Vorspeisen

- 1. Kucusabzi / Kräuteromelette** **12.-**
Mit Bockshornblättern, Dill, Schnittlauch, Petersilie und Ei
- 2. Sambose Ba Gusht / Samosa mit Rindfleisch** **12.-**
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch (3 Stück)
- 3. Sambose / Samosa (vegetarisch)** **12.-**
Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse (3 Stück)
- 4. Buranie Bademjan** **15.-**
Milder Naturjoghurt, pürierte Auberginen mit frischem Knoblauch und frischen Tomaten
- 5. Kashke Bademjan / Auberginenmolke** **14.-**
Gebackene, pürierte Auberginen mit Molke, Zwiebeln und gehackten Walnüssen, verfeinert mit gebratener Minzpaste
- 6. Mirzaghaseemi / Auberginenmousse** **14.-**
Mousse aus Auberginen, Eiern und grillierter Tomaten, mit Knoblauchpaste verfeinert
- 7. Mezze (vegetarisch)** **28.-**
Mix aus sechs verschiedenen Vorspeisen
- 8. Buranie Spinat** **8.-**
Milder Naturjoghurt, Spinat, Knoblauch, Gewürze
- 9. Falafel** **8.-**
6 Frittierte Bratlinge aus Bohnen, Kichererbsenpüree, Kräutern und Gewürzen

Salate

- 10. Salad Shirazi** **9.50**
Klein gewürfelter Mix aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln und einem Hauch von Minze, mit Zitronensaft
- 11. Salad Sabz / Grüner Salat** **11.50**
Grüner Salat mit Gurken, Avocado und Peperoni
- 12. Salad Panir / Käsesalat** **14.-**
Grosser gemischter Salat mit Feta und Walnüssen
- 13. Salad Djudje / Pouletsalat** **18.-**
Nach persischer Art in Safranmarinade eingelegtes Pouletfilet vom Grill auf einem grossen, bunten Salatteller
- 14. Salad Anar / Granatapfelsalat** **15.-**
Grosser gemischter Salat mit Granatapfel und Zwiebeln
- 15. Salad Tofu / Tofusalat** **15.-**
Grosser gemischter Nüsslisalat mit Tofu, und Champignons, Tomaten, Peperoni und Sonnenblumenkernen

Beilagen

16. Sir Torschi In Honigessig eingelegter Wildknoblauch	5.-
17. Torschi Lite In Essig eingelegte, fein gehackte Auberginen	5.-
18. Khiar Shur In Salzwasser eingelegte Gewürzgurken	6.-
19. Masto Khiar Naturjoghurt mit Gurken und Minze	6.-
20. Masto Khiar ba Sir Naturjoghurt mit Gurken, Minze und Knoblauch	6.-
21. Masto Khiar ba Gerdu Naturjoghurt mit Gurken, Rosinen, gehackten Walnüssen und Minze	6.50
22. Maste Mu Sir Frischer Cremejoghurt mit Wildknoblauch	6.-
23. Zeytune Parwarde Eingelegte Oliven in Granatapfelsauce mit Walnüssen und Knoblauch	8.50

Suppen

24. Suppe Joe / Gerstensuppe Mild gewürzte Gerstensuppe zubereitet nach persischer Art mit fein gezupftem Poulet	13.50
25. Ashe Reste / Persische Spätzlesuppe (vegetarisch) Kräuter-Nudel-Suppe mit Linsen und Kichererbsen	13.50

Reisgerichte

- 26. Zereshk Polo ba Morgh / Poulet mit Berberitzenreis 30.-**
Saftiges Pouletfleisch auf einem Nest aus duftendem Safran-Basmatireis, veredelt mit karamellisierten Berberitzen, Safran und Pistazien
- 27. Adas Polo ba Gusht / Linsenreis mit Hackfleisch 26.-**
In Butter geschwenkte Rosinen mit würzigem Hackfleisch auf einem Nest aus duftendem Basmatireis mit Linsen
- 28. Adas Polo / Linsenreis (vegetarisch) 24.-**
In Butter geschwenkte Rosinen auf einem Nest aus duftendem Basmatireis mit Linsen
- 29. Baghali Polo ba Mahicheh / Geschmorte Lammhaxe mit Dillreis 40.-**
Nationalgericht mit geschmorter Lammhaxe in Spezialsauce, mit Dillreis und Saubohnen
- 30. Shivid Polo ba Mahi / Gebratener Fisch mit Dillreis 55.-**
Ganzer gebratener Wolfsbarsch (mariniert in Limettensaft, Knoblauch und Safran) mit Dillreis
- 31. Baghali Polo ba Morgh / Poulet mit Dillreis 32.-**
Poulet in Spezialsauce mit Dillreis und Saubohnen
- 32. Tahchin Morgh 32.-**
Reis mit Poulet in Joghurt und Safran gedämpft
- 33. Morasa Polo ba Gardan / Geschmorter Lammhals mit garniertem Reis 40.-**
Geschmorter Lammhals mit Reis, reich garniert mit Mandeln, geraffelten Rübli, Berberitzen, Weinbeeren, gebratenen Zwiebeln und gehackten Pistazien
(auf Wunsch kann dieses Gericht ohne einzelne der genannten Zutaten serviert werden)
- 34. Portion Safranreis 9.-**

