



Taj Mahal (CH)

Menu Prices — October 18, 2026

Taj Mahal (CH) menu with prices in Switzerland, updated July 2022: 73 items
across 10 categories, prices from CHF4.00 to CHF53.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Taj Mahal (CH) Menu with Prices (Switzerland)

Taj Mahal (CH) menu with prices in Switzerland, updated July 2022: 73 items across 10 categories, prices from CHF4.00 to CHF53.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at ch.pricelisto.com/menu-prices/taj-mahal-ch

Menu categories: Picked for you · Vorspeisen · Suppen · Salate · Hauptgänge · Spezialitäten · Beilagen · Desserts · Alkoholfreie Getränke · Alkoholische Getränke

Picked for you

ITEM	PRICE
Butter Chicken Im Tandoori vorgegartes Poulet mit Ingwer, Knoblauch und Chili	CHF29.50
Chicken Tikka Masala Dazu Basmatireis.	CHF30.00
Samosa Frittierte Teigtaschen mit Koriander, Kartoffeln, Erbsen und Ajwan. Dazu Mangochutney, Joghurt mit Pfefferminze und Tama...	CHF9.00
Palik Panir Indischer Frischkäse mit gehacktem Spinat, Zwiebel, Tomatenstücken und indischen Gewürzen. Dazu Basmatireis.	CHF26.50
Poulet Vindalo Gebratenes Poulet mit Kartoffeln und pikanter Currysauce. Dazu Basmatireis.	CHF28.50

Vorspeisen

ITEM	PRICE
Darbar Vorspeisenteller Mit Samosa, Pakora, Panir auf verschiedene Art zubereitet und Gemüse. Dazu Mangochutney, Joghurt mit Pfefferminze und Ta...	CHF14.00
Samosa (Vorspeisen) Frittierte Teigtaschen mit Koriander, Kartoffeln, Erbsen und Ajwan. Dazu Mangochutney, Joghurt mit Pfefferminze und Tama...	CHF9.00
Papadam Sehr dünner, frittierter Fladen aus Linsenmehl mit indischen Gewürzen. Dazu Mangochutney, Joghurt mit Pfefferminze und T...	CHF6.00
Pakora Mit verschiedenem Gemüse, gemischtem Kichererbsenmehlteig und knusprig in Öl ausgebacken. Dazu Mangochutney, Joghurt mit...	CHF9.50
Murg Tikka Pouletstücke mariniert mit Joghurt, Knoblauch und typischen Gewürzen und im Tandoor grilliert. Dazu Mangochutney, Joghur...	CHF11.50
Shish Kebab Poulethackfleisch am Spieß mit grüner Chili, Butter, Zwiebeln, Koriander und Ingwer. Dazu Mangochutney, Joghurt mit Pfef...	CHF11.50
Jhinga Tandoori Riesencrevetten in Masala-Gewürz am Spieß gegrillt mit gehackter Chili, Limettensaft und Pfeffer. Dazu Mangochutney, Jog...	CHF11.50

Suppen

ITEM	PRICE
Dhal Shorba Suppenartige Sauce mit Dhal, indischen Gewürzen, Safran und Garam Masala.	CHF9.50

Salate

ITEM	PRICE
Chana Chaat Kichererbsensalat mit hausgemachter Tamarinden-Pflaumenfruchtsauce, Minzejoghurt und zwei Kümmelsorten. Das wird mit ein...	CHF9.50

