



S | A | L | I | R

SHARE YOUR EXPERIENCE AT @SALIRZURICH #SALIRZURICH

– SHARING –

MONTHLY SPECIAL
ASK OUR STAFF

SPRING HUMMUS

ERBSE | FRITTIERTE ZWIEBEL | TOMATENFLOCKEN
YUFKA

11

YUFKA CIGARS

YUFKA | FETA | TOMATE | OLIVE
KNOBLAUCH – MAYO

12

ZUCCHINI HASH BROWNS

ZUCCHINI | KARTOFFEL | MINZE | ZA'ATAR
KRÄUTERJOGHURT

14

ORIENTAL PANZANELLA

BROT | PFIRSICH | FENCHEL | HALLOUMI
ZWIEBEL

17

CHERRY MEATBALLS

LÄMM-/RINDHACKFLEISCH | SAUERKIRSCHEN
PINIENKERNE | PITABROT

19

– FAUNA –

LAMB
LAMMHUFT

33

APRICOT CHICKEN
HÜHNERBRUST | APRIKOSE | ORANGE
ROSMARIN

27

– OCEAN –

MEDITERRANEAN SEA BASS
WOLFBARSCHFILET | KAPERN | KRÄUTER

34

HERBAL SCALLOPS
JACOBSMUSCHEL | WEISSWEIN | KRÄUTER

31

– BEILAGEN –

SÜSSKARTOFFELPÜRÉE

12

COUSCOUS
BERBERITZE | GRANATAPFEL
FRÜHLINGSZWIEBEL | KRÄUTER

10

EBLYRISOTTO
PAPRIKA | ZIEGENFRISCHKÄSE

10

– FLORA –

ORIENTAL CAULIFLOWER

25

BLUMENKOHL | GERÖSTETE KICHERERBSE
TABOULÉ | HARISSA | ZA'ATAR | RAS EL HANOUT
SAFRAN-MAYO

– PASTA –

ZUCCHINI TAGLIOLINI

24

ZUCCHINI | RAHM | ZIEGENFRISCHKÄSE
KNOBLAUCH | PINIENKERNE

LAMB ORECCHIETTE

27

ORECCHIETTE | LAMB | TOMATENSAUCE
CHERRYTOMATE

– DESSERT –

SURPRISE

14

HOMEMADE ICE CREAM

5.5

– DEKLARATION –

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNS.
PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.

WOLFSBARSCH, GRIECHENLAND
JACOBSMUSCHELN, NORDWESTPAZIFIK
HÄHNCHENBRUST, SCHWEIZ
LAMM, IRLAND/GROSSBRITANIEN
HACKFLEISCH, SCHWEIZ

- GETRÄNKE -

SOFTGETRÄNKE / WASSER

COCA COLA	3.3 DL	5
COLA ZERO	3.3 DL	5
EISTEE	3.3 DL	5
APFELSCHORLE	3.3 DL	5
RIVELLA ROT / BLAU	3.3 DL	5
FEVER TREE TONIC	2 DL	5
FEVER TREE BITTER LEMON	2 DL	5
SANBITTER	2 DL	5
ORANGENSAFT	2.5 DL	5
S.PELLEGRINO	5 DL	5.8
AQUA PANNA	5 DL	5.8

CAFÈ

CAFÉ CRÈME	4.8	CAPPUCCINO	5.8
ESPRESSO	4.8	LATTE MACCHIATO	6.8
DOPPIO	6.2	CORETTO GRAPPA	7.8
SCHALE	5		

THÉ DAMMAN FRÈRES

THÉ VERT	6
EARL GREY	6
PASSION DE FLEURS	6
FLEURS DE TILLEUL	6
MENTHE	6
CAMOMILLE	6
TISANE DU BERGER	6
ALLE TEES	6
IN DER KANNE	6

