

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 | Multhani Paneer (M) | CHF 9.50 |
| | Gehackte frische Pilze und Paneer (indischer Käse) mit Kurkuma, Pfeffer, gehacktem Koriander, Ingwer, Garam Masala und Kümmel gemischt, mit Sesam ummantelt und gebraten | |
| 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 10.50 |
| | 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 | |

Hauptspeisen Vegetarisch

20 Acharri Allo Baingan** Vegan	CHF	24.50
Auberginen angebraten mit Panjabi Mix, Pickels, frischem Koriander und Königskümmel, zusammen mit Kartoffeln in einer Zwiebel-Tomatensauce gekocht		
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 Chef Special Okra Kofta** Vegan	CHF	25.50
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		
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 Peshawari Paneer Pasantha ** (M) (N)	CHF	25.50
Indischer Käse gefüllt mit Cashewnüssen, Rosinen, Kartoffeln und Minzen-Chutney, ummantelt von einem Linsenmehlteig und frittiert. Serviert an einer sämigen einem Zwiebel-Cashewnuss-Sauce		
28 Baingan Korma** Vegan (ohne Mandelsauce) (M*) (N*)	CHF	24.50
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 Butter Chicken * (M) (N) | CHF | 27.50 |
| Aromatische zarte Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen, serviert an einer unglaublich cremigen Tomaten-Cashewnuss-Sauce | | |
| 34 Shahi Chicken Korma (M) (N) | CHF | 27.50 |
| Pouletbrustwürfel gekocht in gemahlenden Mandeln, Kokosnusscreme 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 Lagan Ka Gosht*** | CHF | 29.50 |
| Eine der bekanntesten Lammzubereitung aus Hyderabad. Lammfleisch mariniert mit Ingwer, Knoblauch und Limonensaft, gekocht an einer Zwiebel-Tomatensauce und gemischt mit Karotten und Zucchini | | |
| 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*** | CHF | 33.50 |
| "Lagan Ka Gosht" 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
Zanderfilet mit Lahori-Fischmasala mariniert, gekocht an einem südindischen Kokosnussmilch-Rahm-Curry mit Senfsamen und Chili		
52 Alappy Jinga Masala**	CHF	33.50
Ein traditionelles Gericht aus Südindien. Crevetten mariniert mit Limonensaft, Ingwerpaste, Salz und Kurkuma, gekocht an einer reichhaltigen Zwiebelsauce und verfeinert mit Kokosnussmilch und Limonensaft		
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	31.50
Zanderfilet, 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)

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		

Beilagen

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 gemahlene Mandeln, Kokosnusscreme 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		

Dessert

152 Gulab Jamun (M) (G)	CHF	5.50
Caramelisierte 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

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



AKTION TAKE AWAY GETRÄNKE

Hausgemachtes	Eistee	3.3dl 4.00
	Nimbu paneer	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 Valais AOC	
	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.	5 dl 22.50
	Mont-sur-Rolle „Domaine de Belletruche“ Thüring von Erlach	
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.	5 dl 20.50	
Dosen-Bier		5dl 5.00