ITEM	PRICE
Salat Darbar Eine Kombination aus reifen Tomaten, frischen Gurken, gehackten Oliven, Koriander, weitere Blattsalate je nach Marktange...	CHF9.50
Hauptgänge	
ITEM	PRICE
Malaba Fish Curry Fischfiletstücke mit Rahm, Knoblauch, Chili, Kurkuma, schwarzen Senfsamen, Curryblättern und Kokos. Dazu Basmatireis.	CHF30.50
Sabzi Curry Gegartes Saisongemüse mit Currysauce, indischen Gewürzen, Kalonji, Bockshornklee, Koriander und Kurkuma. Dazu Basmatirei...	CHF25.50
Panir Masala Indischer Frischkäse mit Rahmsauce und Cashews. Dazu Basmatireis.	CHF26.50
Chicken Tikka Masala (Hauptgänge) Dazu Basmatireis.	CHF30.00
Butter Chicken (Hauptgänge) Im Tandoori vorgegartes Poulet mit Ingwer, Knoblauch und Chili	CHF29.50
Palik Panir (Hauptgänge) Indischer Frischkäse mit gehacktem Spinat, Zwiebel, Tomatenstücken und indischen Gewürzen. Dazu Basmatireis.	CHF26.50
Handi Gohst Laziz 24 Stunden in Joghurt mariniertes Lammragout mit Tomaten, roter Chili, Gewürzauswahl, Ingwer und Koriander. Dazu Basmati...	CHF30.50
Lamm Vindalo Gebratenes Lammfleisch mit Kartoffeln und pikanter Currysauce. Dazu Basmatireis.	CHF30.50
Dhal Makhni Mit leicht würziger Buttersauce, pürierte Tomaten, Linsen, Garam Masala, Bockshornklee und Kümmel. Dazu Basmatireis.	CHF24.50
Lamm Roganjosh Mit verschiedenen Gewürzen und Roganjosh. Dazu Basmatireis.	CHF30.50
Poulet Vindalo (Hauptgänge) Gebratenes Poulet mit Kartoffeln und pikanter Currysauce. Dazu Basmatireis.	CHF28.50
Dhal Thadka Dazu Basmatireis.	CHF24.50
Beef Vindalo Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und pikanter Currysauce. Dazu Basmatireis.	CHF30.50
Aloo Gobi Mit Blumenkohl, Kartoffeln und verschiedenen Gewürzen wie Kurkuma, Chilischoten und Kreuzkümmel. Dazu Basmatireis.	CHF24.50
Murg Karia Gegartes Pouletfleisch mit Tomaten, Chili, Ingwer und anderen indischen Gewürzen. Dazu Basmatireis.	CHF31.50
Murg Shalimar Pouletstücke in würziger Currysauce mit Nüssen, Frühlingzwiebeln, Minze, grüner Peperoni, Limettensaft, weißem Pfeffer,...	CHF30.00
Beef Masala Gegrilltes Rindfleisch mit Masalasauce, Tomaten, frischem Ingwer, Koriander und grünen Peperoni. Dazu Basmatireis.	CHF30.50
Shai Korma Lammstücke in einer würzigen Cashewsauce mit Nüssen, Rosinen und Rahm. Dazu Basmatireis.	CHF31.50
Murg Makhanwalla Im Tandoor vorgegartes Poulet mit Ingwer, Knoblauch und Chili, Degggi Mirch und Tomatenpüree, dazu Butter-Kokossauce. Da...	CHF29.50
Achari Gohst Curry Zartes Lammfleisch mit Chili, Zwiebel- und Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und süß-sauren Mango-...	CHF31.00
Malai Kofta Dazu Basmatireis.	CHF29.00