– BIER & COCKTAILS –

BIER OFFEN

APPENZELLER HELL	3 DL	5
	5 DL	7.2
PANACHÉ	3 DL	5
	5 DL	7.2

BIER FLASCHE

LEERMOND ALKOHOLFREI	3,3 DL	5.5
ERDINGER WEISSBIER	5 DL	8.2

SCHAUMWEIN

PROSECCO DOCG	1 DL	9
---------------	------	---

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	13
APEROL, PROSECCO, SODA	

SALIR SPRITZ	14
PROSECCO, SANBITTER DRY, CRÈME DE CASSIS, GEWÜRZREDUKTION, BERBERITZE	

HUGO	13
PROSECCO, SODA, HOLUNDERSIRUP, MINZE	

KIR	13
PROSECCO, CRÈME DE CASSIS	

SEEDLIP GARDEN – TONIC	14
------------------------	----

– SPIRITUOSEN –

APERITIFS & BITTERS

CYNAR	4 CL	8
AVERNA	4 CL	8
RAMAZOTTI	4 CL	8
CAMPARI	4 CL	8
LIMONCELLO	4 CL	7
MARTINI BIANCO	4 CL	8
ILLET BLANC	4 CL	8
NOILLY PRAT DRY	4 CL	8

COGNAC

MARTELL COGNAC	2 CL	11
HENNESSY COGNAC	2 CL	13

GIN / GRAPPA

HENDRICK'S GIN	4 CL	13
BOTANIST GIN	4 CL	14
DEUX FRÈRES GIN	4 CL	16

VODKA

GREY GOOSE VODKA	4 CL	15
------------------	------	----

RUM

BACARDI RAZZ	4 CL	8
DIPLOMATICO RUM	4 CL	14
PLANTATION RUM	4 CL	10

WHISKEY & WHISKY

JAMESON WHISKEY	4 CL	11
CHIVAS REGAL 18 Y	4 CL	16

GRAPPA BERTA BRUNELLO	2 CL	15
-----------------------	------	----

GRAPPA DI BARBERA	2 CL	12
-------------------	------	----

ZUSÄTZE: SOFTDRINKS, SÄFTE, SIRUP

–GEWÜRZE–

RAS EL HANOUT

STRENGGENOMMEN WIRD DIESE MISCHUNG AUCH CHEFSACHE GENANNT, DENN DARAUF ACHT ZU GEBEN, DASS UMGEFÄHR 30 GEWÜRZE PERFEKT AUF EINANDER ABGESTIMMT SIND IST EINE WAHRE MEISTERLEISTUNG.

NICHT UMSONST IST DIE WORTWÖRTLICHE ÜBERSETZUNG DES RAS EL HANOUT: "KOPF DES LADENS".

