



أهلاً وسهلاً

AHLAN WA SAHLAN - HERZLICH WILLKOMMEN!

Der **LIBANON** mit einer Fläche von 10'452 km² gliedert sich geografisch in vier Landschaftszonen, die parallel zur Küste verlaufen:

1. Der schmale, steile Küstenstreifen, welcher sich nur im Norden und Süden ausweitet.
2. Das stark zerklüftete Libanon-Gebirge, das bis zu 3000 m hoch ist.
3. Die fruchtbare Bekaa-Ebene, die im Regenschatten des Libanon-Gebirge liegt, jedoch aufgrund von künstlicher Bewässerung sehr fruchtbar ist (Weinanbau, Getreide, Milchwirtschaft & Obst).
4. Der trockene Gebirgszug und der Berg Hermon, die die Grenze zu Syrien bilden.

EINWOHNER Der Libanon hat ungefähr 4 Millionen Einwohner (geschätzter Stand von 2008. Seit 1932 gab es keine offizielle Volkszählung). Davon sind etwa 95 % arabischer, 4 % armenischer, 1 % anderer Abstammung. Im Land verteilt leben kurdische, palästinensische sowie irakische Flüchtlinge.

BEIRUT ist das wirtschaftliche und kulturelle Zentrum des Landes mit vielen Verlagen und Universitäten, unter anderem der Amerikanischen Universität Beirut. Die Stadt wurde vor dem Libanesischen Bürgerkrieg (1975–1991) oft als „Paris des Nahen Ostens“ bezeichnet.

ARCHITEKTUR Die Architektur des Libanon zeigt seit der Renaissance einen starken italienischen Einfluss. Der Landesfürst Fakhr-al-Din II. (1572–1635) brachte in dieser Zeit ein ehrgeiziges Programm zur Entwicklung des Landes auf den Weg. 1618 begann er den Libanon zu modernisieren. Er förderte die Entstehung einer Seidenindustrie, den Ausbau der Olivenölproduktion und brachte viele italienische Ingenieure ins Land, die überall Herren- und Wohnhäuser zu bauen begannen.

Die TEMPEL VON BAALBECK enthalten einige der größten und am besten erhaltenen Beispiele für kaiserzeitliche römische Architektur im Nahen Osten und sind in ihrer kunst- und kulturhistorischen Bedeutung mit den antiken Städten Palmyra oder Gerasa zu vergleichen. Sie wurden vor allem im 2. und 3. Jahrhundert n. Chr. errichtet. Zu den Tempelanlagen gehören das gewaltige Jupiterheiligtum, der außergewöhnlich gut erhaltene sogenannte Bacchustempel und der Rundtempel mit seiner einmaligen Formgebung. Besondere Merkmale der Bauten sind der überaus reiche Bauschmuck und die Monumentalität der verwendeten Bauglieder.

KLIMA - Entsprechend den Unterschieden in der Landschaft des Libanon ist auch das Klima sehr unterschiedlich. An der Küste herrscht mediterranes Klima mit trockenen, warmen Sommern und feuchten, regenreichen Wintern. Im Gebirge herrscht ausgesprochenes Gebirgsklima, wobei auch hier der Hauptniederschlag im Winter fällt und dann hauptsächlich in Form von Schnee. An der Grenze zu Syrien herrscht ein trockenes Steppenklima, welches den Übergang zum Wüstenklima des südlichen Syriens und Jordaniens bildet. In Beirut liegen die Temperaturen am Tag bei durchschnittlich 18 °C im Januar und bis 38 °C im Juli und August. Im Dezember und Januar gibt es durchschnittlich 11 Regentage in Beirut, während der August im Allgemeinen völlig trocken bleibt.



in



*Planen Sie ein Geburtstagsfest, ein Geschäftsessen,
eine Hochzeitsfeier oder ein anderes Ereignis?*

*Dann haben wir bestimmt einen passenden
Vorschlag für Sie!*

So könnte Ihr Buffet aussehen:




Libanesische Spezialitäten



Salate سلطات

13. **TABBOULE** تبولة  CHF 12.50
Petersilie, Tomaten, Zwiebeln & Weizenschrot
14. **SALAT SHARKE** سلطة شرفة  CHF 15.50
Salat-Mix mit Minze verfeinert
15. **FATTOUCH** فتوش  CHF 16.50
Grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Peperoni, Minze, Salatgurke, Petersilie, Zwiebeln, garniert mit frittiertem Fladenbrot
74. **TOMATENSALAT BI SUMAK** سلطة البندورة بالسماق CHF 10.50
Tomaten mit Knoblauch-Olivendressing & Sumak-Gewürz
75. **GRILLIERTER HALLOUMI KÄSE** سلطة مشكلة مع حلومة مشوية CHF 18.50
Auf Salatbett und Tomaten


