

Vorspeisen Vegi

- | | | |
|----------|---|----------|
| 1 | Green Salad With Mango Dressing (Vegan ohne Käse) (M*)
Gemischte Blattsalate an Mango-Dressing, garniert mit indischem Käse | CHF 8.50 |
| 2 | Onion Rings (Vegan ohne Joghurtsauce) (G) (M)
Knusprige frittierte Zwiebelringe mit Minz-Joghurtsauce. Eine Fusion der indischen und amerikanischen Küche | CHF 8.50 |
| 3 | Samosa (Vegan ohne Raita) (G) (M)
Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Garam Masala, garniert mit Salat und Raita | CHF 9.50 |
| 4 | Baingan Pakora (Vegan ohne Raita) (M*)
Auberginen in Kichererbsenmehl frittiert, garniert mit Salat, Raita Tamarindsauce und Minz-Joghurtsauce | CHF 9.50 |
| 5 | Chili Popper (G) (M)
Panierte, frittierte Chilischoten gefüllt mit Schmelzkäse | CHF 9.50 |
| 6 | Cottage Cheese Roll (G) (M)
In Teig gerollter Hüttenkäse mit Curryblättern, mildem Senf, Kräutern und Gewürzen | CHF 9.50 |

Vorspeisen Non-Vegi

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 8 | Lamb Roll (G)
In Teig gerolltes Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Kräutern. Eine Fusion indischer und orientalischer Küche | CHF 12.50 |
| 9 | Tandoori Chicken Wings
Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwerpaste, mit Tamarindsauce garniert | CHF 9.50 |
| 10 | Prawn Pakora (M*)
Frittierte Crevetten im Linsenteigmantel, mit Tamarindsauce und Minz-Joghurtsauce | CHF 12.50 |
| 11 | tulsi Apèro-Plate (geeignet für 2 bis 4 Personen) (G) (M)
4 Pouletfinger, 4 Onion Rings, 4 Baingan Pakora, 2 Mini Lamb Rolls, 2 Mini Cottage Cheese Rolls mit Tamarindsauce, Minz-Joghurtsauce, Chili-Tomatensauce, garniert mit Salat | CHF 24.50 |



Hauptspeisen

Vegetarisch

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 20 | Palak Paneer** (M)
Indischer Käse mit Rahmspinat und verschiedenen Masalas | CHF 24.50 |
| 21 | Paneer Masaladar*** (M)
Indischer Käse an einem würzigen Tomatencurry, verfeinert mit frischem Koriander, schwarzem Pfeffer und Ingwer | CHF 24.50 |
| 22 | Qasar e Pukhtan* (M) (N*)
Indischer Käse an einem speziellen Curry, kombiniert aus Tomatensauce und Cashewsauce | CHF 24.50 |
| 23 | Saffrani Vegi Korma (M) (N)
Saisongemüse an einer tulsi -Spezial Safransauce | CHF 23.00 |
| 24 | Achari Aloo Baingan** Vegan
Auberginen- und Kartoffelwürfel an einem Tomatencurry, verfeinert mit Pickels und Kokosnuss | CHF 23.50 |
| 25 | Aloo Gobi Masala** Vegan
Kartoffeln und Blumenkohl an einem Tomatencurry, verfeinert mit Kümmel- und Fenchelsamen | CHF 23.50 |
| 26 | tulsi Mix Vegetable** Vegan
Saisongemüse an einer tulsi -Spezial Currysauce | CHF 24.00 |
| 27 | Vegetable Kofta Curry** (G) (N)
Bällchen aus verschiedenem Gemüse, an einer cremigen Currysauce aus Tomaten, Mandeln und Cashewnüssen | CHF 25.50 |
| 28 | Baingan Bharta** (Vegan ohne Rahm) (M*)
Mousse aus fein geräucherten Auberginen und cremigem Tomatencurry, mit Zwiebeln, frischem Chili und Koriander | CHF 25.50 |
| 29 | Vegetarian Thali** (Vegan ohne Raita) (M*)
tulsi Mix Vegetable serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Daal, Raita, Mango-Chutney, Papadam und Basmatireis | CHF 29.50 |