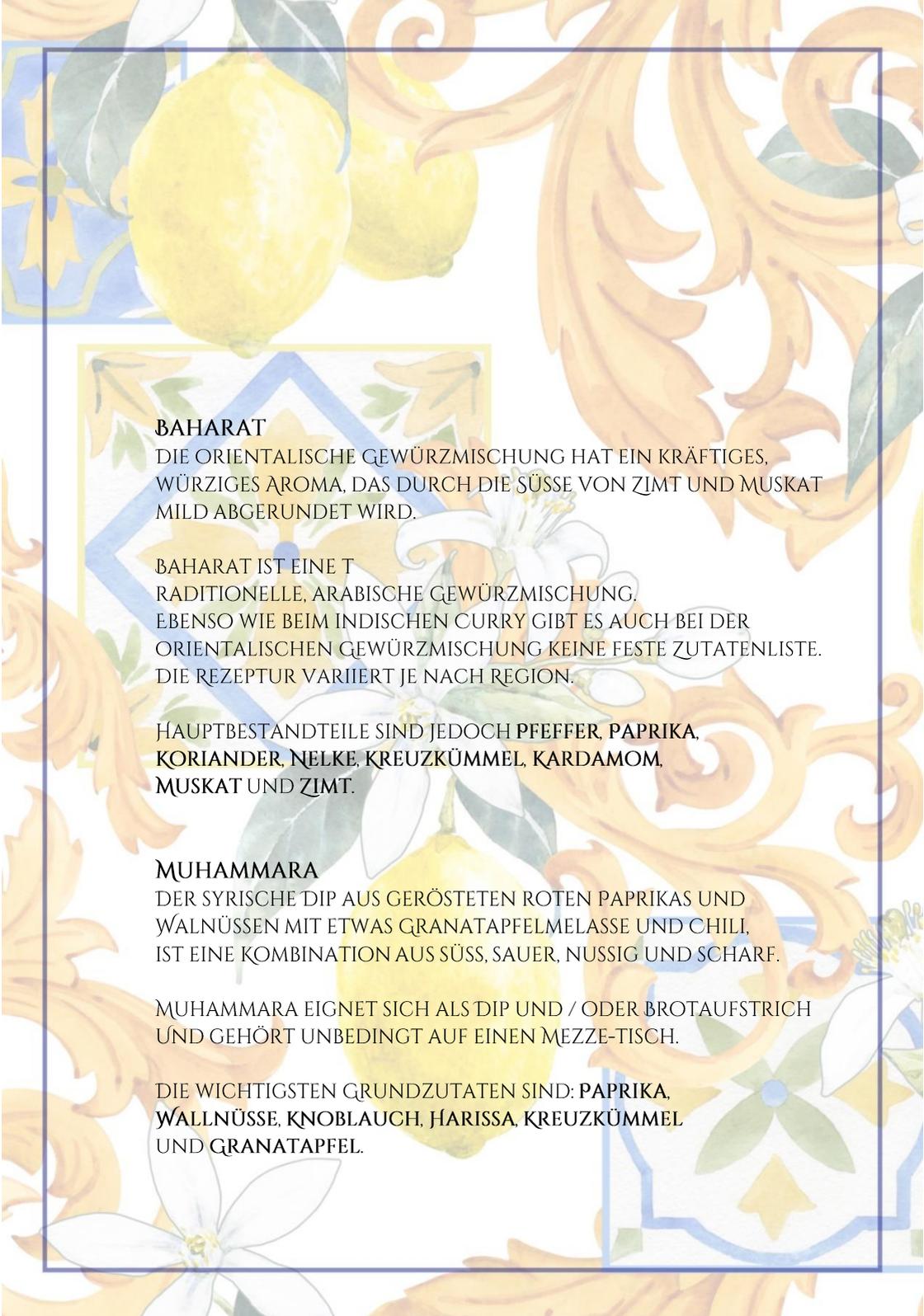
RAS EL HANOUT HEISST MISCHUNG DES CHEFS. WICHTIG SIND: **PAPRIKA, KORIANDER, KURKUMA, MUSKAT, ANIS, CHILI, GALGANT UND KARDAMOM** ABER AUCH **LAVENDEL UND ROSENBLÄTTER**.

HARISSA

HARISSA IST VOR ALLEM EINS: SCHARF. SIE IST EINE FEURIGE GEWÜRZMISCHUNG AUS **CHILIS, KORIANDERSAMEN, KREUZKÜMMEL, KNOBLAUCH UND MINZE** UND STAMMT AUS DEM NORDEN AFRIKAS.

IN LÄNDERN WIE MAROKKO, TUNESIEN, ALGERIEN ODER LYBIEN IST SIE FESTER BESTANDTEIL DER TRADITIONELLEN KÜCHE UND WIRD FAST ZU JEDEM GERICHT SERVIERT.

HEUTE IST HARISSA AUCH IN DEN ARABISCHEN LÄNDERN SOWIE IN ISRAEL UND EUROPA ZU HAUSE.



BAHARAT

DIE ORIENTALISCHE GEWÜRZMISCHUNG HAT EIN KRÄFTIGES, WÜRZIGES AROMA. DAS DURCH DIE SÜSSE VON ZIMT UND MUSKAT MILD ABGERUNDET WIRD.