Suppen شوربات

12. **SPINATSUPPE** شوربة سبانغ CHF 11.50
Mit frittiertem Rindfleischbällchen
34. **GEFLÜGELSUPPE** شوربة دجاج CHF 10.50
Mit Pouletfleisch und Gemüse
35. **LINSENSUPPE** شوربة عدس  CHF 10.50

Mezze - kalte Vorspeisen

مازات بارده



1. AUBERGINENMUS (MUTABELL) متبل باذنجان  CHF 12.50
pürierte Auberginen mit Sesampaste
3. KICHERERBSEN MUS (HOMMOS TAHINA) حمص بالطحينه   CHF 12.50
pürierte Kichererbsen mit Sesampaste
4. WEINBLÄTTER GEFÜLLT (JABRA) ورق عنب   CHF 11.00
mit Reis, Tomaten & Minze
6. JOGHURT-FRSCHKÄSE, (LABNEH) لبنه  CHF 10.50
mit Minze & Knoblauch
8. EINGELEGTE AUBERGINEN (MAKDOUS) مكدوس   CHF 12.50
in Öl eingelegte Auberginen gefüllt mit Walnüssen & Chilischoten
10. FETAKÄSE MIT KRÄUTER (SCHANKLISCH) شنكليش  CHF 10.50
mit Zwiebeln & Tomaten
13. TABBOULE تبولة  CHF 12.50
Petersilie, Tomaten, Zwiebeln & Weizenschrot
74. TOMATENSALAT BI SUMAK سلطة البندورة بالسماق CHF 10.50
Tomaten mit Knoblauch-Olivendressing & Sumak-Gewürz
141. SALAT SHARKE, MEZZE سلطة شرفة   CHF 8.50
Grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Peperoni, Minze, Salatgurke, Petersilie
151. FATTOUCH, MEZZE فتوش  CHF 9.50
Grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Peperoni, Minze, Salatgurke, Petersilie,
garniert mit frittiertem Fladenbrot

Mezze - warme Vorspeisen مازات ساخنة

2. MUSSAKA مسقعة  CHF 11.50
mit Auberginen, Tomaten, Kichererbsen, Zwiebeln & Knoblauch
5. OKRASCHOTEN (BEMIA) بامية  CHF 11.50
mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch
16. KARTOFFELWÜRFEL (BATAT HARRA) بطاطا حرة   CHF 10.50
mit Knoblauch, Koriander & Chilischoten

17.	KEBBE VEGETARISCH (KEBBE DOMINO) كبة بطاطا 	CHF	14.00
	frittierte Kartoffelbällchen mit Burgul & Zwiebeln gefüllt m. Walnüssen & Peperoni		
18.	KEBBE AKRAS كبة اقراص	CHF	14.00
	frittierte Rindfleischbällchen Pinienkerne		
19.	KEBBE POULET (KEBBE DJESCH) كبة دجاج	CHF	14.00
	frittierte Pouletfleischbällchen gefüllt mit Walnüssen & Peperoni		
21.	FLEISHPASTETCHEN (SFIHA) صفيحه باللحمه	CHF	13.50
	kleine Teigpasteten mit Lamm- und Rindshackfleisch		
22.	SPINATPASTETCHEN (FATAIER) فطائر بالسبانخ 	CHF	13.00
	kleine Teigpasteten mit Spinat & Zwiebeln		
24.	MINI GEWÜRZ PIZZAS (MANAISCH SAATAR) مناقيش بالزعتر 	CHF	10.50
	mit Oregano & Sesam		
29.	KICHERERBSENMUS MIT RINDSHACKFLEISCH حمص باللحمه (HOMMOS BIL LAHAM)	CHF	16.50
	pürierte Kichererbsen mit Sesampaste mit gebratenem Hackfleisch garniert		
25.	FALAFEL فلافل 	CHF	12.50
	frittierte Kichererbsenbällchen (auf Verlangen: )		
26.	SAMBUSSEK سمبوسك باللحمه	CHF	13.00
	frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung		
80.	LIBANESISCHE KÄSE PASTETCHEN مناقيش بالجبنه (MANAISCH SCHIBNE)	CHF	12.00
	kleine Teigpasteten mit Käse		
27.	RAKAKAT رقائق بالجبنه	CHF	13.00
	frittierte Teigröllchen gefüllt mit Käse & Petersilie		
28.	HALLOUMI-KÄSE GRILLIERT حلومه مشوية 	CHF	12.00
	(HALLOUMI MISCHUE)		
30.	SUJUK سجق 	CHF	13.00
	Rindswurstchen, scharf		
31.	POULETFLÜGELI FRITTIERT (JWENEH) جوانح مقلية 	CHF	14.00
	mit Koriander & Knoblauch		
32.	KALBSZUNGE (L'SENET) لسانات عجل 	CHF	10.50
	mit Knoblauch-Zitronen-Dressing		
11.	ZANDERFILETS PIKANT (SAMAKE HARRA) سمكة حرة	CHF	13.00
	& in Butter geschwenkten Pinienkerne		
33.	RIESENCREVETTEN GRILLIERT (ARAIDES MISCHUE) قريديس مشوي 	CHF	17.00



