



**AFRICANA**

a ♦ taste ♦ of ♦ east ♦ africa





# HERZLICH WILLKOMMEN IM AFRICANA RESTAURANT

Im unserem Restaurant dürfen Sie sich auf eine imaginäre Reise durch Eritrea und Äthiopien begeben. Diese Reise wird Ihren kulinarischen Horizont erweitern. Die Speisen aus Eritrea und Äthiopien sind identisch — in ihrer Qualität einzigartig — in der Welt.

Um ein möglichst authentisches Erlebnis zu bieten, möchten wir Sie einladen, unsere Speisen mit den Händen zu essen. Unser **Fladenbrot Ingera** [Intschera] — welches bei allen Speisen Bestandteil ist wird als Besteck dienen. Ja genau, bei uns wird traditionell mit den Händen gegessen. Falls es Ihnen aber nicht wohl sein sollte, mit den Händen zu essen, dürfen Sie ungeniert nach Besteck fragen.

Bitte lassen Sie sich nicht von den Schärfegraden der Gerichte abschrecken ein Gericht zu probieren; denn auf Wunsch servieren wir alle unsere Gerichte mit Naturjoghurt, der eine schärfeneutralisierende Wirkung hat, den Geschmack aber nicht verfälscht.

Und nun: Buruk Ma'adi! [ En Guetä! ]



## UNSER TIPP

Das erste Mal hier? Probieren Sie unseren Bestseller, die «Africana Special Platte», bestehend aus veganen und Fleischgerichten. Dieser Mix verschafft Ihnen einen breiten und authentischen Einblick in unsere Küche.

### **AFRICANA SPECIAL**

**Ein Mix aus 6 bis 7 veganen Gerichten  
und Fleischgerichten.**

ab 2 Personen, CHF 39.— pro Person

**Sambusa Vegi (2 Stück)** 

Dreieckige, frittierte Teigtaschen mit Linsen und/oder Gemüse gefüllt

9.00

**Sambusa (2 Stück)**

Dreieckige, frittierte Teigtaschen mit Fleisch gefüllt

9.00

**Tomaten Ingerasalat**    

Tomaten-Ingerasalat an scharfen Berberesauce

8.00

**Katenja**  

Ingera an einer Diliksauce

8.00

**Fata**  

Brotstücke an scharfen Berberesauce

9.00



## VORSPEISEN



# VEGETARISCHE GERICHTE

MIT INGERA  REIS UND SALAT

<b>Shiro</b> ✓   	24.00
Kichererbsenspüree, verfeinert mit eritreischen und äthiopischen Gewürzen	
<b>Alitscha</b> ✓	18.00
Gemüse an einer milden Kurkuma-Ingwersauce	
<b>Hamli</b> ✓  	18.00
Spinat mit eritreischen und äthiopischen Gewürzen	
<b>Timtimo gelb</b> ✓	22.00
Linsen an einer Kurkumasauce	
<b>Timtimo rot</b> ✓   	22.00
Linsen an einer Berberesauce	