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)



Poulet

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 30 | Rajasthani Tikka Masala*** (M*) | CHF 27.50 |
| | Ein typisches Gericht aus der Wüste des nordwestlichen Indiens -
Pouletwürfel mariniert mit hausgemachter Rajasthani-BBQ-Sauce, an einem würzigen Tomaten-Zwiebelcurry | |
| 31 | Chennai Chicken Curry*** (M*) | CHF 27.50 |
| | Dieses Gericht stammt aus Tamil Nadu, dem Süden Indiens -
Pouletbrust an einem Tomatencurry mit Senfsamen, Curryblättern und roten Chilis, nach traditionellem Rezept aus Chennai | |
| 32 | Saffrani Chicken Korma (M) (N) | CHF 27.50 |
| | Pouletbrust an einer feinen Rahmsauce aus Safran und verschiedenen Nüssen | |
| 33 | Chicken Khara Masala* (M) (N*) | CHF 27.50 |
| | Pouletwürfel mariniert mit Kardamon und Rahm, mit ganzen Gewürzen und weisser Currysauce | |
| 34 | Chicken Vindaloo*** | CHF 27.00 |
| | Vindaloo ist ein bekanntes Gericht aus Goa, im Süd-Westen von Indien –
Pouletbrust und Kartoffeln mit einer traditionellen, würzigen Vindaloo-Sauce | |
| 35 | Murg Masaladar** (M*) (N*) | CHF 27.50 |
| | Würziges Pouletcurry kombiniert aus zwei Saucen: Tomatencurry und Cashewcurry, verfeinert mit Kardamon und schwarzem Pfeffer | |
| 36 | Chicken Palak** (M*) | CHF 27.50 |
| | Pouletbrust mit einer Sauce aus Spinat, Rahm und frischem Koriander, nach nordindischer Art | |
| 37 | Chicken Thali*** (M*) | CHF 33.50 |
| | Chennai Chicken Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Daal, Raita, Mango-Chutney, Papadam und Basmatireis | |

POULET HERKUNFT SCHWEIZ

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)



Lamm

- | | |
|--|-----------|
| 41 Lamb Curry*** (M*) | CHF 29.50 |
| Lammfleisch an einer würzigen Kadai-Sauce mit Curryblättern und roten Chilis | |
| 43 Badami Gosht* (M) (N) | CHF 29.50 |
| Lammfleisch an einer würzigen Nusssauce mit Mandeln und roten Chilis | |
| 44 Lamb Vindaloo*** | CHF 29.00 |
| Vindaloo ist ein bekanntes Gericht aus Goa, im Süd-Westen von Indien – Lammfleisch mit Kartoffelwürfeln an einer traditionellen, würzigen Vindaloo-Sauce | |
| 45 Lamb Hariyali Gosht** (M*) | CHF 29.50 |
| Lammfleisch mit Spinat und einem cremigen Tomatencurry | |
| 46 Lamb Thali*** (M*) | CHF 34.50 |
| Lamm Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Daal, Raita, Mango-Chutney, Papadam und Basmatireis | |

Meeresfrüchte

- | | |
|---|-----------|
| 50 Kerala Fish Curry** | CHF 28.50 |
| Kerala liegt an der Südküste Indiens, welche bekannt ist für Meeresfrüchte und Kokosnüsse. Dieses Fischgericht wird mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Gewürzen zubereitet. | |
| 51 Hyderabad Fish Curry** | CHF 28.50 |
| Ein traditionelles Fisch-Curry aus dem Süden Indiens, gekocht mit Zwiebeln, Palmzucker, Tamarind, südindischen Gewürzen und Kräutern | |
| 52 Prawn Vindaloo*** | CHF 32.50 |
| Vindaloo ist ein bekanntes Gericht aus Goa, im Süd-Westen von Indien. Dieses Gericht mit Crevetten wird an einer Vindaloo-Sauce mit schwarzem Pfeffer, Essig, rotem Chili, Kümmel und Koriander zubereitet. | |
| 53 Fish Thali** (M*) | CHF 31.50 |
| Kerala Fish Curry, serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Pickles, Raita und Papadam | |

