

Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Mixed Green Salad with mango dressing Vegan (ohne Käse) (M)
Gemischte Blattsalate an Mango-Dressing, garniert mit indischem Käse | CHF 8.50 |
| 2 | Samosa Vegan (ohne Raita) (G) (M*)
Mit Kartoffeln und Garam Masala gefüllte hausgemachte Teigtasche, serviert mit Salat und Raita | CHF 9.50 |
| 3 | Mix Pakora (2 Stück) Vegan (ohne Raita)
Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney und Raita | CHF 9.50 |
| 4 | Multhani Paneer (M)
Gehackte frische Pilze und Paneer (indischer Käse) mit Kurkuma, Pfeffer, gehacktem Koriander, Ingwer, Garam Masala und Kümmel gemischt, mit Sesam ummantelt und gebraten | CHF 9.50 |
| 5 | Kachumer Salad Vegan
Frische Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen und rote Bohnen an einem typisch nordindischen Dressing aus Chilischoten, schwarzem Pfeffer und Zitronensaft | CHF 9.50 |
| 12 | Baingan Ka Raita (M)
Marinierte Auberginenscheiben in OKRA Spezial Raita | CHF 8.50 |
| 13 | Crumb Fried Prawn (G)
Panierte, frittierte Crevetten, serviert mit grünem Chutney und Sesamvinaigrette | CHF 10.50 |
| 14 | OKRA Special Mix-Teller (G) (M)
4 Mix Pakora, 4 Crumb Fried Prawns, 4 mit Panjabi Tandoori Masala marinierte Pouletflügeli, serviert mit Chili, Minze und Tamarind Chutney, garniert mit grünem Salat | CHF 22.50 |

Hauptspeisen

Vegetarisch

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 20 | Acharri Allo Baingan** Vegan
Auberginen angebraten mit Panjabi Mix, Pickels, frischem Koriander und Königskümmel, zusammen mit Kartoffeln in einer Zwiebel-Tomatensauce gekocht | CHF 24.50 |
| 21 | Bhindi Jalfrezi** Vegan
In Masala-Sauce gekochte Okraschoten, verfeinert mit Peperonis und schwarzem Pfeffer | CHF 24.50 |
| 22 | Palak Paneer** (M)
Indischer Käse mit Rahmspinat an einer nordindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce | CHF 24.50 |
| 23 | Mix Vegetable Curry* Vegan
Gedämpftes Saisongemüse angebraten mit Kümmel und Koriander, gekocht in einer südindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce | CHF 24.50 |
| 24 | Chef Special Okra Kofta** Vegan
Geriebene Kartoffeln gekocht mit Kreuzkümmel, Koriander, Garam Masala und gehacktem Gemüse. Mit Okraschoten zu Bällchen geformt und frittiert, serviert an einer delikaten Tomaten-Kokosnuss-Currysauce | CHF 25.50 |
| 25 | Navaratan Korma Vegan (ohne Käse) (M*) (N*)
Saisongemüse, Ananas, indischer Käse und getrocknete Früchte, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce | CHF 24.50 |
| 26 | Shahi Paneer (M) (N*)
Indischer Käse und geröstete Cashewnüsse an Mughlai-Kokosmilch-Sauce, garniert mit gerösteten Mandeln | CHF 24.50 |
| 27 | Peshawari Paneer Pasantha ** (M) (N)
Indischer Käse gefüllt mit Cashewnüssen, Rosinen, Kartoffeln und Minzen-Chutney, ummantelt von einem Linsenmehlteig und frittiert. Serviert an einer sämigen einem Zwiebel-Cashewnuss-Sauce | CHF 25.50 |
| 28 | Baingan Korma** Vegan (ohne Mandelsauce) (M*) (N*)
Marinierte Auberginen, angebraten mit frischem Koriander und Kümmel, serviert an einer nordindischen Tomaten-Mandelsauce | CHF 24.50 |
| 29 | Vegetarian Thali* Vegan (ohne Raita) (M*)
Gemischtes Gemüse-Curry mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte | CHF 29.50 |

