

Vorspeisen Vegi

- | | | |
|----------|---|----------|
| 1 | Green Salad With Mango Dressing (Vegan ohne Käse) (M*) Gemischte Blattsalate an Mango-Dressing, garniert mit indischem Käse | CHF 8.80 |
| 2 | Onion Rings (Vegan ohne Joghurtsauce) (G) (M) Knusprige frittierte Zwiebelringe mit Minz-Joghurtsauce. Eine Fusion der indischen und amerikanischen Küche | CHF 8.80 |
| 3 | Samosa (Vegan ohne Raita) (G) (M) Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Garam Masala, garniert mit Salat und Raita | CHF 8.80 |
| 4 | Baingan Pakora (Vegan ohne Raita) (M*) Auberginen in Kichererbsenmehl frittiert, garniert mit Salat, Raita Tamarindsauce und Minz-Joghurtsauce | CHF 9.80 |
| 5 | Palak Makai Ki Shami (G) (M) Kleine Plätzchen aus Spinat, Mais, Kartoffeln und Hüttenkäse mit Erlesenen indischen Gewürzen | CHF 9.80 |
| 6 | Cottage Cheese Roll (G) (M) In Teig gerollter Hüttenkäse mit Curryblättern, mildem Senf, Kräutern und Gewürzen | CHF 9.80 |

Vorspeisen Non-Vegi

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 8 | Lamb Roll (G) In Teig gerolltes Lammfleisch mit indischen Gewürzen und Kräutern. Eine Fusion indischer und orientalischer Küche | CHF 12.80 |
| 9 | Tandoori Chicken Wings Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwerpaste, mit Tamarindsauce garniert | CHF 9.80 |
| 10 | Prawn Pakora (M*) Frittierte Crevetten im Linsenteigmantel, mit Tamarindsauce und Minz-Joghurtsauce | CHF 12.80 |
| 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 27.80 |



Hauptspeisen

Vegetarisch

- | | | |
|---|---|-----------|
| 20 Palak Paneer** (M) | Indischer Käse mit Rahmspinat und verschiedenen Masalas | CHF 24.80 |
| 21 Paneer Masaladar*** (M) | Indischer Käse an einem würzigen Tomatencurry, verfeinert mit frischem Koriander, schwarzem Pfeffer und Ingwer | CHF 24.80 |
| 22 Qasar e Pukhtan* (M) (N*) | Indischer Käse an einem speziellen Curry, kombiniert aus Tomatensauce und Cashewsauce | CHF 24.80 |
| 23 Saffrani Vegi Korma (M) (N) | Saisongemüse an einer tulsi -Spezial Safransauce | CHF 23.80 |
| 24 Achari Aloo Baingan** Vegan | Auberginen- und Kartoffelwürfel an einem Tomatencurry, verfeinert mit Pickels und Kokosnuss | CHF 23.80 |
| 25 Planted Chicken Kadhai** Vegan | Planted Chicken gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, verfeinert mit aromatischen Gewürzen | CHF 27.80 |
| 26 tulsi Mix Vegetable** Vegan | Saisongemüse an einer tulsi -Spezial Currysauce | CHF 24.80 |
| 27 Vegetable Kofta Curry** (G) (N) | Bällchen aus verschiedenem Gemüse, an einer cremigen Currysauce aus Tomaten, Mandeln und Cashewnüssen | CHF 26.80 |
| 28 Baingan Bharta** (Vegan ohne Rahm) (M*) | Mousse aus fein geräucherten Auberginen und cremigem Tomatencurry, mit Zwiebeln, frischem Chili und Koriander | CHF 25.80 |
| 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 29.80 |

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



Poulet

- | | |
|--|-----------|
| 30 Rajasthani Tikka Masala*** (M*) | CHF 27.80 |
| 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 27.80 |
| 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 27.80 |
| Pouletbrust an einer feinen Rahmsauce aus Safran und verschiedenen Nüssen | |
| 33 Chicken Khara Masala* (M) (N*) | CHF 27.80 |
| Pouletwürfel mariniert mit Kardamon und Rahm, mit ganzen Gewürzen und weisser Currysauce | |
| 34 Chicken Vindaloo*** | CHF 27.80 |
| 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 27.80 |
| Würziges Pouletcurry kombiniert aus zwei Saucen: Tomatencurry und Cashewcurry, verfeinert mit Kardamon und schwarzem Pfeffer | |
| 36 Chicken Palak** (M*) | CHF 27.80 |
| Pouletbrust mit einer Sauce aus Spinat, Rahm und frischem Koriander, nach nordindischer Art | |
| 37 Chicken Thali*** (M*) | CHF 33.80 |
| 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 29.80 |
| Lammfleisch an einer würzigen Kadai-Sauce mit Curryblättern und roten Chilis | |
| 43 Badami Gosht* (M) (N) | CHF 29.80 |
| Lammfleisch an einer würzigen Nusssauce mit Mandeln und roten Chilis | |
| 44 Lamb Vindaloo*** | CHF 29.80 |
| 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 29.80 |
| Lammfleisch mit Spinat und einem cremigen Tomatencurry | |
| 46 Lamb Thali*** (M*) | CHF 34.80 |
| Lamm Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Daal, Raita, Mango-Chutney, Papadam und Basmatireis | |

Meeresfrüchte

- | | |
|--|-----------|
| 50 Kerala Fish Curry** | CHF 32.80 |
| 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 Goan Fisch Curry* | CHF 32.80 |
| Zanderfilet an einer Currysauce mit Kokosnuss, Tamarinde und getrockneten Mangos | |
| 52 Jhinga Masala** | CHF 34.80 |
| Crevetten gekocht an einer delikten Zwiebel-Tomatensauce | |
| 53 Fish Thali** (M*) | CHF 34.80 |
| 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 | 3.00 |
| 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 | 15.80 |
| 91 | Saffrani Chicken Korma (M) (N) Pouletbrust an einer feinen Rahmsauce aus Safran und verschiedenen Nüssen | CHF | 17.80 |



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 |