BAHARAT IST EINE TRADITIONELLE, ARABISCHE GEWÜRZMISCHUNG. EBENSO WIE BEIM INDISCHEN CURRY GIBT ES AUCH BEI DER ORIENTALISCHEN GEWÜRZMISCHUNG KEINE FESTE ZUTATENLISTE. DIE REZEPTUR VARIERT JE NACH REGION.

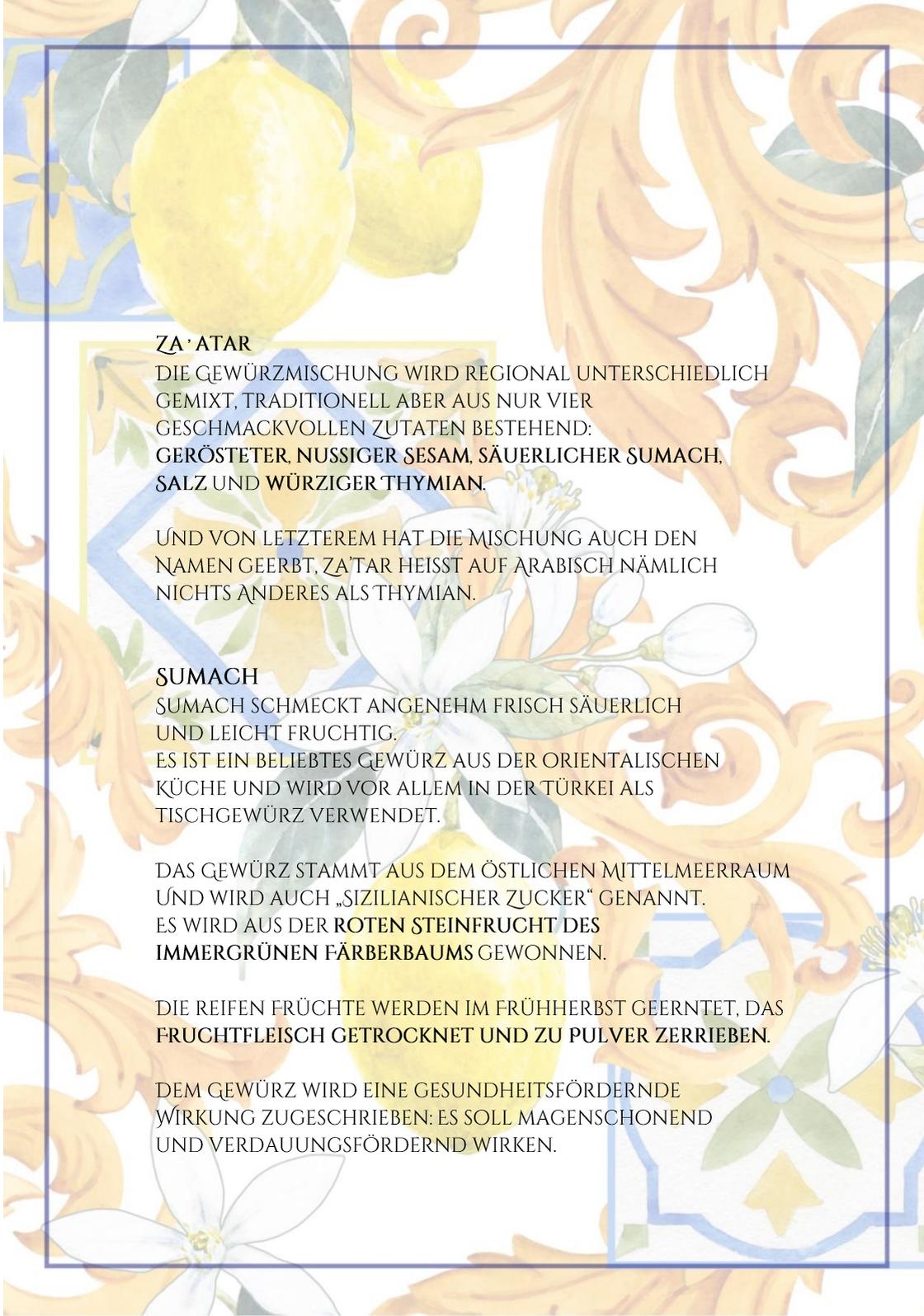
HAUPTBESTANDTEILE SIND JEDOCH **PFEFFER, PAPRIKA, KORIANDER, NELKE, KREUZKÜMMEL, KARDAMOM, MUSKAT UND ZIMT.**