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

Poulet

- | | | |
|--|--|-----------|
| 30 Murg-e-Mumtaz*** | Zarte Pouletbrustwürfel und Auberginen gebraten mit Chili, frischen Zwiebeln, Koriander, Fenchelsamen und geröstetem Sternanis, serviert in Auberginen-Kokos-Curry | CHF 27.50 |
| 31 Tamil Nadu Chicken Curry*** | Zarte Pouletbrustwürfel angebraten mit Curryblättern, Chili und Senfkörnern an einer südindischen Zwiebel-Tomaten-Kokosnuss-Sauce | CHF 27.50 |
| 32 Chicken Tikka Masala** (M) | In Tandoori Masala marinierte Pouletoberschenkel (ohne Knochen) an einer würzigen Zwiebel-Tomatensauce | CHF 27.50 |
| 33 Butter Chicken * (M) (N) | Aromatische zarte Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, serviert an einer unglaublich cremigen Tomaten-Cashewnuss-Sauce | CHF 27.50 |
| 34 Shahi Chicken Korma (M) (N) | Pouletbrustwürfel gekocht in gemahlenden Mandeln, Kokosnusscreme und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln | CHF 27.50 |
| 35 Chicken Palak** (M*) | Pouletbrustwürfel und Rahmspinat, gekocht mit Koriander und Goan-Currypaste, gekocht in einem Zwiebel-Tomatencurry | CHF 27.50 |
| 36 Chicken Vindaloo*** | Pouletbrustwürfel und Kartoffeln angebraten mit getrockneten Chilis, Koriander und Kümmel, gekocht an würziger Goan-Zwiebel-Tomatensauce | CHF 27.00 |
| 37 Chicken Shikarpuri** (M*) (N*) | Pouletbrustwürfel, indischer Käse und geröstete Cashewnüsse, serviert an einer Tomaten- Zwiebelsauce mit Knoblauch, Ingwer und gemahlenden Mandeln | CHF 27.50 |
| 38 Chicken Thali*** (M*) | „Tamil Nadu Chicken Curry“ mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte | CHF 32.50 |

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

POULET HERKUNFT SCHWEIZ

Lamm

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 40 | Lamb Do Piazza**
Lammfleisch mit frischem Knoblauch, Ingwer und Garam Masala mariniert, gekocht in einer Zwiebel-Tomatensauce nach bengalischer Art | CHF 29.50 |
| 41 | Lagan Ka Gosht***
Eine der bekanntesten Lammzubereitung aus Hyderabad. Lammfleisch mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Limonensaft, gekocht an einer Zwiebel-Tomatensauce und gemischt mit Karotten und Zucchini | CHF 29.50 |
| 42 | Shalimar Lamb Curry** (M*)
Lammfleischwürfel und nordindisch gewürzter Spinat, gekocht in Tomaten-Zwiebelrahmcurry mit frischem Minzgeschmack | CHF 29.50 |
| 43 | Lamb Vindaloo***
Lammfleisch und Kartoffeln mit getrockneten Chili, Koriander und Kümmel, gekocht in würziger Goan Tomaten-Zwiebel-Kormasauce | CHF 29.50 |
| 44 | Chef Special Lamb Curry**
Lammfleisch und Okraschoten mit frischen Curryblättern und karamellisierten Zwiebeln, gekocht in Chef's-Spezialcurry, verfeinert mit schwarzem Pfeffer, serviert an einer südindischen Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce | CHF 29.50 |
| 45 | Chettinad Lamb Curry
Würzig mariniertes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, in einer Chettinad Kokosmilch-Sauce | CHF 29.50 |
| 46 | Baingan Gosht** (M*) (N*)
Marinierte Auberginen und Lammfleisch mit frischem Koriander an einer nordindischen Tomatenrahmsauce mit Mandeln | CHF 29.50 |
| 47 | Lamb Thali***
"Lagan Ka Gosht" mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis serviert auf einer traditionellen indischen Platte | CHF 33.50 |

Meeresfrüchte

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 50 | Kerala Fried Prawn**
Riesencrevetten mit Zwiebeln, Curryblättern und schwarzem Pfeffer, gekocht an einem speziellen Kerala Zwiebel-Tomatencurry | CHF 33.50 |
| 51 | Kerala Fish Curry** (M*)
Zanderfilet mit Lahori-Fischmasala mariniert, gekocht an einem südindischen Kokosnussmilch-Rahm-Curry mit Senfsamen und Chili | CHF 32.50 |
| 52 | Alappy Jinga Masala**
Ein traditionelles Gericht aus Südindien. Crevetten mariniert mit Limonensaft, Ingwerpaste, Salz und Kurkuma, gekocht an einer reichhaltigen Zwiebelsauce und verfeinert mit Kokosnussmilch und Limonensaft | CHF 33.50 |
| 53 | Chettinad Style Prawn Curry* (M)
Riesencrevetten mit Kurkuma und frischen Zwiebeln, gekocht in einer Rahmsauce mit südindischen Gewürzen | CHF 33.50 |
| 54 | Fish Masala Curry**
Zanderfilet, mariniert mit Kichererbsenmehl, gekocht in einer Masala-Tomatensauce | CHF 31.50 |
| 55 | Prawn Thali** (M*)
„Kerala Fried Prawn“ mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte | CHF 34.50 |

