= Vegan = Vegetarisch = Glutenfrei

Salate سلطات

	Klein	Gross
13. **Tabboule Salat | تبولة** Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln & Bulgur	14.00	17.00
7. **Couscous Salat | كسكسي سلطة** mit Tomaten, Gurken, Kichererbsen, Peperoni & Minze	14.00	17.00
14. **Salat Sharke | سلطة** Salat-Mix mit Minze verfeinert	9.50	17.00
15. **Fattouch Salat | فتوش** Salat-Mix mit Minze verfeinert, garniert mit frittiertem Fladenbrot	11.00	17.00

Suppe شوربات

35. **Linsensuppe | شوربة عدس**	12.00

Mezze kalt مازات بارده

1. **Auberginenmus (Mutabbel) | متبل باذنجان** pürierte Auberginen mit Sesampaste	14.00
3. **Kichererbsenmus (Hommos Tahina) | حمص بالطحينه** pürierte Kichererbsen mit Sesampaste	14.00
4. **Weinblätter (Jabra) | ورق عنب** gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze	12.50
6. **Joghurt-Frischkäse (Labneh) | لبنة** mit Minze & Knoblauch	12.00
10. **Fetakäse mit Kräuter (Schanklisch) | شنكليش** mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten & Oliven	12.00
23. **Paprika-Walnussmus (Muhammara) | محمرة** geröstete Paprika, Walnuss, Chili, Mandeln & Olivenöl	14.00

= Vegan = Vegetarisch = Glutenfrei

Mezze warm مازات ساخنة

2.	**Mussaka | مسقعة** mit Auberginen, Tomaten, Kichererbsen, Zwiebeln & Knoblauch	13.00
5.	**Okraschoten (Bemia) | بامية** mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch	13.00
16.	**Pikante Kartoffelwürfel (Batata harra) | بطاطا حرة** mit Knoblauch, Koriander & Chilischoten	12.00
17.	**Kebbe vegetarisch | كبةَ بطاطا** frittierte Kartoffelbällchen mit Bulgur & Zwiebeln gefüllt mit Walnüssen & Peperoni	15.50
18.	**Kebbe akras | كبةَ اقراص** frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Pinienkerne & Rindshackfleisch	15.50
21.	**Fleischpastetchen (Sfiha) | صفيحه باللحمه** kleine Teigpasteten mit Lamm- & Rindshackfleisch & Pinienkerne	15.00
22.	**Spinatpastetchen (Fataier) | فطائر بالسبانخ** kleine Teigpasteten mit Spinat, Zwiebeln, Pinien- & Granatapfelkerne	14.50
25.	**Falafel | فلافل** frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce	14.00
26.	**Sambussek | سمبوسك باللحمة** frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung & Pinienkerne	14.50
27.	**Rakakat | رقاقات بالجبنة** frittierte Teigröllchen gefüllt mit Käse & Petersilie	14.50
28.	**Halloumi-Käse grilliert (Halloumi mischue) | حلومة مشوية**	14.50
29.	**Kichererbsenmus mit Rindshackfleisch (Hommos bil Laham) | حمص باللحمة** pürierte Kichererbsen mit Sesampaste mit gebratenem Hackfleisch & Pinienkerne	18.00
30.	**Sujuk | سجق** Rindswürstchen pikant	14.50
33.	**Riesencrevetten grilliert (Araides mischue) | قريديس مشوي**	18.50
81.	**Käse-Börek (Börek bil Schibne) | برك بالجبنة** frittierte Teigtaschen gefüllt mit 3erlei Käse	15.50

= Vegan = Vegetarisch = Glutenfrei

Traditionelle Gerichte

37. **Fatet (Fatet Hommos) | فتة بالحمص** 19.50
Kichererbsen mit Knoblauch, Joghurt, geröstetem Fladenbrot &
in Butter geschwenkten Pinienkerne

