

Vorspeisen Vegi

- | | | |
|----|---|----------|
| 01 | Samosa (G) (M) (*)
Hausgemachte Teigtasche mit einer Füllung aus Kartoffeln und Gemüse, garniert mit Salat und Raita | Fr. 8.50 |
| 02 | Paneer Pakora (M) (*)
Indischer Käse in Kichererbsenmehl frittiert, garniert mit Salat | Fr. 9.50 |
| 03 | Kesar Salad (V ohne Käse) (M) (N*)
Grüner Salat garniert mit Karotten, Rettich, Mandeln, getrockneten Preiselbeeren, Pekannüssen und indischem Käse an einem Mango-Dressing | Fr. 9.50 |
| 04 | Palak Chat (M) (*)
Frischer Spinat in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit süsslichem Joghurt und Minze | Fr. 8.50 |
| 05 | Nariyal Tamatar Shorba (M) (N) (*)
Leichte Tomatensuppe verfeinert mit Kokosnuss-crème und Rahm | Fr. 8.50 |
| 06 | Mix Pakora (V ohne Raita) (*)
Zwiebeln und Kartoffeln in Kichererbsenmehl frittiert, serviert mit Tamarindsauce, grünem Chutney, garniert mit Salat und Raita | Fr. 8.50 |

Vorspeisen Non-Vegi

- | | | |
|----|--|-----------|
| 07 | Tandoori Chicken Wings (M) (**)
Pouletflügeli mariniert mit einer Knoblauch-Ingwerpaste, gebraten im original Tandoor-Ofen, mit Tamarindsauce und garniert mit Salat | Fr. 8.50 |
| 08 | Tandoori Jinga (M) (*)
Crevetten mariniert mit Joghurt und Knoblauch, gebraten im original Tandoor-Ofen | Fr. 12.50 |
| 09 | Kesar Mix Teller, geeignet für 2-4 Personen (M) (**)
Paneer Pakora, Mix Pakora, Tandoori Chicken Wings, Tandoori Jinga, serviert mit Tamarind- und Minzen-Joghurtsauce, garniert mit Salat | Fr. 24.50 |

Hauptspeisen

Vegetarisch

- | | | |
|---|---|-----------|
| 31 | Mix Vegetable Curry (V ohne Rahm) (G) (M*) (*^) | Fr. 23.50 |
| Saisongemüse gekocht in einer Tomaten-Zwiebel-sauce, verfeinert mit indischen Kräutern und Gewürzen | | |
| 32 | Chefspezial: Safrani Anjeer Ki Kofta (M) (N) (*^) | Fr. 24.50 |
| Bällchen aus Feige und indischem Käse, gekocht an einer Safran-Cashewnuss-Sauce | | |
| 33 | Kesar Subji Khorma (M) (N) | Fr. 23.50 |
| Saisongemüse an einer cremigen Sauce aus Mandeln Kokosnuss und Safran | | |
| 34 | Palak Paneer (M) (**^) | Fr. 24.50 |
| Indischer Käse und Rahmspinat an einer Zwiebel-Tomatensauce | | |
| 35 | Safrani Paneer Tikka Khorma (M) (N) (*^) | Fr. 24.50 |
| Marinierter indischer Käse im original Tandoor-Ofen gekocht, serviert an einer cremigen Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und Safran | | |
| 36 | Subji Palak (V ohne Rahm) (M*) (**^) | Fr. 23.50 |
| Saisongemüse und Spinat gekocht in einer Tomaten-, Zwiebelsauce, verfeinert mit indischen Kräutern und Gewürzen | | |
| 37 | Paneer Butter Masala (M) (N) (**^) | Fr. 24.50 |
| Indischer Käse gekocht an einer delikaten Masala-Tomatensauce, verfeinert mit aufgeschäumter Butter und frischem Rahm | | |
| 38 | Guthi Vankaya (V) (N) (**^) | Fr. 24.50 |
| Mit Erdnüssen und Sesam gefüllte Baby-Aubergine, gekocht in Zwiebeln, Tomaten, Tamarinden und Gewürzen mit frischem Koriander | | |
| 39 | Kesar Vegetable Thali (V ohne Rahm und Raita) (*^) (M*) (G*) | Fr. 31.50 |
| Mix Vegetable Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney, Papadam | | |

