

## Vorspeisen

- 1 Masala Boondi Chatt Vegan** CHF 9.80  
Knusprige Kichererbsen-Bällchen mit Zwiebeln, Tomaten und Koriander, begleitet von einem süss-sauren Chutney
- 2 Samosa Vegan (ohne Raita) (G) (M\*)** CHF 9.80  
Mit Kartoffeln und Garam Masala gefüllte hausgemachte Teigtasche, serviert mit Salat und Raita
- 3 Mix Pakora (2 Stück) Vegan (ohne Raita)** CHF 9.80  
Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney und Raita
- 4 Gobi 65 Vegan (ohne Raita)** CHF 9.80  
Blumenkohl im Teig knusprig frittiert, verfeinert mit indischen Gewürzen, serviert mit Raita und Salat
- 5 Kachumer Salad Vegan** CHF 9.80  
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 8.80  
Marinierte Auberginenscheiben in OKRA Spezial Raita
- 13 Crumb Fried Prawn (G)** CHF 10.80  
Panierte, frittierte Crevetten, serviert mit grünem Chutney und Sesamvinaigrette
- 14 OKRA Special Mix-Teller (G) (M)** CHF 24.80  
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

## Hauptspeisen Vegetarisch

- |           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>20</b> | <b>Acharri Allo Baingan**</b> <span style="color: green;">Vegan</span>  | CHF 24.80 |
|           | Auberginen angebraten mit Panjabi Mix, Pickels, frischem Koriander und Königskümmel, zusammen mit Kartoffeln in einer Zwiebel-Tomatensauce gekocht                                    |           |
| <b>21</b> | <b>Planted Chicken**</b> <span style="color: green;">Vegan</span>   | CHF 28.80 |
|           | Planted Chicken zubereitet an einer Sauce aus gewürfelten Tomaten, gerösteten Zwiebeln, frischen Frühlingszwiebeln und aromatischen indischen Gewürzen                                |           |
| <b>22</b> | <b>Palak Paneer**</b> (M)   | CHF 25.80 |
|           | Indischer Käse mit Rahmspinat an einer nordindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce   |           |
| <b>23</b> | <b>Mix Vegetable Curry*</b> <span style="color: green;">Vegan</span>  | CHF 24.80 |
|           | Gedämpftes Saisongemüse angebraten mit Kümmel und Koriander, gekocht in einer südindisch gewürzten Zwiebel-Tomatensauce   |           |
| <b>24</b> | <b>Musallam Vegetable Curry**</b> <span style="color: green;">Vegan</span>  | CHF 26.80 |
|           | Gerösteter Blumenkohl und Okraschoten gekocht an einer reichhaltigen Zwiebel-Tomatensauce, aromatisiert mit indischen Gewürzen  |           |
| <b>25</b> | <b>Navaratan Korma</b> <span style="color: green;">Vegan (ohne Käse)</span> (M*) (N*)   | CHF 24.80 |
|           | Saisongemüse, Ananas, indischer Käse und getrocknete Früchte, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce   |           |
| <b>26</b> | <b>Shahi Paneer</b> (M) (N*)  | CHF 24.80 |
|           | Indischer Käse und geröstete Cashewnüsse an Mughlai-Kokosmilch-Sauce, garniert mit gerösteten Mandeln   |           |
| <b>27</b> | <b>Peshawari Paneer Pasantha**</b> (M) (N)  | CHF 26.80 |
|           | Indischer Käse gefüllt mit Cashewnüssen, Rosinen, Kartoffeln und Minzen-Chutney, ummantelt von einem Linsenmehlteig und frittiert. Serviert an einer sämigen Zwiebel-Cashewnuss-Sauce |           |
| <b>28</b> | <b>Baingan Korma**</b> <span style="color: green;">Vegan (ohne Mandelsauce)</span> (M*) (N*)  | CHF 24.80 |
|           | Marinierte Auberginen, angebraten mit frischem Koriander und Kümmel, serviert an einer nordindischen Tomaten-Mandelsauce  |           |
| <b>29</b> | <b>Vegetarian Thali*</b> <span style="color: green;">Vegan (ohne Raita)</span> (M*)   | CHF 29.80 |
|           | 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

