



Menu Card



RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India



ZERMATT



RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Soup

DAL SOUP

Eine gesunde, vegetarische Suppe, eiweissreich aus halbierten Chana Dal (gelbe Erbsen) und genussvollen Gewürzen.

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.

CHICKEN SOUP

Für diese Suppe kochen wir zartes Pouletfleisch an einer aromatischen Sauce aus Gewürzen und Kräutern.

CHF 14.00

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

Vorspeisen/Starter

ROASTED PAPADAMS (4 PCS)

Papadam ist ein dünner, knuspriger, tellerförmiger **CHF 8.00**
Snack. Hierfür werden schwarze Mungbohnen
geschält, zu einem köstlichen Teig verarbeitet und
anschliessend zusammen mit Kreuzkümmel frittiert.

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

VEG SAMOSA

Gefüllte indische Gemüsetasche mit Kartoffeln,
Erbsen und Cashewnüssen. Serviert mit **CHF 11.50**
frischem indischem Chutney.

*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

Eine Vorspeise aus verschiedenen Gemüse, die in **CHF 12.50**
einen Teig aus Kichererbsenmehlgetaucht und
anschliessend frittiert werden. Serviert mit
frischem Indischem Chutney.

*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

Diese Bällchen werden aus Zwiebeln und einem leicht würzigen, wohlriechenden Teig aus Kichererbsenmehl geformt. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

CHF 12.50

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

PANEER PAKORA

Diese Köstlichkeit wird aus unserem hausgemachten Indischen Frischkäse, Paneer, hergestellt. Wir marinieren den Paneer und frittieren ihn in feinen Teig getaucht. So ist er aussen knusprig und innen weich - der perfekte Snack! Serviert mit frischem Indischem Chutney.

CHF 16.00

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

MIX STARTER PLATTER (ab 2 Personen)

Eine Kombination aus vegetarischen und nicht-vegetarischen Pakoras.

CHF 42.00

Deluxe combination of Vegetarian and Non Vegetarian Pakora

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

PRAWN PAKORA

Der perfekte Snack für Liebhaber von Meeresfrüchten: Garnelen im würzigen Kichererbsenteigmantel werden perfekt frittiert. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

CHF 17.50

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

FISH PAKORA

Der beliebte Snack aus Amritsar (Indien): köstlicher knusprig frittiertes Fisch im Kichererbsenteigmantel mit Chaat Masala. Perfekt als Start ins Mehrgängermenu oder für zwischendurch. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

CHF 16.50

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

Chicken Pakoras sind zarte Pouletstücke deren Geschmack sich nach dem frittieren perfekt mit der Güte aus vielen feinen Gewürzen und mit Kichererbsenmehl kombiniert. Serviert mit frischem Indischem Chutney.

CHF 16.50

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

All prices including 7.7% VAT

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Tandoori Spezialitäten/ Tandoori Specialities

PREIS MIT REIS / PRICE WITH RICE

Auch geeignet als Vorspeise für zwei Personen
Also suitable as a starter for two people

PANEER TIKKA

Hausgemachter Paneer wird mit Joghurt und vielen herrlichen Gewürzen mariniert und im Tandoor gebacken.

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

Poulet am Knochen, werden über Nacht in einer reichhaltigen Joghurtmarinade eingelegt. Im Tandoor verwandeln sie sich dann zur saftigen Delikatesse.

CHF 30.50

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

CHICKEN TIKKA

Pouletstücke mariniert mit Tikka-Masala Joghurt-Mischung und im Tandoor gebacken voller Geschmack!

CHF 32.50

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

All prices including 7.7% VAT
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

MALAI TIKKA

Poulet ohne Knochen mit einer cremigen Marinade mit dem Geschmack von Ingwer, Knoblauch und Joghurt. Immer ein Genuss.