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)

Poulet

- 41 **Gulabi Murgh Kesar Khorma** (*^)(M)(N) Fr. 28.50
Spezialität des Küchenchefs: Pouletoberschenkel ohne Knochen mit Rosenblüten, gekocht im original Tandoor-Ofen an einer cremigen Safransauce
- 42 **Palak Murgh** (M) (**^) Fr. 28.50
Pouletbrust gekocht in einer cremig-würzigen Spinat-Zwiebel-Tomatensauce
- 43 **Govan Chicken Curry** (Vindaloo) (***) Fr. 28.50
Pouletbrust an einer leichten Tomatensauce mit Chili, Kartoffeln und Koriander
- 44 **Butter Chicken** (M)(N) (**^) Fr. 28.50
Pouletschenkel ohne Knochen an Tandoori-Marinade, gekocht im original Tandoor-Ofen und serviert an einer cremigen Butter-Tomaten-Kräutersauce
- 45 **Chicken 65** (M) (**^) Fr. 28.50
Gebratener Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert mit Joghurt, Curryblättern, grünem Chili, Knoblauch und Gewürzen
- 46 **Kesar Chicken Thali** (M*)(N) (**^) Fr. 33.50
Butter Chicken serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam

Lamm

- 51 **Palak Gosht** (M*)(**^) Fr. 29.50
Lammnuss an einer cremigen würzigen Sauce mit Spinat, Koriander, Bockshornklee, Zwiebeln und Tomaten
- 52 **Lamb Rogan Josh** (**^) Fr. 29.50
Lammnuss an einer leichten Tomatensauce, verfeinert mit indischen Gewürzen
- 53 **Badami Kesar Gosht** (M)(N) (*^) Fr. 29.50
Lammnuss an einer cremigen Safransauce mit Mandeln und Cashewnüssen
- 54 **Govan Lamb Curry** (Vindaloo) (***) Fr. 29.50
Lammnuss an einer leichten Tomatensauce mit Chili, Kartoffeln und Koriander
- 55 **Chefspezial: Narial Gosht Khorma** (**^) Fr. 29.50
Lammnuss mit Kokosraspeln und Kokosmilch, Curryblättern und getrockneten roten Chili an einer Zwiebel-Cashewnußsauce
- 56 **Kadhai Gosht** (M*)(**^) Fr. 29.50
Lammnuss gekocht mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, verfeinert mit aromatischen Gewürzen
- 57 **Kesar Lamb Thali** (**^) Fr. 34.50
Klassisches Lammcurry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)

Fisch und Meeresfrüchte

- 61 **Tandoori Prawn Curry (**^)** Fr. 34.50
Mit Joghurt und Knoblauch marinierte Riesencrevetten, gekocht im original Tandoor-Ofen und serviert in einer Zwiebelsauce mit Cashewnüssen
- 62 **Kochi Fish Curry (**^)** Fr. 32.50
Traditionelles Fischcurry (Zanderfilet) mit Kokosraspeln, Kokosmilch, Senfkörnern, Curryblättern, getrockneten roten Chili und Koriander
- 63 **Kerala Fish Curry (**^)** Fr. 32.50
Eines der berühmtesten südindischen Currygerichte: Fisch (Zanderfilet) an einer schmackhaften Sauce mit Kokosmilch, Zwiebeln, Tomaten, Curryblättern, Senfkörnern und getrockneten roten Chilis
- 64 **Calamari Curry (**^)** Fr. 32.50
Calamari mariniert mit Ingwer, Knoblauch und hausgemachter Gewürzmischung, gekocht an einer delikaten Zwiebel-Tomatensauce
- 65 **Kesar Fish Thali (*^)** Fr. 34.50
Kerala Fish Curry (Zanderfilet) serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam
- 66 **Kesar Prawn Thali (**^)** Fr. 36.50
Tandoori Prawn Curry serviert auf einer traditionellen indischen Platte mit Reis, Daal, Raita, Pickels, hausgemachtem Chutney und Papadam