Glutenfrei



Vegan

وجبات ٣ 3-Gang Menu



40. **FÜR 2 PERSONEN** شخصين
- 6 verschiedene Mezze ٦ انواع مازة

- **Mix-Grill:** 2 Lammkotelettes & 4 Spiessli (Lamm, Poulet & Kafta) مشاوي مشكلة مع بطاطا مقلية
mit Pommes frites nach Art des Hauses

- **Saison-Fruchtschale** فواكه مشكلة موسمية وبقلاوة
- 4 Stück Baklawa, knuspriges Blätterteiggebäck
CHF 130.00
41. **FÜR 3 PERSONEN** اشخاص ٣
- 7 verschiedene Mezze ٧ انواع مازة

- **Mix-Grill:** 3 Lammkotelettes & 6 Spiessli (Lamm, Poulet & Kafta) مشاوي مشكلة مع بطاطا مقلية
mit Pommes frites nach Art des Hauses

- **Saison-Fruchtschale** فواكه مشكلة موسمية وبقلاوة
- 6 Stück Baklawa, knuspriges Blätterteiggebäck
CHF 195.00
42. **AB 4 PERSONEN** اشخاص ٤
- 8 verschiedene Mezze ٨ انواع مازة

- **Mix-Grill:** Pro Person: 1 Lammkotelette & 2 Spiessli (Lamm, Poulet & Kafta)
mit Pommes frites nach Art des Hauses مشاوي مشكلة مع بطاطا مقلية

- **Saison-Fruchtschale** فواكه مشكلة موسمية وبقلاوة
- 2 Stück Baklawa, knuspriges Blätterteiggebäck, pro Person
CHF 65.00 /
pro Person بالشخص



Traditionelle Gerichte

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 20. | KAFTA IM FLADENBROT (ARAYESS) عرايس باللحمة
im Fladenbrot gebackenes Lamm- u. Rindshackfleisch mit Zwiebeln & Petersilie | CHF | 16.50 |
| 36. | FAVABOHNEN MOUDAMMAS (FOUL MOUDAMMAS) فول مدمس
mit Knoblauch, Olivenöl & Garnitur | CHF | 17.00 |
| 37. | KICHERERBSEN FATET HOMMOS فتة بالحمص
Kichererbsen mit Knoblauch, Joghurt, Sesampaste, geröstetem Fladenbrot
& in Butter geschwenkten Pinienkerne | CHF | 17.00 |
| 38. | KICHERERBSEN FATET LAHME فتة باللحمة
Kichererbsen mit Knoblauch, Joghurt, Sesampaste, geröstetem Fladenbrot,
Rindshackfleisch & in Butter geschwenkten Pinienkerne | CHF | 19.00 |

مشاوي Herzhaftes vom Grill

- | | | | |
|-----|---|-----|-------|
| 43. | LAMMFLEISCHSPIESSLI شقف مشوي | CHF | 27.50 |
| 44. | SHAWARMA (Lammfleisch) شاورما باللحمة | CHF | 28.50 |
| 45. | LAMMKOTELETTES ريش مشوي | CHF | 29.00 |
| 47. | KAFTASPIESSLI (Lamm- u. Rindshackfleisch m. Petersilie & Zwiebeln) كفته مشوي | CHF | 26.50 |
| 48. | POULETSPIESSLI طاووق مشوي | CHF | 25.50 |
| 50. | MIX-GRILL (Kafta-, Lamm- & Pouletspiessli) مشاوي مشكلة | CHF | 33.50 |

