

Vorspeisen

- | | | |
|---|-----|-------|
| 1 Mixed Green Salad with mango dressing Vegan (ohne Käse) (M) | CHF | 8.50 |
| Gemischte Blattsalate an Mango-Dressing, garniert mit indischem Käse | | |
| 2 Samosa Vegan (ohne Raita) (G) (M*) | CHF | 9.50 |
| Mit Kartoffeln und Garam Masala gefüllte hausgemachte Teigtasche, serviert mit Salat und Raita | | |
| 3 Mix Pakora (2 Stück) Vegan (ohne Raita) | CHF | 9.50 |
| Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney und Raita | | |
| 4 Indian Sushi (M) | CHF | 8.50 |
| Mit Paneer (indischer Käse) gefüllte Zucchetti, im Ofen gebraten, serviert mit Chilisauce | | |
| 5 Kachumer Salad Vegan | CHF | 9.50 |
| Frische Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kichererbsen und rote Bohnen an einem typisch nordindischen Dressing aus Chilischoten, schwarzem Pfeffer und Zitronensaft | | |
| 12 Baingan Ka Raita (M) | CHF | 8.50 |
| Marinierte Auberginenscheiben in OKRA Spezial Raita | | |
| 13 Crumb Fried Prawn (G) | CHF | 12.50 |
| Panierte, frittierte Crevetten, serviert mit grünem Chutney und Sesamvinaigrette | | |
| 14 OKRA Special Mix-Teller (G) (M) | CHF | 22.50 |
| 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 | | |

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



Hauptspeisen Vegetarisch

20 Acharri Allo Baingan** Vegan	CHF	23.50
Auberginen angebraten mit Panjabi Mix, Pickels, frischem Koriander und Königskümmel, zusammen mit Kartoffeln in einer Zwiebel-Tomatensauce gekocht		
21 Bhindi Jalfrezi** Vegan	CHF	23.50
In Masala-Sauce gekochte Okraschoten, verfeinert mit Peperonis und schwarzem Pfeffer		
22 Palak Paneer** (M)	CHF	24.50
Indischer Käse mit Rahmspinat an einer nordindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce		
23 Mix Vegetable Curry* Vegan	CHF	24.50
Gedämpftes Saisongemüse angebraten mit Kümmel und Koriander, gekocht in einer südindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce		
24 Madras Gobi*** Vegan	CHF	24.50
Gedämpfter Blumenkohl gekocht in einer scharfen Masala-Tomatensauce		
25 Navaratan Korma Vegan (ohne Käse) (M*) (N*)	CHF	24.50
Saisongemüse, Ananas, indischer Käse und getrocknete Früchte, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce		
26 Shahi Paneer (M) (N*)	CHF	24.50
Indischer Käse und geröstete Cashewnüsse an Mughlai-Kokosmilch-Sauce, garniert mit gerösteten Mandeln		
27 Paneer Do Piazza** (M)	CHF	24.50
Marinierte indische Käsewürfel, angebraten mit Frühlingszwiebeln, gekocht in der klassischen Do Piazza Sauce		
28 Baingan Korma** Vegan (ohne Mandelsauce) (M*) (N*)	CHF	23.50
Marinierte Auberginen, angebraten mit frischem Koriander und Kümmel, serviert an einer nordindischen Tomaten-Mandelsauce		
29 Vegetarian Thali* Vegan (ohne Raita) (M*)	CHF	29.50
Gemischtes Gemüse-Curry mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte		

