

Habibi-Abendmenu

es het so lang's het... dafür immer frisch



Mezze kalt

Dreierlei aus dem Orient

CHF 17.5

Feine, kleine Mezze mit verschiedenem Brot zum Dippen.
Wir verraten dir gerne mehr Details; vegetarisch, aber auch vegan möglich.

Mezze warm

Erbsen-Minz-Küchlein

CHF 15.5

Die handgefertigten Küchlein werden mit Joghurt-Tahinisauce serviert.
Vegetarisch

Jemenitische Falafel

CHF 16.5

Die ebenfalls handgefertigten Falafel, aus grünen Mungobohnen, werden mit Sahuq (Tomaten-Chili-Sauce) serviert.
Vegan

Hauptgänge

Mejadra el Bulgur

CHF 30.5

Mejadra el Bulgur ist ein levantes Bulgur-Linsen-Gericht mit Röstzwiebeln.
Dazu servieren wir gegrillten Halloumi an Joghurt-Gurken-Dip.
Vegetarisch

oder

Dawood Basha

CHF 36

Bei diesem, nach dem hochrangigen Basha namens Dawood benannten Gericht, werden handgerollte Rindshackfleischbällchen und Kartoffeln in Tomatensauce gekocht. Serviert wird dieses mit Basmatireis.

oder

Orientalisches Zitronen-Poulet

CHF 38

Der Pouletschenkel wird mit Salzzitronen im eigenen Saft im Ofen gegart.
Serviert wird das Gericht mit Safran-Kürbis-Couscous und einem aus Ofengemüse zubereitetem Gemüse-Chutney. Das Chutney besteht aus Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili, mit verschiedenen Gewürzen und Olivenöl.

Zum Abschluss der kulinarischen Reise noch etwas Süsses?

Wir verraten Dir gerne, welche Dessertempfehlung Dich heute erwartet.