CHF 32.50

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

TANDOORI TIGER PRAWNS

Gegrillte Garnelen aus dem Tandoor! Marinade aus Yoghurt und Gewürzen, eine echte Gaumenfreude.

CHF 38.00

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

MIX TANDOORI GRILL

Eine Kombination aus Tandoori Spezialitäten.

CHF 45.00

Deluxe combination of Tandoori specialties

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Vegetarisch Spezialitäten/ Vegetarian Specialities

PREIS MIT REIS / PRICE WITH RICE

DAL MAKHNI

CHF 24.50

Der Stolz aus der Nordindischen Region Punjab:
schwarze Linsen und rote Bohnen werden langsam
gekocht, bis sie die berühmte samtige Textur erhalten,
abgeschmeckt mit Rahm für die extracremige Note

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

DAL TADKA

CHF 22.50

Der Klassiker in Indien: Gelbe Linsen mit Kurkuma
und vielen aromatischen Gewürzen. Immer gut als
alleiniger Hauptgang oder als Begleitung von
weiteren Gerichten.

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

SABZ-E-MEHFIL

CHF 24.50

Gemüse-Curry, ein grossartiger gesunder Mix aus
verschiedenem Gemüse, passt immer und zu allem.

*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

Der Hit: auserlesener Gemüse-Mix, gekocht in intensiver Sauce aus Cashewpaste und Rahm.

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

CHF 26.50

CHANNA MASALA

Kichererbsen Curry nach klassischer Punjabi-Art, intensiv gewürzt und leuchtend orange. Die verführerische Balance zwischen Würze, Schärfe und Nährstoffreichtum.

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

CHF 24.50

ALOO GOBI

Eine tolle Kombination aus Kartoffeln und Blumenkohl mit aromatischen Gewürzen. Eine hervorragende Beilage zu jedem Curry.

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

CHF 25.50

ALOO PALAK

Mildes Curry aus Spinat mit Kartoffelstücken und herrlich leichten Gewürzen und Kräutern.

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

CHF 25.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

PALAK PANEER

CHF 26.50

Das klassisch-exotische Gericht aus Punjab: hausgemachter Paneer (Frischkäse) wird sanft in einer würzigen, feinen Spinatsauce geköchelt, frisch grün und mittelscharf.

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

CHF 26.50

Grüne Erbsen und Paneer ergänzen sich perfekt mit der milden Sauce auf Tomatenbasis und verwöhnen damit Ihren Gaumen.

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

CHF 28.50

Paneer wird langsam in der reichhaltigen Tomaten- und Cashewnuss-Sauce gekocht. Die perfekte Kombination aus Würze und Cremigkeit.

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

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Fleischgerichte / Non Veg Main Course

PREIS MIT REIS / PRICE WITH RICE

CHICKEN CURRY

Klassisches Gericht der indischen Küche mit Poulet **CHF 28.50**
gekocht in aromatischen Gewürzen und einer
Zwiebel-Tomaten Sauce. Authentisch-indisch!

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

CHICKEN BHUNA

Pouletstücke werden in Tomatensauce und einem **CHF 30.50**
frischen Mix aus Ingwer, Knoblauch und auserwählten
Gewürzen gekocht, bis sie den typischen intensiven
Geschmack von Chicken Bhuna erhalten.

*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

Eine wundervolle Kombination aus Poulet und **CHF 28.50**
Spinat, zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und
Tomaten gekocht. Eine Berühmtheit unter den
indischen Gerichten.

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

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

BUTTER CHICKEN

Der Star der indischen Küche: grilliertes Poulet in samtiger Tomatensauce nach indischer Art. Es gibt nichts Besseres!

CHF 30.50

*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

Mit Joghurt mariniertes und grilliertes Poulet wird in einer rahmigen und würzigen Tomatensauce gekocht. Ein herrlich orangefarbenes Gericht.