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

Poulet



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

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

POULET HERKUNFT SCHWEIZ

Lamm

40 Lamb Do Piazza**	CHF	29.50
Lammfleisch mit frischem Knoblauch, Ingwer und Garam Masala mariniert, gekocht in einer Zwiebel-Tomatensauce nach bengalischer Art		
41 Lamb Curry***	CHF	29.50
Klassisches Lammfleischcurry an einer würzigen Tomatencurrysauce mit getrocknetem Koriander		
42 Shalimar Lamb Curry** (M*)	CHF	29.50
Lammfleischwürfel und nordindisch gewürzter Spinat, gekocht in Tomaten-Zwiebelrahmcurry mit frischem Minzgeschmack		
43 Lamb Vindaloo***	CHF	29.50
Lammfleisch und Kartoffeln mit getrockneten Chili, Koriander und Kümmel, gekocht in würziger Goan Tomaten-Zwiebel-Kormasauce		
44 Chef Special Lamb Curry**	CHF	29.50
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		
45 Chettinad Lamb Curry	CHF	29.50
Würzig mariniertes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, in einer Chettinad Kokosmilch-Sauce		
46 Baingan Gosht** (M*) (N*)	CHF	29.50
Marinierte Auberginen und Lammfleisch mit frischem Koriander an einer nordindischen Tomatenrahmsauce mit Mandeln		
47 Lamb Thali** (M*)	CHF	33.50
"Lamb Do Piazza" mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis serviert auf einer traditionellen indischen Platte		

Meeresfrüchte

50 Kerala Fried Prawn**	CHF	33.50
Riesencrevetten mit Zwiebeln, Curryblättern und schwarzem Pfeffer, gekocht an einem speziellen Kerala Zwiebel-Tomatencurry		
51 Kerala Fish Curry** (M*)	CHF	32.50
Forelle (CH) mit Lahori-Fischmasala mariniert, gekocht an einem südindischen Kokosnussmilch-Rahm-Curry mit Senfsamen und Chili		
52 Tandoori Jhenga Do Piaza**	CHF	33.50
Riesencrevetten mariniert mit Tandoori Masala, im Ofen gebraten und gekocht an nordindischer Tomaten-Zwiebelsauce		
53 Chettinad Style Prawn Curry* (M)	CHF	33.50
Riesencrevetten mit Kurkuma und frischen Zwiebeln, gekocht in einer Rahmsauce mit südindischen Gewürzen		
54 Fish Masala Curry**	CHF	30.50
Frische Forelle (CH), mariniert mit Kichererbsenmehl, gekocht in einer Masala-Tomatensauce		
55 Prawn Thali** (M*)	CHF	34.50
„Kerala Fried Prawn“ mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis, serviert auf einer traditionellen indischen Platte		

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

FISCH AUS DER SCHWEIZ

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 Forellenfilet 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)		
Poulet gekocht in gemahlenden Mandeln, Kokosnusscrème und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln		
	CHF	17.50
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.

GETRÄNKEKARTE

Hausgemachtes	Eistee	3dl	4.80	5dl	6.20
	Nimbu paneer	3dl	4.80	5dl	6.20
	Mango Lassi	4dl	7.80		
	Lassi süss / salzig	4dl	7.80		
Säfte & Schorlen	Orangensaft	2dl	5.50		
	Ananassaft	2dl	5.50		
	Schorle	3.3dl	4.80		
	Rhabarberschorle	3.3dl	5.50		
	Quittenschorle Bio	3.3dl	5.50		
Kalte Getränke	Mineral mit / ohne Kohlensäure	5dl	6.50		
	Cola / Cola Zero	3.3dl	4.80		
	Rivella rot / blau	3.3dl	4.80		
	Schweppes Indian Tonic	2dl	5.00		
Warme Getränke	Espresso / Kaffee		4.50		
	Schale		4.70		
	Cappuccino		5.50		
	Latte macchiato		5.80		
	Espresso doppio		5.80		
	Länggass-Tee:		4.60		
	- Assam, Indischer Schwarztee				
	- Jasmine Pearl, chinesischer Grüntee				
	- Verveine, Kräutertee				
	- Menthe du Maroc, Kräutertee				
Honig-Ingwer-Tee		5.20			
Masala-Chai		5.20			
Bier offen	Felsenau Junker	3dl	4.50	5dl	6.50
	Panasch	3dl	4.50	5dl	6.50
	Herrgöttli	2dl	4.30		
Flaschenbier	Burgdorfer hell	5dl	6.80		
	Appenzeller Naturperle, Bio	5dl	7.50		
	Felsenau Bärni	3.3dl	5.50		
	Felsenau Weizen Bier	3.3 dl	7.50		
	Indian pale ale	3.3dl	7.00		
	King Fisher	3.3dl	7.00		
	Felsenau Schümli, Alkoholfrei	3.3dl	5.50		

