

VORSPEISSE

01 Schorba bil Addas
HAUSGEMACHTE LINSENSUPPE 9

02 ARAYESS LAHME
LIBANESISCHES BROT GEFÜLLT MIT LAMM,
RINDSGEHACKTEM, PETERSILIEN & PINIENKERNEN 19

03 ARAYESS BIL JIBNI
LIBANESISCHES BROT GEFÜLLT MIT
FETA, SCHMELZKÄSE, TOMATEN & SESAM 17

04 ARAYESS SUJUK
LIBANESISCHES BROT GEFÜLLT MIT RINDFLEISCH,
SCHAFSKÄSE, TOMATEN & SESAM, (PIKANT) 18

SALAT

05 FATTOUSCH SALAT (VEGAN)
LATTICH, TOMATEN, GURKEN, RADIESCHEN, PETERSILIEN,
PEPERONI, PFEFFERMINZE, FRITTIERTES BROT & GRANATAPFEL 12

06 TABBOULEH SALAT (VEGAN)
PETERSILIEN, FRÜHLINGS ZWIEBELN, FRISCHE
PFEFFERMINZE, TOMATEN & BURGHUL 11.5

07 SALATA AL RAHIB (VEGAN)
GRILLIERTE AUBERGINEN MIT FRISCHEN
PEPERONCINI & TOMATEN (PIKANT) 12.5

08 FEYRUZ SALAT (VEGI)
LATTICH, TOMATEN, GURKEN, FETAKÄSE & OLIVEN 11.5

09 MUJADARA HAMRA SALAT (VEGAN)
DUNKLE LINSEN & BURGHUL 12.50

10 FALAFEL SALAT (VEGAN)
5ST. FALAFEL, GEMISCHTER SALAT MIT
FRITTIERTEM FLADENBROT 17

BREITE MEZZE

11 MEZZE FÜR 2 PERSONEN
7 VERSCHIEDENE KALTE UND WARME MEZZE 60

12 MEZZE FÜR 3 PERSONEN
10 VERSCHIEDENE KALTE UND WARME MEZZE 85

13 MEZZE FÜR 4 PERSONEN
14 VERSCHIEDENE KALTE UND WARME MEZZE 110

14 MIX GRILL
RINDFLEISCH, KAFTA, SCHISH TAOUK 3 SPIESSE 29

15 MIX GRILL
RINDFLEISCH, KAFTA, SCHISH TAOUK 6 SPIESSE 54

WEIN

BARKA TALLIYA ROT 2016 / 14% 0.75L 48
MUSAR JEUNE ROT 2018 / 13.5 % 0.75l 52

CHÂTEAU MUSAR 2012 / 14% 0.75l 78

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7 % MWS. HERKUNFT POULET; CH, BRA, RIND; CH, FISCH ; TR, CREVETTES; VN, LAMM ; AUS
FÜR INFORMATIONEN ZU DEN ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GREICHTEN/PRODUKTEN WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL

KALTE MEZZE

- 16 HOMMOS KLASISCH (VEGAN)
KICHERERBSEN MIT SESAMSAUCE, ZITRONE & OLIVENÖL 9,50
- 17 HOMOS MIT AVOCADO/ RANDE ODER PIKANT (VEGAN) 10
- 18 HOMMOS BEIRUT (VEGAN) 10
- 19 HOMMOS FAYROUZ (VEGI) NACH CHEF ART 11
- 20 HOMMOS MA SNOUBAR (VEGI)
MIT PINIENKERNEN & BUTTER 11
- 21 HOMMOS BI LAHME MIT RINDFLEISCH 13
- 22 HOMMOS BI SUJUK
SUJUK MIT HAUSGEMACHTEM WÜRSTLI (PIKANT) 13
- 23 BABAGHANOIJ (VEGAN)
GRILLIERTE AUBERGINE MIT SESAMSAUCE & OLIVENÖL 12
- 24 MUHAMARA (VEGI)
GRILLIERTE PAPRIKA MIT BAUMNÜSSE (LEICHT PIKANT) 12
- 25 WARAK INAB BIL ZET 8 ST. (VEGAN)
WEINREBENBLÄTTER GEFÜLLT MIT REIS & GEMÜSE 10
- 26 ARDISCHAUKI (VEGAN)
FRISCHE ARTISCHOCKEN MIT ZITRONEN-KNOBLISAUCE 12
- 27 MAKDOUS (VEGAN)
EINGELEGTE AUBERGINEN GEFÜHLT
MIT BAUMNUSS & PEPERONCINI 8
- 28 SCHANKLISCH (VEGI)
ZIEGENKÄSE GEWÜRZT MIT THYMIAN & TOMATEN 10
- 29 LABNEH (VEGI) Z
IEGENQUARK MIT PFEFFERMINZE & KNOBLI 9
- 30 LABAN MA CHAIR (VEGI)
JOGHURT MIT GURKEN & KNOBLI 8
- 31 BATINJEN BI LEBAN (VEGI)
AUBERGINE MIT JOGHURTTSAUCE & KNOBLI 11