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>30 Murg-e-Mumtaz***</b>   | CHF 29.80 |
| Zarte Pouletbrustwürfel und Auberginen gebraten mit Chili, frischen Zwiebeln, Koriander, Fenchelsamen und geröstetem Sternanis, serviert in Auberginen-Kokos-Curry |           |
| <b>31 Tamil Nadu Chicken Curry***</b>  | CHF 29.80 |
| Zarte Pouletbrustwürfel angebraten mit Curryblättern, Chili und Senfkörnern an einer südindischen Zwiebel-Tomaten-Kokosnuss-Sauce                                  |           |
| <b>32 Chicken Tikka Masala** (M)</b>   | CHF 29.80 |
| In Tandoori Masala marinierte Pouletoberschenkel (ohne Knochen) an einer würzigen Zwiebel-Tomatensauce   |           |
| <b>33 Butter Chicken* (M) (N)</b>  | CHF 29.80 |
| Aromatische zarte Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, serviert an einer unglaublich cremigen Tomaten-Cashewnuss-Sauce  |           |
| <b>34 Shahi Chicken Korma (M) (N)</b>  | CHF 29.80 |
| Pouletbrustwürfel gekocht in gemahlenden Mandeln, Kokosnusscrème und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln   |           |
| <b>35 Chicken Palak** (M*)</b>   | CHF 29.80 |
| Pouletbrustwürfel und Rahmspinat, gekocht mit Koriander und Goan-Currypaste, gekocht in einem Zwiebel-Tomatencurry   |           |
| <b>36 Chicken Vindaloo***</b>  | CHF 29.80 |
| Pouletbrustwürfel und Kartoffeln angebraten mit getrockneten Chilis, Koriander und Kümmel, gekocht an würziger Goan-Zwiebel-Tomatensauce                           |           |
| <b>37 Chicken Shikarpuri** (M*) (N*)</b>   | CHF 29.80 |
| Pouletbrustwürfel, indischer Käse und geröstete Cashewnüsse, serviert an einer Tomaten- Zwiebelsauce mit Knoblauch, Ingwer und gemahlenden Mandeln                 |           |
| <b>38 Chicken Thali* (M*)</b>  | CHF 33.80 |
| „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

- |           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>40</b> | <b>Lamb Do Piaza**</b><br>Lammfleisch mit frischem Knoblauch, Ingwer und Garam Masala mariniert, gekocht in einer Zwiebel-Tomatensauce nach bengalischer Art   | CHF 30.80 |
| <b>41</b> | <b>Lagan Ka Gosht***</b><br>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 30.80 |
| <b>42</b> | <b>Shalimar Lamb Curry** (M*)</b><br>Lammfleischwürfel und nordindisch gewürzter Spinat, gekocht in Tomaten-Zwiebelrahmcurry mit frischem Minzgeschmack  | CHF 30.80 |
| <b>43</b> | <b>Lamb Vindaloo***</b><br>Lammfleisch und Kartoffeln mit getrockneten Chili, Koriander und Kümmel, gekocht in würziger Goan Tomaten-Zwiebel-Kormasauce  | CHF 30.80 |
| <b>44</b> | <b>Chef Special Lamb Curry**</b><br>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 30.80 |
| <b>45</b> | <b>Chettinad Lamb Curry</b><br>Würzig mariniertes Lammfleisch mit frischen Zwiebeln, in einer Chettinad Kokosmilch-Sauce   | CHF 30.80 |
| <b>46</b> | <b>Baingan Gosht** (M*) (N*)</b><br>Marinierte Auberginen und Lammfleisch mit frischem Koriander an einer nordindischen Tomatenrahmsauce mit Mandeln   | CHF 30.80 |
| <b>47</b> | <b>Kuttanadan Laal Maas***</b><br>Ein nach traditionell indischer Art zubereitetes Gericht: Lammfleisch an einer Kokosnussmilch-Tomatensauce, verfeinert mit Senfkörnern und Curryblättern   | CHF 30.80 |
| <b>48</b> | <b>Lamb Thali* (M*)</b><br>"Lagan Ka Gosht" mit Daal, Raita, Pickels, Papadam und Basmatireis serviert auf einer traditionellen indischen Platte   | CHF 34.80 |

