



# *methi*

Speisen und Getränke



**Das methi ist ein Speiselokal, in dem wir Ihnen die Vielfalt der indischen Küche in einer Atmosphäre aus unaufdringlicher Eleganz bieten.**

Das Geheimnis unserer immer frisch für Sie gekochten Gerichte liegt in den aussergewöhnlichen Zutaten, die wir täglich für Sie beziehen.

Vegetarische und vegane Ernährung sind ein wesentlicher Bestandteil der indischen Kultur. Fordern Sie uns und finden Sie heraus, wie vielseitig und gut Essen ohne Fleisch schmecken kann.

Wir versprechen Ihnen die besten und ausgewähltesten Zutaten. Unsere Passion und Begeisterung für unsere Gastfreundschaft werden Sie sehen und schmecken.

**Sommerzeit - indisch essen?** In unserer Heimat herrschen immer hohe Temperaturen. Unser Essen hilft, auch hier die Hitze besser zu ertragen, und regt den Stoffwechsel an.

**Indisch anders als sonst.** Die Moguln, die unser Land im 15. bis 18. Jahrhundert regierten, zogen den intensiven Geschmack der Gewürze der Schärfe vor. Seit damals kennen wir auch milde Gerichte.

**Wein zu indischem Essen.** Eine ungewöhnliche Kombination. Das Erlebnis wird Sie überraschen. Lassen Sie sich von uns beraten.

**Unser Personal.** Ihre indischen Gerichte werden von erfahrenen Spezialisten gekocht. Die Zubereitung ist eine Kunst, die den Köchen in einer langen Ausbildung beigebracht wird. Lassen Sie sich von unseren Curry- und Tandoori-Chefs verwöhnen.



## Vorspeisen

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Papadam</b>   | 3,40                  |
| Zwei Scheiben hauchdünnes Brot aus Linsenmehl mit drei hausgemachten Dips  |                       |
| <b>Sabji Pakora</b>  | 4,80                  |
| Klein gehacktes Gemüse, in Kichererbsenmehl gebacken   |                       |
| <b>Onion Bahji</b>   | 4,30                  |
| Klein gehackte Zwiebeln, in Kichererbsenmehl gebacken  |                       |
| <b>Sabji Mix</b>   | 8,50                  |
| Klein gehacktes Gemüse und Zwiebeln, in Kirchererbsenmehl gebacken, Gemüse Pastetchen und Brot aus Linsenmehl            |                       |
| <b>Mix Pakora</b>  | 9,00                  |
| Klein gehacktes Gemüse und Zwiebeln, und mit Garam Masala fein gewürztes Hühnerbrustfilet, in Kichererbsenmehl gebacken. |                       |
| <b>Tandoori Mix</b>  | leicht scharf<br>9,00 |
| Verschiedene gegrillte Fleischsorten, mit Zwiebeln und Ingwer gebraten   |                       |



# Curry Gerichte

mit Basmati-Reis

## Huhn

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Mix Murg Curry</b>  | <b>14,50</b> |
| Verschieden marinierte Hühnerbrustfilets, im Lehmofen gegrillt, mit Garam Masala und Ingwer in pikanter Currysauce |              |
| <b>Murg Palak</b>  | <b>14,50</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in pikantem Blattspinatcurry                                  |              |
| <b>Kesari Murg</b>   | <b>14,50</b> |
| Hühnerbrustfilet in feiner Mango-Ingwer-Safransauce  |              |
| <b>Murg Tikka Masala</b>   | <b>14,50</b> |
| Hühnerbrustfilet gegrillt in feiner Mandelsahnesauce   |              |
| <b>Murg Methi</b>  | <b>14,50</b> |
| Feines Hühnerbrustfilet in Cashewnußsauce, mit Bockshornkleebblättern verfeinert                                   |              |
| <b>Murg Anardana</b>   | <b>14,50</b> |
| Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Cashewnüssen und gemahlene Granatapfelkernen, in süß-pikanter Sauce                  |              |
| <b>Murg Vindaloo</b>   | <b>14,50</b> |
| scharf   |              |
| Hühnerbrustfilet mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in hausgemachtem scharfem Vindaloo-Curry              |              |



## Lamm

### **Gosht Adrak Curry**

Lammfleisch gebraten mit Garam Masala und Ingwer in kräftiger Currysauce

**16,50**

### **Palak Gosht**

Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in pikantem Blattspinatcurry

**16,50**

### **Karahi Gosht**

Lammfleisch in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer

**16,50**

### **Gosht Korma**

Lammfleisch mit gemahlene Mandeln und Kardamom, in feiner Safransahnesauce

**16,50**

### **Gosht Nilgiri**

Zartes Lammfleisch mit Spinat und Korianderblättern, in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch und Minze