CHF 32.50

*Grilled chicken marinated in yogurt and spices and then grilled in the Tandoor
A delightful bright orange dish*

CHICKEN MADRAS

Pouletstücke gekocht an scharfer Currysauce. Die rote Farbe stammt von rotem Chilli und das Orange von Kurkuma - perfekt für Fans scharfer Gerichte.

CHF 32.50

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

GAESTE KÖNNEN AUCH SEHR GERNE POULET JALFREZI, CHF 35.50 UND POULET VINDALOO BESTELLEN. 

GUEST CAN ALSO ASK FOR CHICKEN JALFREZI, AND CHICKEN VINDALOO. 

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Lamm/Lamb

PREIS MIT REIS / PRICE WITH RICE

LAMB CURRY

Ein klassisches Gericht aus zarten Lammstücken ohne Knochen mit dem vollen Aroma von frischem Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen.

CHF 33.50

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

Eine wundervolle Kombination aus Lamm und Spinat, zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten gekocht. Eine Berühmtheit unter den indischen Gerichten.

CHF 33.50

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

LAMB BHUNA

Lammstücke werden in Tomatensauce und einem frischen Mix aus Ingwer, Knoblauch und auserwählten Gewürzen gekocht bis sie den typischen intensiven Geschmack von Lamb Bhuna erhalten.

CHF 35.50

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

Ein feiner kulinarischer Gruss aus Kashmir:

Lammstücke werden langsam mit Joghurt und traditionellen wärmenden Gewürzen gekocht.

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

CHF 35.50

LAMB KADAHI

Lammstücke mit Knoblauch und Ingwer, langsam geköchelt in Tomatensauce.

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

CHF 35.50

GAESTE KÖNNEN AUCH SEHR GERNE LAMB JALFREZI, LAMB MADRAS UND LAMB VINDALOO BESTELLEN. 🌶️🌶️🌶️

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

CHF 37.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Fisch und Garnelen/ Fish and Prawns

PREIS MIT REIS / PRICE WITH RICE

FISH CURRY

Fischstücke in einer reichhaltigen Sauce mit
magischem Aroma. Perfekt für Fischliebhaber.

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

CHF 28.50

PRAWN MASALA

Eine Delikatesse die mit traditionellen Gewürzen
und einer gewissen Schärfe überzeugt.

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

CHF 35.50

PRAWN BHUNA

Crevetten werden in Tomatensauce und einem
frischen Mix aus Ingwer, Knoblauch und
ausgewählten Gewürzen gekocht bis sie den
typischen intensiven Geschmack von Crevetten
Bhuna erhalten.

*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*

CHF 35.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Biryani

Ein klassisches Gericht der indischen Küche:

Je nach Auswahl Fleisch oder Gemüse gekocht mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, Kümmel, Tomaten, Joghurt, Minze und Cashewnüsse. Serviert mit Raita (Joghurtsauce).

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 26.50

Chicken Biryani..... CHF 32.50

Lamb Biryani..... CHF 35.50

Prawns Biryani..... CHF 38.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Brot/Bread

FRISCH GEBACKENEN IM TONOFEN/
BAKED FRESH IN CLAY OVEN

TANDOORI ROTI

Fladenbrot aus Vollkornmehl aus dem Tandoor.

*Whole wheat flat bread which is
made in tandoori oven*

CHF 5.00

NAAN

Fladenbrot aus Weissmehl im Tandoor gebacken.

White flour flat bread baked in the tandoori oven

CHF 6.50

GARLIC NAAN

Fladenbrot aus Weissmehl, voll frischem Knoblauch,
im Tandoor gebacken.

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

CHF 7.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Brot/Bread

FRISCH GEBACKENEN IM TONOFEN/
BAKED FRESH IN CLAY OVEN

BREAD BASKET

Tandoori roti, naan und garlic naan assortiert.
Assortment of tandoori roti, naan and garlic naan.

CHF 18.50

CHEESE NAAN

Fladenbrot aus Weismehl, voll mit frischekäse im
Tandoor gebacken.