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Basmatireis und Daal (Linsencurry)

Biryani (Reiseintopf)

- 71 **Chicken Biryani (M) (Sauce: N*) (**)** Fr. 35.50
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
- 72 **Kachi Gosht Ki Biryani (M) (Sauce: N*) (**)** Fr. 36.50
Zarte Lammnuss 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

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

Kinderteller

- 73 **Kesar Subji Khorma**(M) (N) Fr. 15.50
Saisongemüse an einer cremigen Sauce aus Mandeln
Kokosnuss und Safran
- 74 **Gulabi Murgh Kesar Khorma** (*^)(M) (N) Fr. 17.50
Spezialität des Küchenchefs: Pouletoberschenkel
ohne Knochen mit Rosenblüten, gekocht im original
Tandoor-Ofen an einer cremigen Safransauce

Indischer Lehm-Tandoor

- 81 **Safrani Paneer Tikka** (M) (N*) (*) Fr. 28.50
Indischer Käse mariniert mit Safran, Joghurt,
Gewürzen und Kräutern, im original Tandoor-Ofen
gekocht und mit Butter glasiert
- 82 **Murgh Malai Tikka** (M) (*) Fr. 29.50
Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert mit
Joghurt, frischen Chilis, Kardamon und weiteren
indischen Gewürzen, gekocht im original Tandoor-Ofen
und mit Butter glasiert
- 83 **Anjeer Gosh Steak** (M*) (**) Fr. 36.50
Lammnierstück mariniert mit Feigen, Ingwer, Knoblauch,
grünen Chili, Honig und indischen Gewürzen,
gekocht im original Tandoor-Ofen und mit Butter glasiert
- 84 **Chicken Tikka** (M) (*) Fr. 29.50
Pouletoberschenkel ohne Knochen mariniert mit
Rosenblättern, Limone, Honig, Joghurt und frischen roten
Chilis, gekocht im original Tandoor-Ofen und überzogen mit
geschmolzener Butter
- 85 **Tandoori Prawns** (M) (**) Fr. 35.50
Riesencrevetten in Joghurt, Chili, Kreuzkümmel, Ingwer und
Knoblauch mariniert und mit einem Schuss Zitrone verfeinert,
gekocht im original Tandoor-Ofen und mit Butter glasiert

**Diese Gerichte werden serviert mit hausgemachter Tomaten-
und Tamarindsauce, Salat und Paneer Karoffel Masala**

Hausgemachte Indische Brote Lehm-Tandoor

91	Tandoori Roti Ruchmehl-Brot	Fr. 5.00
92	Chapatti / Roti Ruchmehl-Brot gebraten auf einer heissen Platte	Fr. 5.00
	Naan Sauerteigbrot aus Weissmehl mit Eiern und Milch	
93	Plain Naan (G) (E) (M) Nature Naan	Fr. 5.00
94	Garlic Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit gehacktem Knoblauch	Fr. 5.50
95	Chili Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit gehackten Chilis	Fr. 5.50
96	Herb Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit Bockshornklee und Koriander	Fr. 5.50
97	Sesame Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit Sesamkörnern	Fr. 5.50
98	Cheese Naan (G) (E) (M) Naan garniert mit Käse	Fr. 6.50

Beilagen

111	Khajoor and Anar Ki Raita (M) Einzigartige Kombination von Datteln- und Granatapfel-Joghurtsauce (saisonal)	Fr. 8.50
112	Portion Reis Gedämpfter Basmatireis	Fr. 4.00
113	Papadam (2 Stück) Dünnes, knuspriges Reismehlgebäck	Fr. 3.00
114	Portion Daal Gekochte Linsen des Tages	Fr. 5.00
115	Pickels	Fr. 3.00
116	House Chutney Hausgemachte Sauce aus mit Gewürzen gekochtem und in Gläsern eingemachtem Gemüse	Fr. 4.50
117	Biryani Reis Reis mit verschiedenen Gewürzen	Fr. 7.00