**16,50**

### **Gosht Vindaloo** scharf

Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in hausgemachtem scharfem Vindaloo-Curry

**16,50**



## Ente

|  |        |              |
|--|--------|--------------|
| <b>Batak Mango</b>   |        | <b>17,00</b> |
| Entenbrustfilet in feiner Mango-Ingwer-Safransauce   |        |              |
| <b>Batak Kashmiri</b>  | scharf | <b>17,00</b> |
| Entenbrustfilet in würzigem hausgemachten Kashmiri-Curry mit gemahlenden Cashewnüssen und Rosinen            |        |              |
| <b>Batak Karahi</b>  |        | <b>17,00</b> |
| Entenbrustfilet in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer                             |        |              |
| <b>Batak Nilgiri</b>   |        | <b>17,00</b> |
| Entenbrustfilet mit Spinat und Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce mit Kokosnussmilch und Minze |        |              |
| <b>Batak Anardana</b>  |        | <b>17,00</b> |
| Entenbrustfilet mit Tomaten, Cashewnüssen und gemahlenden Granatapfelkernen, in pikanter Sauce               |        |              |

## Vegetarisch

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>Kashmiri Sabji</b>   | scharf | <b>12,50</b> |
| Gemischtes Gemüse in würzigem hausgemachten Kashmiri-Curry mit gemahlenden Cashewnüssen und Rosinen |        |              |



|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>Sabji Goani</b>  | vegan | <b>13,00</b> |
| Gemischtes Gemüse gebraten mit Ingwer und Kurkuma, in leicht scharfem Kokosnussmilch-Curry                              |       |              |
| <b>Sabji Korma</b>  |       | <b>12,50</b> |
| Gemischtes Gemüse mit gemahlenden Mandeln und Kardamom, in feiner Safransahnesauce                                      |       |              |
| <b>Palak Paneer</b>   |       | <b>13,00</b> |
| Hausgemachter Käse mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in pikantem Blattspinatcurry                                     |       |              |
| <b>Palak Channa</b>   |       | <b>12,50</b> |
| Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch und Koriander in pikantem Blattspinatcurry   |       |              |
| <b>Karahi Paneer</b>  |       | <b>13,00</b> |
| Hausgemachter Käse in würziger Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer                                     |       |              |
| <b>Goani Channa</b>   | vegan | <b>13,00</b> |
| Kichererbsen gebraten mit Ingwer und Kurkuma, in leicht scharfem Kokosnussmilch-Curry                                   |       |              |
| <b>Sabji Paneer Anardana</b>  |       | <b>13,00</b> |
| Gemischtes Gemüse und hausgemachter Käse mit Tomaten, Cashewnüssen und gemahlenden Granatapfelkernen, in pikanter Sauce |       |              |





## Biryani Reisgericht

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Sabji Biryani</b><br>Gemischtes Gemüse in würzig gebratenem Basmati-Reis, dazu Currysauce                        | <b>13,50</b> |
| <b>Murg Biryani</b><br>Feines Hühnerbrustfilet in würzig gebratenem Basmati-Reis, dazu Currysauce                   | <b>15,50</b> |
| <b>Mix Tikka Biryani</b><br>Verschiedene gegrillte Fleischsorten in würzig gebratenem Basmati-Reis, dazu Currysauce | <b>17,50</b> |

## Garnelen

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Jhinga Mango</b><br>Riesengarnelen in feiner Mango-Ingwer-Safransauce   | <b>22,50</b> |
| <b>Jhinga Kashmiri</b> scharf<br>Riesengarnelen in würzigem hausgemachten Kashmiri-Curry mit gemahlene(n) Cashewnüssen und Rosinen | <b>22,50</b> |
| <b>Jhinga Adrak Curry</b><br>Riesengarnelen gebraten mit Garam Masala und Ingwer in kräftiger Currysauce                           | <b>22,50</b> |



## Tandoori

Köstlichkeiten aus dem  
indischen Holzkohlelehmfen

### **Murg Tikka**

Feines Hühnerbrustfilet, mariniert und gegrillt,  
dazu Gemüse und Currysauce

**15,50**

### **Pudina Tikka**

Hühnerbrustfilet mariniert mit Spinat, Minze,  
Ingwer und Knoblauch, dazu Gemüse und Currysauce

**15,50**

### **Mix Murg Tikka**

Verschieden marinierte Hühnerbrustfilets, im Lehmofen  
gegrillt, dazu Gemüse und Currysauce