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

CHF 9.50

PESHAWARI NAAN

Traditionelles Fladenbrot gefüllt mit Trockenfrüchten,
Nüssen und Kokosnuss und gebacken im Tandoor-Ofen.

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

CHF 9.50

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Beilagen/Side Orders

JEERA RICE

Ein mild-würziges Reisgericht mit Kümmel.

A mildly spiced rice dish flavoured with cumin.

CHF 9.50

BIRYANI RICE

Gekocht mit einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, Kümmel, Tomaten, Joghurt, Minze und Cashewnüsse.

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

CHF 20.00

MUTTER PULAV

Aromatisch-wohlriechender Reis mit grünen Erbsen, Kümmel und milden Gewürzen.

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

CHF 12.50

PLAIN CURD

Schweizer Naturejoghurt.

Natural Swiss yogurt

CHF 6.50

CUCUMBER RAITA

Joghurt mit Gurken und milden Gewürzen und Kräutern.

Yogurt with cucumber and mild spices and herbs

CHF 8.00

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Desserts

KESAR-PISTA KULFI

Hausgemachte Traditional indische Glace mit Milch, CHF 11.00
Saffran und Pistazien.

*Homemade traditional Indian Ice cream made
with milk, Saffron and Pistachios.*

MANGO KULFI

Hausgemachte Traditional indische Glace mit CHF 11.00
Milch und Mango Pulp. Milchbällchen im Sirup
das im Mund zergeht.

*Homemade traditional Indian Ice cream
made with mango pulp*

MANGO CREME

Mangopurée kombiniert mit Honig und Rahm. CHF 9.50

Pureed mangos combined with honey and cream.

GAJJAR HALWA

Traditionelles Dessert aus Punjab aus Karotten CHF 8.50
und Milch. Wird heiss serviert.

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

GULAB JAMUN

Der indische Dessert-Hit: Frittiertes luftiges CHF 8.00
Milchbällchen im Sirup das im Mund zergeht.

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

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Mineral Inflaschen

Mango Lassi.....	3 dl CHF 8.50
Sweet Lassi.....	3 dl CHF 7.00
Salty Lassi.....	3 dl CHF 7.00
Arkina Green, Mineralwasser..... mit Kohlensäure	5 dl CHF 6.50
Arkina Green.....	1 ltr CHF 10.00
Arkina Blue , Stilles Mineralwasser	5 dl CHF 6.50
Arkina Blue.....	1 ltr CHF 10.00
Coca Cola.....	3.3 dl CHF 5.00
Coca Cola Zero.....	3.3 dl CHF 5.00
Ice Tea.....	3.3 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.....	2 dl CHF 4.50
Rivella Rot.....	3.3 dl CHF 4.50
Ramseier Süssmost.....	3.3 dl CHF 4.50
Oragensaft.....	3 dl CHF 4.50

All prices including 7.7% VAT
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Bier/Beer

OFFENAUSSCHANK

Cardinal Bier.....	3 dl	CHF 5.00
Cardinal Bier.....	5 dl	CHF 7.00
Panaché.....	3 dl	CHF 5.00
Panaché.....	5 dl	CHF 7.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	CHF 5.00
Schneider weisse.....	5 dl	CHF 7.00
Kingfisher (Indian).....	3.3 dl	CHF 6.50
Cobra (Indian).....	3.3 dl	CHF 6.50

All prices including 7.7% VAT
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Golden Aperitifs

Mangospritz	CHF 12.00
Mango & Prosecco, Mineral Wasser	
Aperolspritz	CHF 9.50
Prosecco, Aperol, Mineral Wasser	
Gespritzter Weisswein süss/sauer...	CHF 7.50
Prosecco	1dl CHF 7.50
Prosecco Flasche/Bottle	7.5 dl CHF 53.00
Martini Bianco	4cl CHF 8.00
Pastis	4cl CHF 8.00
Cynar	4cl CHF 8.00
Ramazotti	4cl CHF 8.00