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

## Meeresfrüchte

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>50 Kerala Fried Prawn**</b>  | CHF 35.80 |
| Riesencrevetten mit Zwiebeln, Curryblättern und schwarzem Pfeffer, gekocht an einem speziellen Kerala Zwiebel-Tomatencurry  |           |
| <b>51 Kerala Fish Curry** (M*)</b>  | CHF 33.80 |
| Zanderfilet mit Lahori-Fischmasala mariniert, gekocht an einem südindischen Kokosnussmilch-Rahm-Curry mit Senfsamen und Chili   |           |
| <b>52 Alappy Jinga Masala**</b>   | CHF 35.80 |
| Ein traditionelles Gericht aus Südindien. Crevetten mariniert mit Limonensaft, Ingwerpaste, Salz und Kurkuma, gekocht an einer reichhaltigen Zwiebelsauce und verfeinert mit Kokosnussmilch und Limonensaft |           |
| <b>53 Chettinad Style Prawn Curry* (M)</b>  | CHF 35.80 |
| Riesencrevetten mit Kurkuma und frischen Zwiebeln, gekocht in einer Rahmsauce mit südindischen Gewürzen   |           |
| <b>54 Fish Masala Curry**</b>   | CHF 33.80 |
| Zanderfilet, mariniert mit Kichererbsenmehl, gekocht in einer Masala-Tomatensauce   |           |
| <b>55 Prawn Thali* (M*)</b>   | CHF 35.80 |
| „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)

## Indian B.B.Q. – Indischer Grill

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>60 Malai Boti* (M)</b>   | CHF 30.80 |
| Im Ofen gebratener Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert mit Rahm, grünem Chili, Kardamon und Zitronensaft, serviert mit Minzen-Raita und Gemüse-Zitronenreis |           |
| <b>61 Paneer Bhara Murg Mutter** (M)</b>  | CHF 33.80 |
| Marinierte Pouletbrust gefüllt mit indischem Käse, serviert mit grünen Erbsen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala   |           |
| <b>62 Punjabi Tandoori Chicken* (M)</b>   | CHF 30.80 |
| Pouletoberschenkel (ohne Knochen), mariniert mit einer würzigen Knoblauch-Ingwerpaste, serviert mit Minzen-Raita und Gemüse-Zitronenreis                            |           |

## Beilagen

- |   |          |
|---|----------|
| <b>91 Natural Naan (G) (M)</b><br>Indisches Brot nature                                   | CHF 5.50 |
| <b>92 Knoblauch Naan (G) (M)</b>  | CHF 6.00 |
| <b>93 Kulcha (G) (M)</b><br>Hausgemachtes indisches Fladenbrot mit Zwiebeln und Koriander | CHF 6.00 |
| <b>94 Chili Naan (G) (M)</b>  | CHF 6.00 |
| <b>95 Sesam Naan (G) (M)</b>  | CHF 6.00 |
| <b>101 OKRA Special Raita (Joghurtsauce) (M)</b>  | CHF 5.00 |
| <b>102 Papadam (2 Stück)</b><br>Dünnes, knuspriges Reismehlgebäck                         | CHF 3.00 |

## Kinderteller

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>103 Shahi Chicken Korma (M) (N)</b><br>Poulet gekocht in gemahlenden Mandeln,<br>Kokosnusscreme und Garam Masala, garniert mit<br>gerösteten Mandeln | CHF 19.80 |
| <b>104 Navaratan Korma (M*) (N*)</b><br>Saisongemüse, Ananas und indischer Käse, gekocht an einer<br>Mughlai-Rahmsauce                                  | CHF 17.80 |

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Vanille-Glace inbegriffen

## Dessert

- |  |          |
|--|----------|
| <b>152 Gulab Jamun (M) (G)</b><br>Caramelisierte Milchbällchen | CHF 5.50 |
|--|----------|

## 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](http://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