**16,00**

### **Tandoori Karahi**

Verschiedene gegrillte Fleischsorten in würziger  
Currysauce mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer

**17,50**



## Beilagen

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Tandoori Roti</b>   | <b>2,10</b> |
| Rundes Fladenbrot aus Roggenschrotmehl, im Tandoori Ofen gebacken.     |             |
| <b>Tandoori Nan</b>  | <b>2,80</b> |
| Frisches, ovales Weizenbrot, aus dem Tandoori Ofen                     |             |
| <b>Butter Nan</b>  | <b>3,50</b> |
| Rundes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter, im Tandoori Ofen gebacken |             |
| <b>Garlic Nan</b>  | <b>3,40</b> |
| Frisches, ovales Weizenbrot mit Knoblauch, aus dem Tandoori Ofen       |             |
| <b>Ginger Nan</b>  | <b>3,40</b> |
| Rundes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Ingwer, im Tandoori Ofen gebacken |             |
| <b>Raita</b>   | <b>3,80</b> |
| Indischer Joghurt, fein gewürzt mit Gurken                             |             |



## Kindergerichte

für die kleinen Gäste

### **Butter Rice**

In Butter gebratener Basmati Reis, leicht gesalzen

**6,50**

### **Panierte Hühnerbruststreifen**

Hausgemacht, nach „Wiener Art“  
mit Reis und Ketchup

**7,50**

## Desserts

### **Mango Cream**

Hausgemachtes indisches Mangomousse

**4,00**

### **Coco Cream** vegan

Hausgemachtes Mousse aus Kokosmilch  
mit Mango verfeinert

**4,80**

### **Mango Kulfi**

Hausgemachte indische Eisspeise mit  
Mango, Kokos, Cashewnüssen, Pistazien  
und Mandeln, dazu Schlagsahne

**4,00**



## Alkoholfreie Getränke

### Lassi

Hausgemachtes indisches  
Joghurtgetränk

|                              |        |             |
|------------------------------|--------|-------------|
| <b>Lassi süß oder salzig</b> | 0,25 l | <b>3,00</b> |
| <b>Lassi Mango</b>           | 0,25 l | <b>3,50</b> |

### Kaffee & Tee

|  |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>Chai</b> Indischer Gewürztee                      |  | <b>3,00</b> |
| <b>Espresso</b>                                      |  | <b>2,50</b> |
| <b>Espresso Doppio</b>                               |  | <b>3,60</b> |
| <b>Tasse Kaffee</b>                                  |  | <b>2,70</b> |
| <b>Cappuccino</b>                                    |  | <b>3,20</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>                               |  | <b>3,60</b> |
| <b>Glas Tee</b><br>Grüner-, Früchte-, oder Jasmintee |  | <b>3,60</b> |



## Wasser

|                                  |        |             |
|----------------------------------|--------|-------------|
| <b>Mineralwasser</b> Adelholzner | 0,25 l | <b>2,50</b> |
|                                  | 0,50 l | <b>4,00</b> |
|                                  | 0,75 l | <b>5,20</b> |

## Säfte und Nektar

|  |        |             |
|--|--------|-------------|
| <b>Apfelsaft</b> Naturtrüb, Rhabarber, Litschi, Mango, Johannisbeere, Maracuja | 0,25 l | <b>2,50</b> |
| <b>Fruchtschorle</b>   | 0,40 l | <b>3,80</b> |
| <b>Coca Cola / Light</b><br><b>Fanta / Sprite*</b>                             | 0,40 l | <b>3,50</b> |
| <b>Mezzo Mix*</b>  | 0,40 l | <b>3,50</b> |
| <b>Teen Hugo´s</b> alkoholfrei<br>Holunderblütensirup, Minze, Eis, Soda        | 0,40 l | <b>5,50</b> |

\* mit Farbstoff, koffeinhaltig



# Alkoholische Getränke

## Aperitifs

**Sprizz** 5,50  
Aperol\*, Prosecco, Eis, Soda

**Hugo´s** 6,00  
Holunderblütensirup, Minze,  
Prosecco, Eis, Soda

**Ginger Sprizz** 6,50  
Handgemachter Ingwersirup, Prosecco,  
Frischer Ingwer, Minze, Eis und Soda

**Prosecco** 0,10 l 3,50

**Weinschorle** 0,40 l 5,50

## Bier

**Helles / Alkoholfrei / Radler** 0,50 l 3,60

**Weißbier / Dunkel / Leicht /  
Alkoholfrei / Russen** 0,50 l 4,00

**Pils** 0,33 l 3,50

**King Fisher** Indisches Bier 0,33 l 3,50

\* mit Farbstoff



# Weine

## Rotweine

0,2 l

### **Vino Nobile Di Montepulciano** **DOCG**

Italien/Motepuliano 2013

6,80

Der Geschmack ist angenehm, ausgewogen, trocken und leicht, der Wein tanninhaltig, mit intensivem Granatrot mit violetten Reflexen in der Farbe.