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)



Naan Brot

80	Natural Naan (G) (M) Hausgemachtes indisches Fladenbrot	CHF	5.00
81	Knoblauch Naan / Chili Naan / Sesam Naan (G) (M) Hausgemachtes indisches Fladenbrot	CHF	5.50
82	Herb Naan (G) (M) Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Bockshornklee und Koriander	CHF	5.50
83	Kulcha (G) (M) Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Zwiebeln und Koriander	CHF	5.50
84	Naan Kalwanji (G) (M) Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Schwarzkümmel, Koriander und verschiedenen Gewürzen	CHF	5.50

Alle Naan Brote enthalten Gluten, Eier und Milch

Beilagen

85	Papadam Zwei grosse knusprige „Chips“ aus Linsen- und Reismehl	CHF	4.00
86	tulsi Special Raita (M) Joghurtsauce mit Tomaten, Gurken und gerösteten Kümmelsamen	CHF	5.00
87	Green Chutney / Pickels Vegan	CHF	3.00
88	Zusätzliche Portion Reis / Daal (Linsencurry) Vegan	CHF	4.50

Kinderteller

90	Saffrani Vegi Korma (M) (N) Saisongemüse an einer tulsi -Spezial Safransauce	CHF	15.50
91	Saffrani Chicken Korma (M) (N) Pouletbrust an einer feinen Rahmsauce aus Safran und verschiedenen Nüssen	CHF	17.50



Dessert

91 Gulab Jamun	CHF	5.50
Warme caramalisierte Milchbällchen		

Zeichenerklärung

- (*) Weniger scharf
- (**) Mittelscharf
- (***) Sehr scharf
- (V) 100 % Vegan
- (M) Enthält Milchprodukte
- (M*) Milchprodukte können beim Kochen weggelassen werden
- (N) Enthält Nüsse
- (N*) Nüsse können beim Kochen weggelassen werden
- (G) Enthält Gluten
- (G*) Gluten können beim Kochen weggelassen werden

tulsi – die Würze Indiens

Besuchen Sie auch unsere Restaurants in Weyermannshaus und der Lorraine



KESAR

Murtenstrasse 131
3008 Bern
Tel. 031 382 30 20
info@kesar.ch
www.kesar.ch
Facebook: Restaurant Kesar

Lorrainestrasse 9
3013 Bern
Tel. 031 332 18 44
info@okra.ch
www.okra.ch
Facebook: Restaurant-OKRA



AKTION TAKE AWAY GETRÄNKE

Hausgemachtes	Eistee	3.3dl	4.00
	Nimbu panee	3.3dl	4.00
	Mango Lassi	3.3dl	5.00
Rotwein	Merlot del Veneto IGT		
	Dieser Merlot stammt aus dem Veneto um Verona. Der Wein hat eine rubinrote leuchtende Farbe, ein fruchtiges Bouquet und ist angenehm vollmundig.	5 dl	18.50
	Primitivo di Puglia IGP		
	Nach vorsichtiger Lese im Oktober entsteht dieser intensiv, rot-violette Wein mit granatroten Reflexen. Primitivo ist kräftig und samtig und duftet nach reifen roten Beeren und Wiesenblumen.	5 dl	20.50
	Pinot noir Valais AOC		
	Dieser Wein überzeugt durch sein intensives und anregendes Bouquet. Im Gaumen fallen seine jugendlich frischen Beerenaromen auf. Ein Wein zu feinem Essen - für Freunde und Gäste!	5dl	22.50
Weisswein	La Biche AOC Wallis		
	Heida, Amigne, Johannisberg und Fendant. Sehr fruchtig und leicht süß	5 dl	22.50
	Chardonnay de Genève AOC		
	Frisch, fruchtig mit schönem Gehalt	5 dl	20.50
Dosen-Bier		5dl	5.00