Aperitiv	Prosecco			9.00
	Moscato d'Asti			7.50
	Kir Royal			9.50
	Hugo			8.00
	Indian Hugo			9.00
	Aperol Spritz			8.50
	Gespritzter Weisswein			7.50
	Blanc-Cassis			7.50
	Sanbitter			6.50
	Campari	23% Vol.	4cl	7.00
	Cynar	16.5% Vol.	4cl	7.00
	Martini bianco	15% Vol.	4cl	7.00
	Pastis	45% Vol.	2cl	7.00
	+ Mineral		2.00	
	+ Orangensaft		2.50	
Spirituosen	Grappa di Riserva	44% Vol.	2cl	10.50
	Grappa di Barbera	42% Vol.	2cl	9.50
	Grappa di Barolo	42% Vol.	2cl	9.50
	Grappa di Moscato	42% Vol.	2cl	9.50
	Vieille Prune	40% Vol.	2cl	8.50
	Averna	29% Vol.	4cl	8.50
	Baileys	17% Vol.	4cl	8.50
	Amaretto	24% Vol.	4cl	8.50
	Pepe's Ingwerer	24% Vol.	4cl	8.50
Whisky	Tullamore Dew	40% Vol.	2cl	12.00
	Oban 14Y Single Malt	43% Vol.	2cl	15.00
Shots	Jägermeister 35% Vol.		4cl	7.00

QUALITÄTSWEINE IM GLAS ODER KARAFFE SERVIERT

Mont-sur-Rolle „Domaine de Belletruche“ Thüring von Erlach

5dl **32.50** / 1dl **6.80**

Der elegante Weisswein aus dem „Domaine de Belletruche“ hat einen eigenständigen Charakter. Im Duft erkennt man ihn an seiner Würzigkeit und auf der Zunge schätzt man seinen kernigen, gradlinigen Ton und seine Richesse.

Der perfekte Schweizer Aperitif

La Biche Valais AOC

5dl **32.50** / 1dl **6.80**

Eine Assemblage aus Heida, Amigne, Johannisberg und Fendant. Herrliche süssliche Honig-Fruchtnoten. Schmeckt hervorragend mit vielen Gewürzen unserer indischen Küche.

Milder Aperitif und zum Essen mit vielen Gewürzen.

Oeil de Perdrix AOC Valais

5dl **29.50** / 1dl **6.80**

Das Auge des Rebhuhns – weil es eben diese rötliche Farbe hat. Aus Pinot Noir Trauben gekeltert zu Ihrem Genuss. Leicht und beschwingt.

Für die WeinfreundInnen, die einen zu allem passenden Rosé wählen.

La Golette rouge Valais AOC

5dl **32.50**

Eine Assemblage aus Syrah, Pinot Noire, Merlot und Cornalin. Der kräftig würzige Syrah verbindet sich mit dem eleganten Pinot, dem nach Kirschen duftenden Cornalin und dem lieblich vollmundigen Merlot zu einem grossartigen Trinkerlebnis.

Für die WeinfreundInnen, die trockenen, klassischen Weinen den Vorzug geben.

Nero d'Avoloa IGT d'Sicilia Azienda d'Agricola d'Alessandro

5dl **32.50** / 1dl **6.80**

Dunkles Weinrot, facettenreiches, rundes Bouquet, sehr stoffige und gehaltvolle Eindrücke im Gaumen, rund und ausgewogen.

Für die WeinfreundInnen, die trockene, gehaltvolle Weine bevorzugen.

FLASCHENWEINE

Schweiz

Heida du Valais AOC

7,5dl **49.50**

Der Heida wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet. Strohhgelbe Farbe. Feines, delikates -Buket mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Im Gaumen körperreich und tolle sinnliche Eindrücke sowie ein Hauch von Süsse.

Milder Aperitif und zum Essen mit vielen Gewürzen.

