

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.

Fettah Malfuf

CHF 17.5

Weisser Chabis wird mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce geschmort.
Geschichtet angerichtet wird die Vorspeise mit Kichererbsen und Tahini-Joghurt-Dip. Garniert wird es mit knusprigen Brotchips und Grantapfelkernen.
Vegetarisch

Mezze warm

Kurat Batata Beljubn

CHF 17.5

Die handgefertigten, orientalischen Kartoffelbällchen sind mit Mozzarella gefüllt und werden auf einem Chicoréebett mit Sahuq (Tomaten-Chili-Sauce) serviert.
Vegetarisch

Hauptgänge

Sanuna al Khudar

CHF 30.5

Das jemenitische Gericht wird aus Kartoffeln, Rüebli, Aubergine, Zucchetti, Okraschoten, Tomaten und Zwiebeln gekocht. Durch seine spannenden Gewürze nimmt Euch das „Curry“ mit auf eine orientalische Gaumenreise.
Serviert wird es mit Quinoa.
Vegan

oder

Al Shakeria

CHF 36.5

Diese syrische Hauptspeise besteht aus Pouletbrustwürfeln und wird mit Zwiebeln, Knoblauch, Zimt und Baharat (Gewürzmischung) zubereitet. Angerichtet wird das Gericht mit grünen Cocobohnen und Basmatireis sowie mit Mandeln und Nüssen garniert.

oder

Fahsa mit Rind im Madra serviert

CHF 41

Neben der Saltha ist Fahsa eines der Nationalgerichte im Jemen. Das meist geschmorte oder gekochte Fleisch wird mit zahlreichen Gewürzen und Tomaten so lange gegart, bis es sich in feine Streifen zupfen lässt. Klassisch wird dieses Gericht mit Brot und Hilba (Bockshornklee-Schaum) gegessen. Wir servieren dazu Batata Harra und Sahuq.

Habibi-Abend-Menü

2-Gang-Menu pro Person Vegi CHF 46.00 / Fleisch CHF 54.00

3-Gang-Menu pro Person Vegi CHF 63.00 / Fleisch CHF 72.00

4-Gang-Menu pro Person Vegi CHF 78.00 / Fleisch CHF 89.00

Auskunft über Herkunftsländer oder Allergene erhältst du gerne von unseren Mitarbeitenden. Preis inkl. 8,1% MwSt.