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

Biryani (Reiseintopf)

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 56 | Chicken Biryani (M) (Sauce: N*) (**)
Zarte Pouletbrust mariniert während mehrerer Stunden mit Zwiebeln, Chili, Kräutern, Gewürzen und Joghurt. Zusammen mit Safran und Basmatireis wird diese Spezialität langsam und schonend unter Dampf gegart. Dadurch erhält dieses Gericht seinen intensiven und einmaligen Geschmack. Serviert mit Tomato-Salan (Tomaten-Sauce mit Erdnüssen, Sesamkörnern, Palmzucker, Tamarinde, Curryblättern und Gewürzen), Raita und Kachumer-Salat | CHF 33.50 |
|-----------|---|-----------|

**Diese Spezialität bereiten wir jeweils von Freitag bis Sonntags für Sie zu.
Erhältlich solange Vorrat.**

Indian B.B.Q. – Indischer Grill

- | | |
|---|-----------|
| 60 Malai Boti* (M) | CHF 29.50 |
| Im Ofen gebratener Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert mit Rahm, grünem Chili, Kardamon und Zitronensaft, serviert mit Minzen-Raita und Gemüse-Zitronenreis | |
| 61 Paneer Bhara Murg Mutter** (M) | CHF 29.50 |
| Marinierte Pouletbrust gefüllt mit indischem Käse, serviert mit grünen Erbsen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala | |
| 62 Punjabi Tandoori Chicken* (M) | CHF 29.50 |
| Pouletoberschenkel (ohne Knochen), mariniert mit einer würzigen Knoblauch-Ingwerpaste, serviert mit Minzen-Raita und Gemüse-Zitronenreis | |
| 63 Raj's Spezieller „Berner Wunsch“* | CHF 34.50 |
| Regionales Zanderfilet mariniert mit vom Chef ausgewählten Gewürzen, serviert mit grünen Erbsen, Auberginen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala | |
| 64 Lamb Steak* | CHF 36.50 |
| Lammnuss mariniert mit Sternanis, Fenchelsamen, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft, serviert mit grünen Erbsen, Auberginen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala | |

Beilagen

90 Bukhara Naan (ab 3 Personen) (G) (M)	CHF 15.50
Indisches Brot mit gemischten Zutaten (Knoblauch, Chili, Sesam, Zwiebeln und Koriander)	
91 Natural Naan (G) (M)	CHF 4.50
Indisches Brot nature	
92 Knoblauch Naan (G) (M)	CHF 5.00
93 Kulcha (G) (M)	CHF 5.00
Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Zwiebeln und Koriander	
94 Chili Naan (G) (M)	CHF 5.00
95 Sesam Naan (G) (M)	CHF 5.00
101 OKRA Special Raita (Joghurtsauce) (M)	CHF 4.00
102 Papadam (2 Stück)	CHF 3.00
Dünnes, knuspriges Reismehlgebäck	

Kinderteller

103 Shahi Chicken Korma (M) (N)	CHF 17.50
Poulet gekocht in gemahlenden Mandeln, Kokosnusscrème und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln	
104 Navaratan Korma (M*) (N*)	CHF 16.50
Saisongemüse, Ananas und indischer Käse, gekocht an einer Mughlai-Rahmsauce	

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Vanille-Glace inbegriffen

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

Für grössere Gesellschaften steht Ihnen in unserem Partnerrestaurant Kesar (www.kesar.ch) ein Saal mit 30 und ein Saal mit 60 Plätzen zur Verfügung. Genügend Parkmöglichkeiten vorhanden.

Besuchen Sie auch unsere Restaurants in der Länggasse und Weyermannshaus



Freiestrasse 65
3012 Bern
Tel. 031 508 22 02
info@tulsi-bern.ch
www.tulsi-bern.ch
Facebook: Restaurant tulsi

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