ITEM	PRICE
Palik Murg Sautiertes Pouletfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Ingwer, Spinat, Bockshornklee und Milch. Dazu Basmatireis.	CHF30.00
Jhinga Masala Mit gedünsteten Riesencrevetten, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Curry, Koriander, Chilis und Bockshornklee. Dazu Basmatireis...	CHF33.50
Spezialitäten	
ITEM	PRICE
Biryani Murg Reis mit Pouletfleisch, Nüssen, Safran, roter Chili, Mandeln, Kardamom und indischen Gewürzen. Im Tandoor zubereitet.	CHF29.50
Tandoori Murg Pouletschenkel mariniert in Joghurt mit Masala-Gewürzen und Kräutern, dazu sautiertes buntes Gemüse. Im Tandoor zubereit...	CHF30.50
Biryani Gosht Reis mit Nüssen, Safran, roter Chili, Mandeln, Kardamom und indischen Gewürzen. Im Tandoor zubereitet.	CHF30.50
Biryani Sabzi Gewürzter Reis mit gebratenem Marktgemüse, Zwiebeln, Chilis, Safran, Minze, Kümmel und Nüsse, dazu Raita. Im Tandoor zub...	CHF25.50
Tikka Murg Zarte Pouletstücke ohne Knochen in Tandoor-Marinade gegrillt, dazu sautiertes buntes Gemüse. Im Tandoor zubereitet.	CHF29.50
Malai Botti Murg Zarte Pouletstücke in einer Marinade aus Limettensaft, weißem Pfeffer, Joghurt, Ingwer und Knoblauch, dazu sautiertes bu...	CHF30.50
Tandoori Jhinga Riesencrevetten mariniert mit Joghurt und verschiedenen Gewürzen, dazu sautiertes buntes Gemüse. Im Tandoor zubereitet.	CHF34.50
Darbar Shish Kebab Poulet-Hackfleisch mit grüner Chili, Zwiebeln, Koriander und Ingwer, dazu sautiertes buntes Gemüse. Im Tandoor zubereite...	CHF30.50
Beilagen	
ITEM	PRICE
Knoblauch Naan Warmes Hefebrot aus Weißmehl mit gehacktem Knoblauch und Butter. Im Tandoor zubereitet.	CHF5.00
Naan Warmes Hefebrot aus Weißmehl. Im Tandoor zubereitet.	CHF5.00
Raita Milder Joghurt mit Gurken, Raita-Gewürz, Kümmel und schwarzem Pfeffer. Im Tandoor zubereitet.	CHF5.00
Basmatireis Duftender, lockerer Reis aus Pakistan. Im Tandoor zubereitet.	CHF4.00
Roti Vollkornmehlbrot im Tandoor gebacken. Im Tandoor zubereitet.	CHF5.00
Sesam Naan Warmes Hefebrot aus Weißmehl mit Sesam. Im Tandoor zubereitet.	CHF5.00
Aloo-Zeera Kartoffelstücke aus der Pfanne mit Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, Ajwan und Chili.	CHF8.00
Desserts	
ITEM	PRICE
Mango-Lassi Joghurt-Drink mit frischer aromatischer Mango.	CHF6.00

Alkoholfreie Getränke	
ITEM	PRICE
Coca-Cola Zero (0,33l)	CHF4.90
Coca-Cola Zero (0,5l)	CHF4.70
Coca-Cola (0,33l)	CHF4.90
Coca-Cola (0,5l)	CHF4.70
Ice Tea 0,5l	CHF4.50
Fanta 0,5l	CHF4.50
Mango-Lassi 0,2l	CHF6.00
Eistee Lemon 0,33l	CHF4.70
Red Bull 0,25l	CHF5.50
Feldschlösschen alkoholfrei 0,33l	CHF5.50

Alkoholische Getränke	
ITEM	PRICE
Kingfisher Bier 0,33l	CHF6.50
Cannonau di Sardegna Riserva Costera DOC 0,75l	CHF49.00
Italienischer Rotwein von 2008.	
Feldschlösschen 0,5l	CHF5.00
Heineken 0,5l	CHF5.00
Compleo Pinot Gris 0,75l	CHF44.00
Schweizer Weißwein von 2012.	
Riesling W 0,75l	CHF53.00
Schweizer Weißwein von 2012.	
Chateau de Nages Rose 0,75l	CHF51.00
Französischer Weißwein von 2013.	
Compleo Cuvee Noir 0,75l	CHF44.00
Schweizer Rotwein von 2012.	
Roja DOCa Baigorri Crianza 0,75l	CHF47.00
Spanischer Rotwein von 2009.	