Humagne blanche Château Ravire, Sierre AOC Valais

7dl **52.90**

Der Wein ist schon fast eine Legende, wegen seines Eisengehalts traditionell zur Stärkung der Wöchnerinnen verwendet, besticht durch ein delikates Bouquet von Lindenblüten und Rosenholz. Das rassige Säure-Fruchtnoten-Spiel im Gaumen begleitet sehr gut bei viel Gewürz.

Für die WeinfreundInnen, die trockene, knackige Weine mögen.

Passt zu Vegetarisch, Fisch und Fleischgerichten.

Humagne rouge Château Ravire, Sierre AOC Valais

7dl **53.90**

Die Humagne rouge, die trotz ihres Namens keineswegs mit der Humagne blanche verwandt ist, gehört zu der autochthonen (= hier entstammenden und nur hier vorkommenden) Walliser Rebsorte, die sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickelt. Der Humagne rouge passt hervorragend als Symbiose zwischen Indien und den SchweizerInnen.

Für die WeinfreundInnen, die trockene Weine bevorzugen.

Nein, nicht mitnehmen nach Indien – hier und jetzt geniessen.

Indien

Sula Dindori Riserva

7,5dl **49.90**

Gewachsen auf den Hügeln von Dindori (Indien) und während einem Jahr in Eiche gereift, harmoniert dieser Shiraz wunderbar zu grilliertem Fleisch. Mit seinem eleganten Duft und den üppigen Beerenaromen wird dieser vollmundige Wein Ihren Gaumen begeistern.

Spanien

Rioja Solar de Becquer Crianza DO

7,5 dl **48.90**

Klar definierter Fruchtausdruck von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt mit etwas Vanille und Karamel. Kraft und Körper harmonieren gut.

Navarra Tierra de Santana Barrica de Roble DO

7,5 cl **49.90**

Tempranillo, Garnacha 30%. Er wurde während gut einem Jahr im Eichenfass ausgebaut, tiefrote Farbe, intensives, sehr würziges Bouquet; welches an Vanille erinnert. Im Gaumen überzeugt der Wein durch seine Wärme, Vielschichtigkeit und seinen ausgeprägten Gewürznoten.

Für die WeinfreundInnen, die trockene, sehr würzig-kraftige Weine lieben.

Italien

Primitivo IGT "Larinum", Puglia

7,5 dl **48.90**

Entlang der wunderschönen Südküste in der Provinz Tarent und Brindisi wächst die Traube auf kalk- und tuffhaltigen Böden. Es ist ein charaktvoller Wein mit einem wohlriechenden Duft und fruchtig-intensivem Geschmack.

Für die WeinfreundInnen, die trockene Weine bevorzugen, dieser wirkt jedoch bereits fruchtig-mild.

Primitivo del Salento IGT „Senza Parole“

5dl **36.90**

Beim obigen "Larinum" handelt es sich um einen klassischen Wein. Beim "Senza Parole" bleibt Ihnen vielleicht die Sprache weg, wir sind eher der Meinung, dass sich erotische Fantasien einspinnen könnten.

Valpolicella Ripasso DOC

7,5dl **49.90**

Im Frühjahr nach der Ernte wird dem Jungwein Trester des Amarone beigefügt und zusammen ein zweites Mal vergoren. Der Ripasso erhält dadurch ein gehaltvolleres Aroma, eine intensivere Farbe und einen volleren Körper.

Für die WeinfreundInnen, die trockene Weine bevorzugen, dieser wirkt jedoch bereits fruchtig-mild.

Argentinien

Cabernet Sauvignon „Ojo de Agua“ 2011 BIO

7,5 dl **48.90**

Aus Dieter Meier's (bekannt als Musiker "Yello") zertifiziertem biologischem Weinbau in Argentinien. Dunkles Rot. Geradliniges Bouquet mit schönen Noten von Paprika, Cassis und anderen dunklen Früchten. Füllig und ausladend im Gaumen, weiche, gut stützende Tannine, saftiges, leicht süß wirkender Extrakt, warmherziger Wein.

Für die WeinfreundInnen, die trockene, gehaltvolle Weine bevorzugen.