WARME MEZZE

- 32 SFIHA
5 ST.GEBACKENE TEIGTASCHEN MIT RINDFLEISCH 11
- 33 SAMBUSEK CHUDRA (VEGI)
5 ST.BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT GEMÜSEN FRITTIERT 10
- 34 RAKAJEK BIL LAHME
5ST. TEIGROLLCHEN GEFÜLLT MIT FLEISCH 11
- 35 RAKAJEK BIL JIBNI 6ST.TEIGROLLCHEN(VEGI)
GEFÜLLT MIT KÄSE 11
- 36 FATAYER SPINAT(VEGI)
5 ST. GEBACKENE TEIGTASCHEN MIT SPINAT 11
- 37 JIBNI BIL FORN (VEGI)
SCHAFSKÄSE MIT TOMATEN UND WÜRZIGEM KRÄUTER 9
- 38 FALAFEL (VEGAN)
8 ST. FRITTIERTE KICHERERBSENBALLCHEN 10
- 39 KIBEH LAHME
5 ST.GEFÜLLTE GETREIDE MIT RINDFLEISCH
PINIENKERNE FRITTIERT 12
- 40 KIBEH BATATA(VEGI)
5 ST.KARTOFFEL TEIG GEFÜLLT MIT ZIEGENKÄSE FRITTIERT 12
- 41 KIBEH SHMANDAR (VEGI)
5 ST.GETREIDE TEIG GEFÜLLT MIT RANDE 12
- 42 KIBEH SAMAK 5 ST. KARTOFFEL TEIG GEFÜLLT MIT FISCH 13
- 43 LUBIEH BZEJT(VEGAN)
GRÜNE BOHNEN MIT FRISCHEN TOMATEN 9
- 44 MUJADARAET RESS(VEGAN)
REIS MIT LINSEN UND GEBRATENE ZWIEBEL 8
- 45 BURGHUL BI BANADOURA (VEGAN)
BURGHUL GETREIDE MIT FRISCHEN TOMATEN UND ZWIEBEL 8
- 46 BAMIA (VEGAN)
OKRAS MIT FRISCHEN TOMATEN & KORIANDER 10
- 47 MOUSSAKKA (VEGAN)
FEINE AUBERGINE MIT FRISCHEN TOMATEN UND KICHERERBSE 10
- 48 TAJEN
ROTBARSCHFISCH MIT KORIANDER
MIT ZITRONEN-SESAMSAUCE 11

MAMA`S GERICHTE

49 JAWANI BI THUM U COUSBAR
POULETFLÜGELI GEBRATEN MIT KORIANDER &
KNOBLISAUCE ODER GRANATAPFELSAUCE 17

50 FTEIL GHANAM
LAMMFILETGESCHNETZELTES MIT FRUCHTIGEN
GRANATÄPFELN ODER KNOBLISAUCE 18

51 FATTEH HOMMOS BI LABAN (VEGI)
KICHERERBSEN, KNOBLI, PINIENKERNEN MIT LEICHTER
JOGHURTSAUCE BESTREUT MIT FRITTIERTEM FLADENBROT 15

52 FATTEH BIL BATINJEN (VEGI)
FRITTIERTE AUBERGINE, KNOBLI, PINIENKERNEN MIT LEICHTER
JOGHURTSAUCE BESTREUT MIT FRITTIERTEM FLADENBROT 15

