmered in a spicy blend of onion garlic ginger turmeric cumin tomatoes yogurt mint cashew nut it's simply delicious

CHF 18.50

MATAR PULAO

Riz aromatique et parfumé aux petits pois, cumin et épices douces.

Aromatic and fragrant rice flavoured with green peas with mild spices and cumin

CHF 12.50

PLAIN CURD

Yaourt nature suisse.

Natural Swiss yogurt

CHF 6.50

CUCUMBER RAITA

Yaourt au concombre et épices douces et herbes.

Yogurt with cucumber and mild spices and herbs

CHF 7.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Desserts



MANGO CREME

Crème de mangue faite maison.

Pureed Mangos combined with honey and cream

CHF 8.50

GULAB JAMUN

Le succès des desserts indiens,
des boules de lait frites et moelleuses au sirop qui
fondent dans la bouche.

*A soft spongy ball made from milk solid and drenched
in syrup It just melts in the mouth*

CHF 8.00

GAJJAR HALWA

Dessert traditionnel du Pendjab à
base de carottes et de lait servi chaud..

*A traditional Punjabi dish made from
with carrots and milk Served Hot*

CHF 9.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Mineral Inflaschen

Mango Lassi /Lassi* à la mangue	3.3 dl	CHF 7.50
Sweet Lassi / Lassi* Sucré	3.3 dl	CHF 6.50
Salty Lassi/Lassi* Salé	3.3 dl	CHF 5.50

Arkina Green, Eau gazeuse	5 dl	CHF 6.50
Arkina Green	1ltr	CHF 9.50
Arkina Blue , Eau minérale plate	5 dl	CHF 6.50
Arkina Blue	1 ltr	CHF 9.50

Coca Cola	3.3 dl	CHF 4.50
Coca Cola Zero	3.3 dl	CHF 4.50
Ice Tea	3 dl	CHF 4.50
Fanta	3.3 dl	CHF 4.50
Sprite	3.3 dl	CHF 4.50
Schweppes Tonic	2 dl	CHF 4.50
Schweppes Bitter Lemon	3.3 dl	CHF 4.50
Rivella Rot	3.3 dl	CHF 4.50
Cidre doux Ramseier	3.3 dl	CHF 4.50
Jus d'orange	3 dl	CHF 4.50

*Lassi = Le lassi est une boisson traditionnelle indienne à base de lait fermenté ou yaourt.

All prices including 7.7% VAT / Alle Preise inklusive 7.7% MwSt / Tous les prix incluent 7,7% de TVA

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Bière/Beer

Cardinal Spéciale	3.3dl	CHF 5.50
Panaché	3dl	CHF 4.50
Panaché	5dl	CHF 6.50
Bier sans alcool	3.3dl	CHF 4.50
Schneider weiss	5dl	CHF 7.50
Kingfisher(Indien)	3.3dl	CHF 6.50
Cobra(Indien)	3.3dl	CHF 6.50

All prices including 7.7%VAT / Alle Preise inklusive 7.7% Mwst / Tous les prix incluent 7.7% de TVA

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Golden Apéritifs

Mangospritz	CHF 12.00
<i>Mango Prosecco Eau Minerale</i>	
Prosecco	CHF 7.50
Aperolspritz	CHF 9.50
<i>Prosecco Aperol Eau Minerale</i>	
Gespritzter Weisswein süß/sauer	CHF 7.00
<i>Van blanc mousseux aigre doux</i>	
Martini Blanc	CHF 8.00
Pastis	CHF 8.00
Cynar	CHF 8.00
Ramazzotti	CHF 8.00

All prices including 7.7% VAT / Alle Preise inklusive 7.7% Mwst / Tous les prix incluent 7,7% de TVA

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Warme Getränke / Boisson chaude

Chai	CHF 6.00
Café / Espresso / Tee	CHF 4.50
Doppelter Espresso	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.00
Café au Lait	CHF 5.00
Chai baileys	CHF 7.50

All prices including 7.7% VAT / Alle Preise inklusive 7.7% Mwst / Tous les prix incluent 7.7% de TVA

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

**Avenue du Tribunal-Fédéral -1
1005 Lausanne**

+ 41 21 312 11 55

Our Services

Food



**Take Away,
Home Delivery
&
Catering Service**

Drink



Golden India Grindelwald

Dorfstrasse 193,
3818 Grindelwald
Switzerland
Phone: +41 33 853 55 55
Email: info@goldenindia.ch

Golden India Zermatt

Bahnhofplatz 2
3920 Zermatt
Switzerland
Phone: + 0041 27 458 55 55
Email: Zermatt@goldenindia.ch

Golden India Wengen

Wengiboden 1403,
3823 Wengen
Switzerland
Phone: +41 33 855 58 55
Email: wengen@goldenindia.ch