38. **Fatet mit gebratenem Rindshackfleisch (Fatet Laham) | فتة باللحمة** 22.50

77. **Fatet mit Falafel (Fatet Falafel) | فتة فلافل** 22.50

88. **Fatet mit grillierten Kaftaspiessli (Fatet Kafta) | فتة كفته مشوي** 24.50

Mix-Grill Buffet

40. **Für 2 Personen** 130.00

6 verschiedene Mezze nach Wunsch | مازة مشكلة
*
Pro Person: 1 Lammkotelette und 2 Spiessli nach Wunsch (Lamm, Poulet und Kafta)
مشاوي مشكلة مع بطاطا مقلية
*
Dazu drei hausgemachte Saucen
Knoblauchsauce, scharfe Tomatensauce, Joghurtsauce mit Minze & Gurke
*
Country fries

Für 3 Personen mit 7 verschiedenen Mezze 195.00
Für 4 Personen mit 8 verschiedenen Mezze **pro Person** 65.00

Vegetarisches Buffet

42. **Für 2 Personen** 116.00

6 verschiedene Mezze nach Wunsch | مازة مشكلة
*
Mariniertes Gemüse vom Grill (Auberginen, Zucchetti, Tomaten & Peperoni)
خضار مشوية
*
dazu drei hausgemachte Saucen:
Knoblauchsauce, scharfe Tomatensauce, Joghurtsauce mit Minze & Gurke
*
Country fries

Für 3 Personen mit 7 verschiedenen Mezze 168.00
Für 4 Personen mit 8 verschiedenen Mezze **pro Person** 58.00

Fisch & Crevetten

87. **Pikante Zanderfilets (Samak e harra) | سمكة حرة بالبندورة مع رز** 29.50
an pikanter Tomaten-Koriandersauce garniert mit Pinienkerne dazu Korianderreis

89. **Grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch | قريدس بالثوم والليمون والكزبرة مع رز** 34.50
mit Korianderreis

Herzhaftes vom Grill مشاوي

43. **Lammfleischspiessli | شقف مشوي** 29.50

44. **Shawarma (Lammfleisch) | شاورما باللحمة** 30.50

45. **Lammkotelettes | ريش مشوي** 31.00

47. **Kaftaspiessli (Lamm- und Rindshackfleisch mit Petersilie & Zwiebeln) | كفته مشوي** 28.50

48. **Pouletspiessli | طاووق مشوي** 27.50

50. **Mix-Grill (Kafta-, Lamm-, & Pouletspiessli) | مشاوي مشكلة** 37.00

<u>Dazu drei Beilagen zur Auswahl:</u> مع ٣ انواع
Kichererbsen- **oder** Auberginenmus | حمص **او** متبل
Tabboule-Salat **oder** Salat-Mix Sharke | تبولي **او** سلطة
Pommes frites, Korianderreis **oder** Linsen | بطاطا مقلية **او** رز

Teller Spezialitäten mit köstlichen Mezze

51. **Veganer Domino-Teller** 33.00

Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) | فتوش
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينه
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze | ورق عنب
Eingelegte Auberginen gefüllt mit Walnüssen & Chilischoten | مكدوس
Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch | بامية
Kebbe vegetarisch (frittierte Kartoffelbällchen mit Bulgur, Zwiebeln, Walnüssen & Peperoni) | كبةَ بطاطا

58. **Glutenfreier Vegi-Teller** 33.00

Salat Sharke (Salat-Mix mit Minze verfeinert) | سلطة
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينه
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze | ورق عنب
Eingelegte Auberginen gefüllt mit Walnüssen & Chilischoten | مكدوس
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Grillierter Halloumi-Käse | حلومة مشوية
Pikante Knoblauch-Koriander Kartoffeln | بطاطا حرة

54. **Vegetarischer Domino-Teller** 33.00

Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) | فتوش
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينه
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Rakakat (frittierte Käseröllchen) | رقاقات بالجبنة
Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch | بامية
Kebbe vegetarisch (frittierte Kartoffelbällchen mit Bulgur, Zwiebeln, Walnüssen & Peperoni) | كبةَ بطاطا

56. **Libanon-Teller** 35.00

Salat Sharke (Salat-Mix mit Minze verfeinert) | سلطة
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينه
Rakakat (frittierte Käseröllchen) | رقاقات بالجبنة
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Kebbe akras (frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Rindshackfleisch & Pinienkerne) | كبةَ اقراص
Mussaka (Tomaten, Auberginen & Kichererbsen) | مسقعة
Merges pikant (Rindswürstchen) | سجق