Zeichenerklärung

- (*) Weniger scharf
- (**) Mittelscharf
- (***) Sehr scharf
- (*^) Schärfegrad kann nach Wunsch angepasst werden
- (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
- (E) Enthält Eier

Getränke

Hausgemachtes

Ingwer-Eistee	3dl	4.80	5dl	6.20
Nimbu panee	3dl	4.20	5dl	5.20
Mango Lassi	4dl	6.80		
Lassi süss / salzig	4dl	6.80		

Säfte & Schorlen

Orangensaft	2dl	6.50		
Schorle	3.3dl	4.80		
Rhabarberschorle	3.3dl	5.00		
Quittenschorle Bio	3.3dl	5.00		

Kalte Getränke (Flaschen)

Sodawasser mit Kohlensäure	5dl	5.20	100cl	7.80
Mineral ohne Kohlensäure	5dl	6.20		
Cola / Cola Zero	3.3dl	4.80		
Rivella rot / blau	3.3dl	4.80		
Schweppes Indian Tonic	2dl	5.00		
Gazosa Mandarine	35cl	5.50		

Warme Getränke

Espresso / Kaffee		4.00		
Schale		4.20		
Cappuccino		5.00		
Latte macchiato		5.50		
Espresso doppio		5.80		
Honig-Ingwer-Tee		5.20		
Masala-Chai		4.50		

Tee von Länggassee

Assam, indischer Schwarztee		4.70		
Jasmine Pearl, chinesischer Grüntee		4.70		
Berner Rosen, Früchte- und Blütentee		4.70		
Sencha Yamato, japanischer Grüntee		4.70		
Verveine, Kräutertee		4.70		
Menthe du Maroc, Kräutertee		4.70		
Edelweiss, Schweizer Alpenkräutertee		4.70		

Bier offen

Felsenau Junker	3dl	4.90	5dl	6.80
Panasch	3dl	4.90	5dl	6.80

Flaschenbier

Burgdorfer hell	5dl	7.00		
Appenzeller Naturperle, Bio	5dl	7.00		
Felsenau Weizenbier	5dl	7.50		
Felsenau Bärni	3.3dl	5.50		
IPA – Indian Pale Ale	3.3dl	7.00		
King Fisher	3.3dl	6.50		
Felsenau Schümli, alkoholfrei	3.3dl	5.50		
Ginger Bier, alkoholfrei	275ml	5.50		

Aperitiv

Prosecco	8.50
Moscato d'Asti	7.00
Kir Royal	8.50
Hugo	8.00
Indian Hugo	9.50
Aperol Spritz	8.50
Gespritzer Weisswein	6.50
Blanc-Cassis	6.50
Sanbitter	6.50
Tomatensaft	7.50

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	9.50
Grappa di Barbera	42% Vol.	2cl	8.50
Grappa di Barolo	42% Vol.	2cl	8.50
Grappa di Moscato	42% Vol.	2cl	8.50
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
--------------	----------	-----	------

Informationen

Reservationen für grössere Gruppen möglich.

Buchen Sie einen unserer Säle für Ihren Firmenanlass,
Ihr Familienfest etc.

- Kleiner Saal 15 bis 25 Personen (à la carte möglich)
- Grosser Saal 60 bis 70 Personen (gerne stellen wir Ihnen ein Buffet zusammen)
- Geschlossene Gesellschaften sind möglich ab 90 Personen
- Parkplätze in grosser Anzahl und optimale Verkehrsanschlüsse sind vorhanden.

Weiter empfehlen

Ihre Meinung ist wichtig, für uns und die neuen Gäste.

Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf [TripAdvisor](#) oder [Google Maps](#).

Besuchen Sie doch auch unsere Homepage www.kesar.ch oder liken Sie uns auf [Facebook](#) (Restaurant Kesar) und [Instagram](#) (#restaurantkesar).