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Weissweine/Vins Blancs/ White Wines

	1dl	3dl	5dl	7.5dl
Fendant du Valais AOC	5.-	15.-	25.-
Rouvinez Vins, Sierre				
Johannisberg du Valais AOC ...	6.50	18.-	30.-
St. Pierre, Chamoson				
Chardonnay Cavatina	6.50	18.-	30.-
Italia				
Pinot Grigio	6.50	18.-	30.-
Amici Italia				
Viognier Dindori Reserve	7.50	22.50	37.50	52.50
Sula Vineyards, Nashik, India				

Flaschenweine/Bouteilles 7.5dl/ Bottles 7.5dl

Gewürztraminer du Valais	58.-
Diroso, Turtmann	
Heida Grand Métral	54.-
Provins, Sion	
Coeur de Domaine	68.-
(Savagnin blanc, Petite Arvine, Marsanne)	
Rouvinez Vins, Sierre	

All prices including 7.7% VAT
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Roséweine/Vins Rosés/ Rose Wines

	1dl	3dl	5dl	7.5dl
DÔLE BLANCHE DU VALAIS AOC 6.- 18.- 30.-				
J.GERMANIER, VÉTROZ				

Rotweine/Vins Rouges /Red Wines

	1dl	3dl	5dl	7.5dl
Dôle du Valais AOC 5.- 15.- 25.-				
Rouvinez Vins, Sierre				
Pinot Noir du Valais AOC 6.50 19.50 32.50				
Rubis, Conthey				
Ripasso Molino 6.50 19.50 32.50				
Veneto, Italia				
Rioja Crianza VEGA 6.50 19.50 32.50				
Spain				
Shiraz 7.50 22.50 32.50 52.50				
Sula Vineyards, Nashik, India				

Flaschenweine/Bouteilles 7.5dl/ Bottles 7.5dl

Cornalin La Famille 56.-				
Maison Gilliard, Sion				
Coeur de Domaine (Humagne Rouge, Syrah, Cornalin) 68.-				
Rouvinez Vins, Sierre				
Valdubon 62.-				
Ribera del Duero				

All prices including 7.7% VAT
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Golden Drinks

Johnnie Walker Red Label Scotch	40%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Johnnie Walker Black Label Scotch	40%	Vol. 4cl	CHF 14.00
Jack Daniels Bourbon	40%	Vol. 4cl	CHF 14.00
Lagavulin Single Malt 16 Years	40%	Vol. 4cl	CHF 16.00
Smirnoff	40%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Absolut	40%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Gordons Dry	37.5%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Bombay Sapphire	40%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Havana Club Silver	35%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Havana Club Anejo	40%	Vol. 4cl	CHF 12.00
Bacardi Superior	35%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Bacardi Black	35%	Vol. 4cl	CHF 12.00
Cognac Courvoisier	40%	Vol. 4cl	CHF 12.00
Williamine	43%	Vol. 4cl	CHF 10.00
Grappa Brunnello	43%	Vol. 4cl	CHF 8.00
Indian Mango Liquor	25%	Vol. 4cl	CHF 10.00

All prices including 7.7% VAT
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Warme Getränke

Chai	CHF 6.00
Kaffee / Espresso / Tee.....	CHF 4.50
Doppelter Espresso.....	CHF 5.50
Cappuccino.....	CHF 5.00
Milchkaffee.....	CHF 5.00
Chai Baileys	CHF 7.50

All prices including 7.7% VAT
Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

RESTAURANT & TAKE AWAY

Golden India

Bahnhofplatz 2

3920 Zermatt

Zermatt@goldenindia.ch

☎ 0041 27 458 55 55

Our Services...

Food



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

Drink



www.goldenindia.ch

Grindelwald | Zermatt | Wengen | Lausanne | Sursee