57. **Jasmin-Teller** 36.50

Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) | فتوش
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze | ورق عنب
Sambussek (frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung & Pinienkernen) | سمبوسك باللحمة
Rakakat (frittierte Käseröllchen) | رقاقات بالجبنة
Fleischpastetchen gefüllt mit Rind- und Lammfleisch & Pinienkernen | صفيحه باللحمه
Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ
Poulet- & Lammspiessli | طاووق مشوي و شقف مشوي

52. **Domino-Fischteller** 39.50

Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) | فتوش
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Rakakat (frittierte Käseröllchen) | رقاقات بالجبنة
Zanderfilet | شريحة سمك
Riesencrevetten | قريديس مشوي
Pikante Knoblauch-Koriander Kartoffeln | بطاطا حرة

53. **Domino-Teller** 35.50

Tabboule-Salat (Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln & Bulgur) | تبولة
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينه
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Kebbe akras (frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Rindshackfleisch & Pinienkerne) | كبة اقراص
Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Sambussek (frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung & Pinienkernen) | سمبوسك باللحمة
Pouletspiessli **oder** Kaftaspiessli | طاووق مشوي **او** كفته مشوي

55. **Baalbeck-Teller** 36.00

Tabboule-Salat (Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln & Bulgur) | تبولة
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينه
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze | ورق عنب
Kebbe akras (frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Rindshackfleisch & Pinienkerne) | كبة اقراص
Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ
Fleischpastetchen gefüllt mit Rind- und Lammfleisch & Pinienkernen | صفيحه باللحمه
Lammkotelette **oder** Lammspiessli | مشوي كتلت **او** شقف

Für unsere kleinen Gäste

67.	**Pommes frites**	8.00
68.	**Pommes frites ½ Portion**	6.00
128.	**Alibaba Teller** Pouletschnitzel mit Pommes frites	10.50
129.	**Aladin Teller** Gegrilltes Lamm- **oder** Pouletspiessli mit Pommes frites	10.50
130.	**Merlin-Teller** Fischstäbchen mit Reis **oder** Pommes	10.50

Allgemeine Informationen
Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer

Fleischdeklaration:
Poulet: Frankreich
Rind: Schweiz
Lammkotelettes: Schweiz
Lamm*: Neuseeland
Ente*: Thailand
Calamares: Spanien (Salzwasser)
Crevetten**: Vietnam / Thailand / Grönland /Indien
Egli: Binnenfischerei Russland
Pangasius: Vietnam (Aquakultur)
Zander: Balchasee Kasachstan
Fischstäbchen: Alaska Seelachs (Wildfang, Salzwasser)

*kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein
**wird auf Anfrage spezifiziert

Arabische Getränke

Orientalische Limonade		10.00
Ayran salziges Joghurtgetränk	33 cl	6.00
Tamarinde Getränk	33 cl	6.00
Libanesischer Kaffe mit Kardamom (Qahwe bil heel)		5.50
Libanesischer Kaffe Natur (Qahwe)		5.50
Arabische Teekanne Schwarz (Schai)*		6.00
Arabische Teekanne Minze (Schai Naana)		6.00

*nur mittags 11:30 Uhr – 14:00 Uhr und abends 18:00 Uhr – 22:00 Uhr

Alkoholfreie Getränke im Offenausschank

	3dl	**5dl**
Hausgemachter Eistee Gingerlemon / Rooibos	5.00	6.50
Eistee Lemon	4.80	6.00
Sprite	4.80	6.00
Valser Classic	4.80	6.00
Hahnenwasser	1.80	3.80

In Flaschen

Coca-Cola & Coca-Cola Zero	33 cl		5.00
Sprite	33 cl		5.00
Fanta	33 cl		5.00
Valser Silence & Classic	33 cl		5.00
Rivella Rot & Blau	33 cl		5.00
Apfelsaft	33 cl		5.00
Apfelschorle	33 cl		5.00
Ramseier Sure Most	50 cl	4 Vol %	6.50
Fever-Tree Ginger Beer	20 cl		5.50
Fever-Tree Tonic Water	20 cl		5.50
Sanbitter	10 cl		6.00
Valser Silence & Classic	75 cl		9.00