MUHAMMARA

DER SYRISCHE DIP AUS GERÖSTETEN ROTEN PAPRIKAS UND WALNÜSSEN MIT ETWAS GRANATAPFELMELASSE UND CHILI, IST EINE KOMBINATION AUS SÜSS, SAUER, NUSSIG UND SCHARF.

MUHAMMARA EIGNET SICH ALS DIP UND / ODER BROTAUFSTRICH UND GEHÖRT UNBEDINGT AUF EINEN MEZZE-TISCH.

DIE WICHTIGSTEN GRUNDZUTATEN SIND: **PAPRIKA, WALNÜSSE, KNOBLAUCH, HARISSA, KREUZKÜMMEL UND GRANATAPFEL.**



ZA' ATAR

DIE GEWÜRZMISCHUNG WIRD REGIONAL UNTERSCHIEDLICH GEMIXT, TRADITIONELL ABER AUS NUR VIER GESCHMACKVOLLEN ZUTATEN BESTEHEND: GERÖSTETER, NUSSIGER SESAM, SÄUERLICHER SUMACH, SALZ UND WÜRZIGER THYMIAN.

UND VON LETZTEREM HAT DIE MISCHUNG AUCH DEN NAMEN GEERBT, ZA'TAR HEISST AUF ARABISCH NÄMLICH NICHTS ANDERES ALS THYMIAN.

SUMACH

SUMACH SCHMECKT ANGENEHM FRISCH SÄUERLICH UND LEICHT FRUCHTIG.

ES IST EIN BELIEBTES GEWÜRZ AUS DER ORIENTALISCHEN KÜCHE UND WIRD VOR ALLEM IN DER TÜRKEI ALS TISCHGEWÜRZ VERWENDET.

DAS GEWÜRZ STAMMT AUS DEM ÖSTLICHEN MITTELMEERRAUM UND WIRD AUCH „SIZILIANISCHER ZUCKER“ GENANNT. ES WIRD AUS DER ROTEN STEINFRUCHT DES IMMERGRÜNEN FÄRBERBAUMS GEWONNEN.

DIE REIFEN FRÜCHTE WERDEN IM FRÜHHERBST GEERNTET, DAS FRUCHTFLEISCH GETROCKNET UND ZU PULVER ZERRIEBEN.

DEM GEWÜRZ WIRD EINE GESUNDHEITSFÖRDERNDE WIRKUNG ZUGESCHRIEBEN: ES SOLL MAGENSCHONEND UND VERDAUUNGSFÖRDERND WIRKEN.

The background is a vibrant, artistic illustration. It features several lemons with green leaves, some in the top left and others in the center. There are also white flowers with yellow centers and green leaves. The design is framed by a blue and yellow geometric pattern, possibly a stylized diamond or square. The overall style is reminiscent of traditional Middle Eastern or North African art.

DUKKAH

DUKKAH IST EINE KOSTLICHE AFRIKANISCH-ORIENTALISCHE NUSS-GEWURZMISCHUNG AUS GERÖSTETEN NU^{SS}EN UND GEWURZEN.

ES GIBT VIELE VERSCHIEDENE REZEPTE VON DUKKAH, DIE SICH IN IHREN ZUTATEN UND DURCH IHRE HERSTELLUNG UNTERSCHIEDEN.

HAUPTBESTANDTEILE SIND: HASELNÜSSE, SONNENBLUMENKERNE, KORIANDEr, SESAM, FENCHEL, GRÜNER PFEFFER, SCHWARZKÜMMEL.

DUKKAH WIRD TRADITIONELL ALS VÖRSPESIE MIT EINEM GUTEN OLIVENÖL UND FLADENBROT GEGESSEN.