- MIT 3 BEILAGEN ZUR AUSWAHL** مع ٣ انواع
1. Kichererbsen- **oder** Auberginenmus حمص او متبل
 2. Tabboule- **oder** Salat-Mix Sharke تبولي او سلطة
 3. Pommes frites **oder** Reis بطاطا مقلية او رز

Leckere Fisch & Krustentiere

87. **PIKANTES ZANDERFILET SAUTIERT (SAMAK E HARRA)** CHF 26.50
سمكة حرة بالبندورة مع رز
An Tomaten-Koriander-Sauce, Reis & in Butter geschwenkten Pinienkerne
88. **GEBRATENER SEEHECHT** شريحة سمك مع متبل وخضار مشوية ورز CHF 31.50
Mit Reis, Auberginenmus, Sesamsauce und grillierte Tomate & Peperoni
89. **GRILLIERTE RIESENCREVETTEN MIT KNOBLAUCH** CHF 31.50
قريدس بالثوم والليمون والكزبرة مع رز
Mit Parfumreis
90. **FISCH-MIX PLATTE** CHF 45.50
Mit fein gebratener Seehecht-Tranche, Riesencrevetten und frittierten Calamares.
Pikante Kartoffelwürfel mit Knoblauch & Koriander.
Dazu 3-erlei Saucen: Knoblauch, Harissa & Tartar.

Teller-Spezialitäten mit köstlichen Mezze

52. **DOMINO FISCH - TELLER**
Seehecht-Tranche شريحة سمك
Riesencrevetten قريدس مشوي
Rakakat (frittierte Käseröllchen) رقائق بالجبنه
Auberginenmus (mit Sesampaste) متبل باذنجان
Fattouch-Salat (Grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Peperoni, Minze, Salatgurke, Petersilie, Zwiebeln, garniert mit frittiertem Fladenbrot) فتوش
Knoblauch-Koriander Kartoffeln بطاطا حرة CHF 38.50
53. **DOMINO - TELLER**
Sambussek (frittierte Teigtaschen mit Lamm- u. Rindfleischfüllung) سمبوسك باللحمه
Kichererbsenmus (mit Sesampaste) حمص بالطحينه
Auberginenmus (mit Sesampaste) متبل باذنجان
Kebbe Akras (frittierte Lammfleischbällchen gef. m. Lammhackfleisch & Pinienkerne) كبة اقراص
Tabboule-Salat (Petersilie, Tomaten, Zwiebeln & Weizenschrot) تبولة
Spinatpastete فطائر بالسبانخ
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen) فلافل
Pouletspiessli oder Kaftaspiessli (Lammhackfleisch m. Petersilie & Zwiebeln) طاووق مشوي او كفته مشوي CHF 34.50
54. **VEGETARISCHER DOMINO - TELLER**
Rakakat (frittierte Käseröllchen) رقائق بالجبنه
Kichererbsenmus (mit Sesampaste) حمص بالطحينه
Auberginenmus (mit Sesampaste) متبل باذنجان
Fattouch-Salat (Grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Peperoni, Minze, Salatgurke, Petersilie, Zwiebeln, garniert mit frittiertem Fladenbrot) فتوش
Spinatpastete فطائر بالسبانخ
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen) فلافل
Okraschoten (mit Tomaten & Knoblauch) باميه
Kebbe vegetarisch (Kartoffeln mit Burgul & Zwiebeln) كبة بطاطا CHF 30.50