Alkoholfreie Drinks

Hausgemachte Orientalische Limonade			10.00
Sprite, Orangensaft, Limette & Minze			
Virgin Mojito			9.50
Sprite, Limette & Minze			
Virgin Hugo			9.50
Mineralwasser, Sprite, Holunderblütensirup & Minze			
Sanbitter Spritz			9.50
Sanbitter, Grapefruitsirup, Mineralwasser			

Fruchtsäfte

Guavensaft	20 cl		5.50
Mangosaft	20 cl		5.50
Orangensaft	20 cl		5.50

Apéritifs

Prosecco	1 dl	10.5 Vol %	8.50
Aperol Spritz	4 cl	11 Vol %	12.50
mit Weisswein			
Aperol Spritz	4 cl	11 Vol %	12.50
mit Prosecco			
Ingwerer Spritz		24 Vol %	14.50
mit Prosecco			
Blanc Cassis	1 dl		9.00
Weisswein mit Cassis Likör			
Campari	4 cl	23 Vol %	7.50
Cynar	4 cl	16.5 Vol %	7.50
Gespritzter Weisswein süss / sauer			8.50
Martini bianco	4 cl	15 Vol %	7.50
Hugo			12.50
Orientalische Limonade			14.50
mit Prosecco			
Zuschlag 1dl Orangensaft oder Soda			2.00

Spirituosen

Vieille Prune	2 cl	40 Vol %	8.50
Hans Vodka Bern	2 cl	40 Vol %	7.50

Brandy

Arak de Ksara aus dem Libanon	2 cl	53 Vol %	9.00
Cognac Vieille eau de vie aus dem Libanon	2 cl	40 Vol %	11.00

Grappa

Grappa Vieille Prune Apriko	2 cl	41 Vol %	9.00
Moscato	2 cl	43 Vol %	9.00

Liköre

Baileys	4 cl	17 Vol %	9.00
Ingwerer	4 cl	24 Vol %	8.00

Whisky

Jack Daniel's Tennessee Whisky	4 cl	40 Vol %	10.50
Whiskey Cola	4 cl	40 Vol %	14.00

Gin & Tonic

Matte Dry Gin	4 cl	14.00
Hendrick's Gin	4 cl	14.00

Biere im Offenausschank

Calanda Edelbräu	25 cl	4.80
	5 dl	7.00

In Flaschen

Ittiger Amber	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50

Spezial-Bier aus dem Libanon

Almaza Pilsener aus Gerste, Mais & Hopfen	33 cl	6.00
Beirut Pilsener aus Malz & Hopfen	33 cl	6.00

Alkoholfrei

Calanda 0.0	25 cl	5.50

Libanesische Weissweine aus der Bekaa-Ebene

Château Ksara « Blanc de Blancs » **75 cl** 52.00
Jahrgang 2020

Trauben: Sauvignon Blanc, Chardonnay
Geschmack: trocken-fruchtig

Château Ksara « Merwah » **75 cl** 56.00
Jahrgang 2020

Trauben: Merwah
Geschmack: trocken-fruchtig

Weissweine aus Europa

Schweiz – Petit Arvine **75 cl** 49.50
Jahrgang 2020

Trauben: Petite Arvine
Geschmack: kraftvoll, cremig, stoffig

Italien – Pinot Grigio **75 cl** 49.50
Jahrgang 2020

Trauben: Pinot Grigio
Geschmack: blumig-frisch

Libanesische Roséweine aus der Bekaa-Ebene

Château Ksara « Sunset Rosé » **75 cl** 52.00
Jahrgang 2020

Trauben: Gabernet Franc, Syrah, Cinsaut
Geschmack: ein eleganter Wein, sehr lebendig und fruchtig

Roséweine aus Europa

Frankreich – Un Grain de Folie Bio **75 cl** 52.00
Jahrgang 2020

Trauben: Cuvée rosé
Geschmack: trocken

Libanesische Rotweine aus der Bekaa-Ebene

Château Ksara « Réserve du Couvent » **75 cl** 52.00
Jahrgang 2020

Trauben: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Geschmack: trocken

Château les Cèdres « Wardy » **75 cl** 68.00
Jahrgang 2020

Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon
Geschmack: trocken-fruchtig