Persische Eintöpfe

(unsere Eintöpfe werden mit Safranreis serviert)

Eintöpfe mit Fleisch

- 35. Khoreshte Gheyne / Eintopf mit Schälerbsen und knusprigen Kartoffelstreifen** **27.-**
Zartes Rindfleisch mit knusprig gebratenen Kartoffelstreifen und gelben Linsen, in einer mild-würzigen Tomatensauce mit getrockneter Limette
- 36. Khoreshte Ghome Sabzi / Persischer Kräutereintopf mit Kidneybohnen** **27.-**
Zartes Rindfleisch in einer bei milder Hitze gekochten Sauce aus erlesenen, aromatischen Kräutern und Kidneybohnen, verfeinert mit getrockneter Limette
- 37. Khoreshte Gheyne Bademjan / Eintopf mit Auberginen** **28.-**
Golden angebratene Auberginen mit saftigen Rindfleischstückchen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und gelben Linsen
- 38. Khoreshte Bamieh / Okraschoteneintopf** **27.-**
Saftige Rindfleischstücke in einer Sauce aus Tomaten, Ingwer, kurz angebratenen Okraschoten und Zwiebeln
- 39. Khoreschte Fessendjan / Fessendjaneintopf** **32.-**
Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlenden Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsauce

vegetarisch Eintöpfe

- 40. Khoreshte Gheyne / Eintopf mit Schälerbsen und knusprigen Kartoffelstreifen** **24.-**
Knusprig gebratene Kartoffelstreifen und gelbe Linsen in einer mild-würzigen Tomatensauce mit getrockneter Limette
- 41. Khoreshte Ghome Sabzi / Persischer Kräutereintopf mit Kidneybohnen** **24.-**
Bei milder Hitze gekochter Eintopf aus erlesenen, aromatischen Kräutern und Kidneybohnen, verfeinert mit getrockneter Limette
- 42. Khoreshte Gheyne Bademjan / Eintopf mit Auberginen** **26.-**
Golden angebratene Auberginen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und gelben Linsen
- 43. Khoreshte Bamieh / Okraschoten** **24.-**
Tomaten, Ingwer, kurz angebratene Okraschoten und Zwiebeln
- 44. Baghala Ghatogh / Nordiranischer Bohneneintopf** **26.-**
Nordiranisches Schmorgericht mit weissen Gartenbohnen, Dill, Knoblauch und Ei

Grillspezialitäten

(unsere Grillspezialitäten werden mit Safranreis serviert)

45. Kubideh / Hackfleischspiess	30.-
Rinds- und Lammhackspiess, mit grillierter Tomate	
46. Kubideh Morgh / Poulethackfleischspiess	30.-
Poulethackspiess, mit grillierter Tomate	
47. Djudje / Pouletfilet	31.-
Feinstes Pouletfilet vom Grill, eingelegt in einer Safranmarinade nach persischer Art	
48. Kabab Barg / Kalbsfilet	38.-
Zartes Kalbsfilet nach persischer Art mariniert, mit grillierter Tomate	
49. Kababe Bakhtiari / Kalbsfilet - und Pouletfilet	38.-
Zarte Kalbsfilet- und Pouletfiletstückchen in einer persischen Marinade, mit grillierter Tomate	
50. Soltani / Kalbsfilet und Hackfleischspiess	47.-
Barg (Kalbsfiletspiess) und Kubideh (Rinds- und Lammhackspiess), mit grillierter Tomate	
51. Djudje Soltani / Pouletfilet und Rinds- und Lammhackspiess	44.-
Djudje (Pouletfilet) und Kubideh (Rinds- und Lammhackspiess), mit grillierter Tomate	
52. Filet Kabab / Kalbsfilet	41.-
Feinste Kalbsfiletstückchen in einer persischen Marinade, mit grillierter Tomate	
53. Kabab Ghafghazi / Kalbsfilet mit grilliertem Gemüse	40.-
Kalbsfiletspiess mit mariniertem Gemüse, mit grillierter Tomate	
54. Kabab Torsch / Sauer mariniertes Kalbsfilet	42.-
Kalbsfiletspiess in Granatapfel-Walnuss-Sauce, mit grillierter Tomate	
55. Shishlik / Lammkoteletts	43.-
Zarte Lammkoteletts, mit grillierter Tomate	
56. Mahi Kabab / Lachsfilet	38.-
Zartes Lachsfilet in einer Ingwer-Knoblauch-Marinade	
57. Kabab Tofu / Tofu (vegetarisch)	28.-
Tofu vom Grill, mit mariniertem Gemüse, mit grillierter Tomate	
58. Mix Kabab	75.-
Kabab Kubideh, Djudje Kabab, Kabab Barg und Kubideh Morgh (4 Spiess)	