51. **VEGANER DOMINO – TELLER**
 Weinblätter (gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze) ورق عنب
 Kichererbsenmus (mit Sesampaste) حمص بالطحينة
 Eingelegte Auberginen (gefüllt mit Walnüssen und Chilischoten) مكدوس
 Fattouch-Salat (Grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Peperoni, Minze, Salatgurke, Petersilie, Zwiebeln, garniert mit frittiertem Fladenbrot) فتوش
 Spinatpastete فطائر بالسبانخ
 Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen) فلافل
 Okraschoten (mit Tomaten & Knoblauch) بامية
 Kebbe vegetarisch (Kartoffeln mit Burgul & Zwiebeln) كبة بطاطا CHF 30.50
55. **BAALBECK - TELLER**
 Kichererbsenmus (mit Sesampaste) حمص بالطحينة
 Auberginenmus (mit Sesampaste) متبل باذنجان
 Tabboule-Salat (Petersilie, Tomaten, Zwiebeln & Weizenschrot) تبولة
 Kebbe Akras (frittierte Lammfleischbällchen gef. m. Lammhackfleisch & Pinienkerne) كبة اقراص
 Spinatpastete فطائر بالسبانخ
 Fleischpastete صفيحة باللحمه
 Weinblätter (gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze) ورق عنب
 Lammkotelette oder Lammspiessli فقسش و اتلتك يوشم CHF 35.00
56. **LIBANON - TELLER**
 Kichererbsenmus (mit Sesampaste) حمص بالطحينة
 Rakakat (frittierte Käseröllchen) رقاقات بالجبنه
 Poulet Kebbe (frittierte Pouletfleischbällchen gef. m. Peperoni, Zwiebeln & Haselnüssen) كبة دجاج
 Salat Sharke (Salat-Mix mit Minze verfeinert) سلطة شرفة
 Mussaka (Tomaten mit Auberginen und Kichererbsen) مسقعة
 Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen) فلافل
 Merges scharf (Rindswürstchen) سجق CHF 33.50
57. **JASMIN - TELLER**
 Auberginenmus (mit Sesampaste) متبل باذنجان
 Fattouch-Salat (Grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Peperoni, Minze, Salatgurke, Petersilie, Zwiebeln, garniert mit frittiertem Fladenbrot) فتوش
 Sambussek (frittierte Teigtaschen mit Lamm- u. Rindfleischfüllung) سمبوسك باللحمه
 Rakakat (frittierte Käseröllchen) رقاقات بالجبنه
 Fleischpastete صفيحة باللحمه
 Weinblätter (gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze) ورق عنب
 Spinatpastete فطائر بالسبانخ
 Poulet- und Lammspiessli طاووق مشوي و شقف مشوي CHF 35.50

Fleischdeklaration:

Rind: Schweiz Geschnetzeltes & Entrecôte: Schweiz/Südamerika

Kalb: Schweiz

Lamm: Neuseeland/Australien**, Kotelette: Schweiz

Poulet: Brasilien/Holland**

Ente*: Thailand

Fisch: Egli: Deutschland, Zander: Estland

Crevetten: Vietnam, Thailand, Grönland, Indien**

*kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein

**wird auf Anfrage spezifiziert



Für unsere kleinen Gäste

67. POMMES FRITES CHF 7.50
68. POMMES FRITES ½ PORTION CHF 5.00

128. ALI BABA - TELLER
Pouletschnitzel mit Pommes frites



CHF 9.50

129. ALADIN - SANDWICH
Fladenbrot gefüllt mit gegrilltem
Lamm- oder Pouletfleisch
und Pommes frites



CHF 9.50

130. MERLIN - TELLER
Fischstäbli mit Reis od. Pommes frites



CHF 9.50

Fleischdeklaration:

Poulet: Brasilien, Lamm: Neuseeland, Fischstäbli bio: Vietnam

und zum Schluss:

- TOM UND JERRY
Stracciatellaglace

CHF 6.00



Arabische Getränke

61.	MANGOSAFT, 2 DL	CHF 4.90
62.	GUAVERSAFT, 2 DL	CHF 4.90
71.	ORIENTALISCHE LIMONADE frisch gepresster Zitronen- & Orangensaft mit frischer Minze	CHF 9.50
72.	AYRAN, 3.3 DL salziges Joghurtgetränk	CHF 4.90
	ALMAZA – BIER, 3.3 DL 4,6 Vol. %	CHF 4.90
	BEIRUT - BIER, 3.3 DL 4,6 Vol. %	CHF 4.90
63.	ARABISCHER KAFFEE (QAHWE)*	CHF 5.40
64.	ARABISCHER KAFFEE (QAHWE BIL HEEL)* mit Kardamom	CHF 5.40
65.	ARABISCHER SCHWARZTEE (SCHAI)*	CHF 5.40
66.	ARABISCHER SCHWARZTEE (SCHAI NANA)* Schwarztee, Pfefferminztee & Grüntee mit frischer Minze *nur mittags bis 14.00 Uhr und abends bis 22.00 Uhr	CHF 5.40

Arabische Desserts

BAKLAWA

Eine Auswahl an knusprigem Gebäck direkt aus dem Libanon



CHF 2.00/ Stk.

KNEFE

Eine warme libanesische Spezialität mit einem feinen Boden aus Frischkäse und einer knusprigen Bedeckung. Aromatisiert mit feinem Sirup.



CHF 9.50

ORIENTALISCHE INSPIRATION

Rosen- & Zimt-Kardamom Glace
ein Stück Baklawa, Joghurtcreme mit Honig.
garniert mit frischen Früchten und Rahm

CHF 15.00

KUGEL ZIMT-KARDAMOM GLACE

CHF 3.40

KUGEL ROSEN GLACE

CHF 3.40