Domaine Wardy « Beeka Valley Red » **75 cl** 57.00
Jahrgang 2017

Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Geschmack: trocken

Château Ksara « Château Rouge » **75 cl** 64.00
Jahrgang 2017

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Geschmack: ausgewogen, nachhaltig

« Château Musar Rouge » **75 cl** 99.00
Jahrgang 2014

Trauben: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan
Geschmack: fruchtig

Rotweine aus Europa

Schweiz – Pinot Noir **75 cl** 49.50
Jahrgang 2020

Trauben: Pinot Noir
Geschmack: lebhaft-fruchtig, edle Tannine

Italien – Barbera d'Alba **75 cl** 58.00
Jahrgang 2019

Trauben: Barbera
Geschmack: trocken

Flaschenweine im Offenausschank

Weissweine

Libanon		
Château Ksara « Blanc de Blancs »	10 cl	8.00
Schweiz		
Petit Arvine	10 cl	7.50
Italien		
Pinot Grigio	10 cl	7.50

Roséweine

Libanon		
Château Ksara « Sunset Rosé »	10 cl	8.00
Frankreich		
Un Grain de Folie Bio	10 cl	7.50

Rotweine

Libanon		
Château Ksara « Réserve du Couvent »	10 cl	8.00
Domaine Wardy « Beeka Valley Red »	10 cl	8.50
Schweiz		
Pinot Noir	10 cl	7.50

Warme Getränke

Kaffee/Espresso	4.80
Ristretto	4.80
Espresso Doppio	6.50
Milchkaffee/Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.80
Espresso Macchiato	4.80
Ovo/Schoggi	5.00
Tee Längass	5.00

Schwarz Assam Tee, Verveine Tee, Grün Tee,
Jasmin Tee, Minze Tee, Gingerlemon Tee

Offene Tee Spezialitäten im Kännchen – CHF 6.00

Dattel Tee – ayurvedische Pitta Mischung:
Datteln, Rosinen, Kokoschips, Zimt, Ingwer & Kardamom

Stern des Orients – mit fruchtig-nussigem Geschmack:
Rooibos, Zitronenschalen, Apfelstücke, Mandeln, Kokos & Orangenblüten

Marokko Minztee – Grünteemischung aus Marrakesch:
Grüner Tee (SenCha) & Nana-Minze (30%)

Libanesischer Lemontee – erfrischender Früchtetee:
Apfelstücke, Lemongras, Pomeranzen, Orangenschalen & Anis

Orientalischer Früchtetee:
Datteln, Apfelstücke, Karkadeblüten, Hagebuttenschalen, kandierte Papayastückchen, Orangenschalen & Ringelblumenblüten

Indischer Chakra-Chai – erfrischend & geschmacksintensiv:
Schwarzer Tee, Zimt, Kandis, schwarzer Pfeffer, Ingwer, Nelken & Kardamom

Sahara Tee – ayurvedische Kapha Mischung:
Schwarzkümmel, Zimt, Ingwer, Malzkörner, Minze & Kardamom

Kräuter des Orients – wirkt entspannend:
Johanniskraut, Brennnesselblätter, Verbenen, Orangenschalen, Kaktus-, Jasmin-, & Rosenblüten

Digestiv Tee – wohltuend und verdauungsfördernd:
Fenchel, Süssholz, Kardamom, Anis, Koriander, Pfefferminze, Ingwer, Zimt & Pfeffer

Ägyptischer Gewürztee – ayurvedische Vata Mischung:
Zimt, Schwarzkümmelsamen, Ingwer, Johannisbrot, Kardamom & Nelken

Kaffee Spezialitäten

Libanesischer Kaffee (Qahwe bil heel) mit oder ohne Kardamom	5.50

Libanesische Tees im Kännchen

Schai Nana Minze	6.00
Schai aromatischer Schwarztee	6.00

(Erhältlich: 11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00)

inkl. 7.7 % MwSt.