53 FATTEH KRAIDIS(VEGI)
GEBRATENE CREVETTEN, ESSIGGURKEN, KORIANDER,
KNOBLI & ZITRONEN MIT LEICHTER TARATORSAUCE 18

54 SAUDA DJEIJ BI RUMMEN
GEBRATENES POULETLEBER MIT GRANATAPFELSAUCE
ODER KNOBLI-ZITRONENSAUCE 12

55 SCHEICH IL MEHSCHI
GEBRATENE AUBERGINE MIT RINDFLEISCH, FRÜHLINGSZWIEBELN,
TOMATEN & KRÄUTER-SESAMSAUCE 25

56 SCHEICH IL JABAL (VEGI)
GEBRATENE AUBERGINE MIT GEMÜSSE & JOGURT 23

57 CASTALETTA
LAMMKOTLETTEN VOM GRILL MIT FRISCHEN
TOMATEN, KRÄUTER & OLIVENÖL 28

58 GAPSI SCHARIE
RINDSGESCHNETZELTES, REIS MIT 7 GEWÜRZEN
& SAUCE NACH ART DES CHEFS 25

59 KIBEHT KAFTA
RINDSGEHACKTES VOM GRILL GEFÜLLT MIT AUBERGINE,
KASHKAVAL, KÄSE, KNOBLI & JOGHURTSAUCE 23

FISCH

60 SAMKI BI ZATAR / DILL
DORADE ROYALFILET GEBRATEN MIT
FRISCHEN KRÄUTER & ZITRONE 27

61 SAMKI BEIRUTI
DORADE ROYALFILET GEBRATEN
MIT FRISCHEN DIILL & ZITRONE 28

62 SAMKI HARRA
ROTBARSCHFISCHFILET AUF PIKANTER SAUCE MIT
TOMATEN,KNOBLI & FRISCHEN KRÄUTER 28

63 KRAIDIS KBIR
RIESENCREVETTEN 6ST. MIT KNOBLI, FRISCHEN
KRÄUTER UND ZITRONE 29

FLEISCH & SPIESS

64 SPIESS 2ST. RIND FLEISCH
TOMATEN, ROSMARIN, & PEPERONI 22

65 SPIESS 2ST.KAFTA
LAMM & RINDFLEISCH MIT PETERSILIEN & ZWIEBELN 20

66 KAFTA BIL BATINJEN
LAMM & RINDFLEISCH MIT PETERSILIEN
& ZWIEBELN & GEBRATENE AUBERGINE 23

67 SPIESS 2ST.KAFTA BIL LABAN
LAMM & RINDFLEISCH MIT PETERSILIEN
& ZWIEBELN JOGHURTSAUCE & KNOBLI 22

68 SPIESS 2ST.SCHESCHTAOUK
CHICKEN MARINIERT, PIKANT 21

69 SPIESS 2ST.SCHESCHTAOUK
CHICKEN MARINIERT, MIT KNOBLAUCH 21

70 SUJUK
HAUSGEMACHTE WÜRSTLI AUS
RIND & LAMMFLEISCH PIKANT 18

71 MAKANEK
HAUSGEMACHTE WÜRSTLI AUS RIND &
LAMMFLEISCH MIT GRANATAPFEL SAUCE 17

72 FARROUJ MESHWI MSAHA
POULE OHNE KNOCHEN VOM GRILL, MARINIERT MIT KNOBLI &
ZITRONE ODER WILDTHYMIAN ODER GRANATAPFEL SAUCE 26

BEILAGEN

73 BATATA HARRA
MIT FRISCHEM KORIANDER, ZITRONE & CHILI 8.5

74 BATATA MIKLIE / POMES 6.5

75 REIS MIT 7 VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN 6

76 BATENJEN MIKLI
FRITTIERTE AUBERGINE MIT SESAMSAUCE, FRISCHEN KRÄUTER & ZITRONE 7

77 ARANBIT MIKLI
FRITTIERTEN BLUMENKOHL MIT ZITRONE & PETERSILIEN 7

78 REIS LIBANESISISCHE ART 7

DESSERT

79 BAKHLAVA
BLÄTTERTEIG GEBACKEN MIT WALNUS
PISTAZIEN ODER CASHEW-NÜSSEN 6 ST. 9

80 ATAYEF 1 ST. 6

81 MOUHALABIEH 6

82 HALAWET EL JIBN 4 ST. 10

83 ZNOUD EL SIT 2 ST. 8

HEISS

KAFFEE / ESPRESSO 4.5
CAPPUCCINO 5
LATTE MACCHIATO 5.5
HEISSE SCHOGGI CAOTINA 5.5

CORRETTO (SAMBUCA / AMARETTO) 6.5

TEE 4

SCHWARZ, GRÜN, KAMILLE, FRUCHT, MINZ, GINGER

FRISCHER PFEFERMINZ TEE 5.5

CHAI LATE 5.5

BIER VOM FASS

LAGER HELL 4.8% / 0.3l 5 / 0.5l 6.5

BIER FLASCHE

BEIRUT 4.6% / 0.33l 6
ALMAZA 4.2% / 0.33l 6
CORONA 4.5% / 0.33l 6
APENZELER AMBER 5 % / 0.33l 6
IPA PALE ALE INDIA 8 % / 0.33l 6.5

ALKOHOLFREI (0.0%) 0.33l 5
PANACHE ALKOHOLFREI (0.0%) 0.33l 5.5

GETRÄNKE

MINERALWASSER 33cl 4.5

RIVELA ROT 33cl 4.5

FANTA 33cl 4.5

SPRITE 33cl 4.5

ICE TEA LEMON & PEACH 33cl 4.5

APFELSCHÖRLE 4.5

COLA , COLA ZERO 4.5

HAUSGEMACHTER ICE TEA/ MINZ LIMETTE 6.5

SAFT 250dl

ANANAS / ORANGE / CRANBERY / GRAPEFRUIT 4

FRISCHER ORANGESAFT 6.5

DER VERKAUF VON ALKOHOL AN UNTER 18-JÄHRIGE IST VERBOTEN.

WEIN

MUSAR JUENE WEISS 2018 / 12.5 % 0.75l 49

MUSAR JEUNE ROT 2018 / 13.5 % 0.75l 52

CHÂTEAU MUSAR ROT 2012 / 14% 0.75l 78

IXSIR GRAND RESERVE ROT AUSGEREIFT 2013 / 14% / 0.75l 58

IXSIR GRAND RESERVE ROSE WEICH & FRUCHTIG

2019 / 14% / 0.75l 50

KSARA RESERVE DU COUVENT ROT 2017 & 18 / 13.5% 0.75l 42

KSARA BLANC I'OBSERVATOIRE WEISS 2019 / 13% 0.75l 38

KSARA SUNSET ROSE / 13.5% 0.75l 36

BARKA TALLIYA ROT 2014 /14% 48

LIBANESISCHER ARAK / 53% 2cl 8