### **Primitivo Salento** **IGT**

Italien/Apulien 2016

5,00

Trocken, mit Pflaumen und Dörrobst im Duft, vollmundig und weich im Geschmack. Primitivo urwüchsig wie er leibt und lebt





## Weißweine

0,2 l

### Lugana Bulgarini DOC

Italien/Pozzolengo 2017  
Trocken, gehaltvoll und strukturiert  
mit einer feinen Säure und einem  
anhaltenden Aroma

6,80

### Zabu Grillo IGT

Italien/Sambuca di Sicilia 2017  
Frisch und mineralisch, mit Noten  
von gelben Blüten, Pfirsichen und  
Zitrusfrüchten

5,00

## Rosewein

0,2 l

### Bardolino Chiaretto DOC

Italien/Veneto 2016  
Trocken, brillant rosa Farbe, fruchtiger  
Duft, weicher und feiner Geschmack

5,00



## **JANKARI**

Wir erklären Ihnen die Begriffe, die wir verwenden

### **Chai**

Unser indischer gewürzter Tee. Er wird sowohl vor als auch nach dem Essen getrunken.

### **Lassi**

Ein typisches Getränk aus unserer Heimat, frisch gemischt aus Yoghurt und anderen Zutaten, entweder salzig, süß oder mit Mango.

### **Pakora**

Ein intensiv gewürzter Snack aus Gemüse, in Kichererbsenmehl gebacken.

### **Naan, Roti & Papadam**

Sie sind immer dabei: Die indischen Brote, im Tandoori gebacken. Naan ist das Brot der Könige, Roti mit Roggenmehl "gewöhnlicher", Papadam knusprig aus Linsenmehl.

### **Chutneys**

Traditionell von unseren Grossmüttern nach überlieferter Rezeptur zubereitet. Grossartige Geschmackskombinationen, die alle unsere Vorspeisen perfekt ergänzen.



### **Dal**

Ein Oberbegriff, mit dem deutschen “Hülsenfrüchte” gleichzusetzen. Dal bezeichnet in unserer Küche sowohl die Zutat selbst, als auch eine daraus bereitete Suppe. Bei uns ein beliebtes Abendessen im Alltag.

### **Murg**

Das Wort hat seinen Ursprung in den Gebieten der Ganghes-Ebene, die früher von den Moguln regiert wurden. Es steht für frische Leckerbissen aus den besten Teilen des Huhns.

### **Batak**

Dieser Begriff hat seine Wurzeln in den Grenzregionen zu Pakistan und steht bei uns für feinstes Filet aus der Entenbrust.

### **Tandoori**

Der berühmte indische Lehmofen. Verschiedene marinierte Fleischsorten werden in ihm gegrillt.

### **Paneer**

Unser hausgemachter indischer Käse, ähnlich dem Mozzarella, eine wertvolle Spezialität in unserer Heimat.

### **Sabji**

Verschiedene frische Gemüse, leicht bissfest zubereitet und indisch verfeinert.

### **Jhinga**

Bezeichnet in Hindi eine Garnelenart. Bei uns steht der Begriff für frische Riesengarnelen.



## **Biryani**

Ein Wort mit persischen und iranischen Wurzeln. Es steht für Reis, und bei uns sind Biryanis feine Reisgerichte mit mariniertem und gegrilltem Fleischfilet oder Gemüse.

## **Gosht**

Dieses Wort stammt ebenfalls aus dem Persischen. In der indischen Küche in Europa - und bei uns - steht der Begriff für feinstes Lammfleisch.

## **Curry**

Curry ist eine Mischung indischer Gewürze. Methibblätter, Koriander, Kreuzkümmel und Kurkuma sind die Basis, je nach Gericht ergänzt mit anderen Zutaten. Ein Curry ist auch eine Mahlzeit, die sich durch die Verwendung hochkomplexer Gewürzmischungen auszeichnet, und immer in einer Sauce serviert wird.

## **Garam Masala**

Der König der indischen Gewürze, bestehend unter anderem aus schwarzem Pfeffer, Muskatblüten, Zimt, Nelken, schwarzem und grünem Kardamom sowie Muskatnuss.

## **Adrak**

Ingwer, das wohl bekannteste Gewürz der indischen Küche. Auch bei uns eine Zutat in vielen Gerichten. Fragen Sie nach unserem Ingwertee.