

Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Mixed Green Salad with mango fruit dressing Vegan
Gemischte Blattsalate an Mango-Dressing, garniert mit indischem Käse | CHF 8.50 |
| 2 | Samosa Vegan (ohne Raita)
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 | Spicy Prawn Salad
Mit Tandoori Masala marinierte Riesencrevetten, im Ofen geröstet, serviert mit einem würzigen Kachumer Salat | CHF 13.50 |
| 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
Marinierte Auberginenscheiben in OKRA Spezial Raita | CHF 8.50 |
| 13 | Crumb Fried Prawn
Panierte, frittierte Crevetten, serviert mit grünem Chutney und Sesamvinaigrette | CHF 12.50 |
| 14 | OKRA Special Mix-Teller
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 |

Besuchen Sie auch unsere Restaurants in der Länggasse und in Indien



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

No. 19A, Jai Nagar, Panaiyur
ECR. Chennai-600119
Tel. 0091 9884333303
info@thoondali@yahoo.com
www.thoondil.in



Facebook: ThoondilRestaurant

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 Masala Vegan 🌶️🌶️ | CHF | 23.50 |
| Frische Okraschoten angebraten mit Königskümmel, gehackten Zwiebeln und Garam Masala, gekocht in einer OKRA-Spezialcurrysauce | | |
| 22 Palak Paneer 🌶️🌶️ | 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 Aloo Gobi Masala Vegan 🌶️🌶️🌶️ | CHF | 24.50 |
| Gedämpfter Blumenkohl an Reismehlmarinade auf Kartoffel-Masala, serviert mit einer würzigen südindischen Zwiebel-Tomatensauce, verfeinert mit schwarzem Pfeffer | | |
| 25 Navaratan Korma Vegan (ohne Käse) | CHF | 24.50 |
| Saisongemüse, Ananas, indischer Käse und getrocknete Früchte, gekocht in einer milden Zwiebel-Tomaten- Kokosmilchsauce | | |
| 26 Shahi Paneer | CHF | 24.50 |
| Indischer Käse und geröstete Cashewnüsse an Mughlai-Kokosmilch-Sauce, garniert mit gerösteten Mandeln | | |
| 27 Tandoori Paneer Passanday 🌶️🌶️🌶️ | CHF | 26.50 |
| Marinierter indischer Käse im Ofen gebraten, serviert an einer Zwiebel-Tomatensauce nach bengalischer Art | | |
| 28 Baingan Korma Vegan (ohne Mandelsauce) 🌶️🌶️ | CHF | 23.50 |
| Marinierte Auberginen, angebraten mit frischem Koriander und Kümmel, serviert an einer nordindischen Tomaten-Mandelsauce | | |
| 29 Vegetarian Thali Vegan (ohne Raita) 🌶️ | 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 🌶️🌶️ | CHF | 27.50 |
| In Tandoori Masala marinierte Pouletbrust 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 | CHF | 27.50 |
| Pouletbrustwürfel gekocht in gemahlenden Mandeln, Kokosnusscrème und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln | | |
| 35 Chicken Palak 🌶️🌶️ | 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 🌶️🌶️ | CHF | 27.50 |
| Pouletbrustwürfel, indischer Käse und geröstete Cashewnüsse, serviert an einer Tomaten- Zwiebelsauce mit Knoblauch, Ingwer und gemahlenden Mandeln | | |
| 38 Chicken Thali 🌶️🌶️🌶️ | 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 🌶️🌶️ | 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 in 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 südindischer Zwiebel-Tomaten-Kokosmilchsauce | | |
| 45 Mughlai Lamb Curry | CHF | 29.50 |
| Mit Kardamon gewürztes Lammfleisch, gekocht in Mughlai-Rahm-Tomatensauce | | |
| 46 Baingan Gosht 🌶️🌶️ | CHF | 29.50 |
| Marinierte Auberginen und Lammfleisch mit frischem Koriander an einer nordindischen Tomatenrahmsauce mit Mandeln | | |
| 47 Lamb Thali 🌶️🌶️ | 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 🌶️🌶️	CHF	32.50
Forelle (CH) mit Lahori-Fischmasala mariniert, gekocht an einem südindischen Kokosnussmilch-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 🌶️	CHF	33.50
Riesencrevetten mit Kurkuma und frischen Zwiebeln, gekocht in einer Rahmsauce mit südindischen Gewürzen		
54 Bengal Fish Gobi 🌶️🌶️	CHF	30.50
Marinierte Forelle (CH) und gedämpfter Blumenkohl an einer Tomaten-Zwiebelsauce nach bengalischer Art		
55 Prawn Thali 🌶️🌶️	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	CHF	29.50
Im Ofen gebratener Pouletoberschenkel (ohne Knochen) mariniert in Rahm, grünem Chili, Kardamon und Zitronensaft, serviert mit Tomaten-Chutney, Raita und Zitronenreis		
61 Paneer Bhara Murg Mutter	CHF	29.50
Marinierte Pouletbrust gefüllt mit indischem Käse, serviert mit grünen Erbsen, Kokosmilchsauce und Kartoffel-Masala		
62 Punjabi Tandoori Chicken	CHF	29.50
Pouletbrust, mariniert in einer Knoblauch- und Ingwer-Paste, serviert mit Tomaten-Chutney, Raita und 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		

Biryani (Reiseintopf)

81 Sindhi Biryani 🌶️🌶️	CHF	34.50
Reiseintopf mit Lammfleisch und Kartoffeln nach südpakistanischer Art, serviert mit Raita und Kachumer-Salat (Gurken und Tomaten an einem Pfeffer-Limonen-Dressing) und Minzenraita		

Diese Spezialität bereiten wir jeweils von Donnerstag bis Samstag für Sie zu.

Erhältlich ab 18.30 Uhr und solange Vorrat.

Ab 10 Personen bereiten wir dieses Gericht auf Vorbestellung gerne auch täglich zu.

Beilagen

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

Kinderteller

103 Shahi Chicken Korma Poulet gekocht in gemahlene Mandeln, Kokosnusscreme und Garam Masala, garniert mit gerösteten Mandeln	CHF	17.50
104 Navaratan Korma Saisongemüse, Ananas und indischer Käse, gekocht an einer Mughlai-Rahmsauce	CHF	16.50

Bei den Kindertellern ist eine Kugel Vanille-Glace inbegriffen