## Vegi Platte

Ein Mix aus allen veganen Gerichten  
Ab 2 Personen, CHF 32.— pro Person



**Zigni** 🍴🍴🍴

Rindfleisch an einer Berberesauce

24.00

**Chicken Hamli** 🍴🍴

Pouletgeschnetzeltes und Spinat an einer pikanten Sauce

27.00

**Tibsi weiss** 🍴

Rindsfilet an einer würzigen Buttersauce

32.00

**Tibsi rot** 🍴🍴

Rindsfilet an einer Berbere-Buttersauce

32.00

**Derek Tibs** 🍴🍴

Würzig mariniertes Rindsfilet, kurz angebraten

32.00

**Kitfo** 🍴🍴🍴

Rindstatar äthiopischer Art, auf Wunsch angebraten serviert

36.00

**Cha Cha Platte** 🍴🍴

250g Rindsfiletplatte mit Paprika und Zwiebeln,  
an einer Berbere-Tesmesauce

38.00



## GERICHTE MIT FLEISCH

MIT INGERA 🌾 REIS UND SALAT

Nachschlag Ingera CHF 2.–



## KIDS

### Schnipo

Schnitzel mit Pommes Frites oder Gemüsebeilage

12.00

### Pasta

An einer Tomatensauce

12.00



## SNACKS

### Fitfit

Kleine Ingera-Stückchen an einer scharfen Berberesauce

15.00

### Afro Taco

Mini-Ingera an einer scharfen Sauce mit Fleischstückchen

12.00

### Afro Taco

Mini-Ingera an einer scharfen Linsensauce

12.00

### Fata

Brotstücke an einer scharfen Berberesauce

16.00



## DESSERT

### Baklava

Blätterteiggebäck mit Nüssen und Honig

12.00

### Frittierte Banane

Plantain (Kochbanane) frittiert in Kokosöl

12.00





# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

	1l	5dl	3dl
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	8.00	6.00	4.00
Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea Lemon			4.80
Rivella, Rot, Blau, und Grün			4.80
Apfelschorle			4.80
Schweppes Bitter Lemon / Tonic			4.80
Ginger Ale			4.80
Falken, Alkoholfrei			5.50
Ginger Beer			6.00
«Africanawasser» (Leitungswasser)			2.00

## SÄFTE

		3dl
Cranberry		4.80
Ananassaft		4.80
Orangensaft		4.80
Mangosaft		4.80

## APERITIF

Campari Soda/Orange		9.50
Aperol Spritz		11.00
Martini Bianco (4cl)		7.50
Ramazotti (4cl)		7.00
Hugo		11.00

## DIGESTIF

Sambuca (2cl)		5.00
Amarula, Südafrika (4cl)		8.00



## GETRÄNKE

### AFRIKANISCHES BIER

Bier Lager, Äthiopien, 4%	33cl
Dju Dju Ananas, 3.6%	7.00
Dju Dju Mango, 3.6%	7.00
Dju Dju Banana, 3.6%	7.00
Dju Dju Passion Fruit, 3.6%	7.00
Nubia Mulu Amber, Glutenfrei	7.00
Nubia Ras Teferi Edel, mit Kardamongeschmack	7.00
Nubia Amsal Premium Lager, Glutenfrei	7.00
Panaché, 3dl	5.50

### WEIN / SCHAUMWEIN

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Mes (Honigwein)	7.00	12.00	32.00	48.00
Hauswein, weiss	5.00	9.00	23.00	30.00
Hauswein rot	6.00	11.00	28.00	38.00
Prosecco Cüpli	6.00			
Gespitzter Weisswein, Süss/Sauer		8.00		

### WHISKY & COGNAC

	4cl	Fl.*
Ballantines	11.00	120.00
J. Walker, Black Label	15.00	150.00
J. Walker, Red Label	13.00	120.00
Jack Daniels	11.00	120.00
Chivas	13.00	120.00
Hennessy	15.00	150.00

\* Mit Mineralwasser oder Coca Cola & Eis



# GETRÄNKE

## SPIRITUOSEN

Havana Club Rum White/Black	4cl
Gordon's Bombay Gin	12.00
Absolut Vodka	15.00
	12.00

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	4.20
Esspresso Doppio	5.40
Kaffee Crème	4.80
Milchkaffee	5.20
Latte Macchiato	5.90
Cappuccino	5.20
Tee	4.50

*Grüntee / Schwarztee / Rooibusch / Lindenblüten / Früchte / Ingwer / Pfefferminze*

*Auf Wunsch verfeinert mit ausgewählten äthiopischen Gewürzen, importiert*







Chillis geben den Schärfegrad der Speisen an



Vegan



Enthält Gluten

Unser Fladenbrot kann auf Anfrage ohne Gluten hergestellt werden.  
Bitte geben Sie uns 5 Tage im Voraus Bescheid.

\* Preise inkl. MWST

### **Fleisch**

Rind: CH / Poulet: CH / Lamm: Australien, Holland



[WWW.AFRICANA-RESTAURANT.CH](http://WWW.AFRICANA-RESTAURANT.CH)