

# VORSPEISEN



*k a l i o r e x i !*

## **Choriatiki - Griechischer Salat**

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,  
Oliven, Feta, Olivenöl

14.-

## **Grüner Salat**

Lattich, Frühlingszwiebeln, Dill, kretanischer  
Käse Anthotiro

12.-

## **Oktopussalat**

Bohnen, Rote Beete, Gurken, Spitzpaprika,  
Frühlingszwiebeln, Petersilie, Dill, Vinaigrette

23.-

## **Marinarismenos Gavros**

Marinierte Sardellen

12.-

## **Dakos**

Kretanische Spezialität mit Hartbrot,  
Tomaten, Feta, Olivenöl

9.-



## **Tzatziki**

Griechischer Joghurt, Gurken, Knoblauch

10.-

## **Fava**

Erbsenpüree, karamellierte Zwiebeln,  
Kapern, Olivenöl

14.-

## **Hausgemachte Ntolmadakia**

mit Reis gefüllte Weinblätter

15.-

## **Tirokafteri**

Traditioneller Käseaufstrich mit Chili

10.-

## **Feta mit Oregano und Olivenöl**

7.-

*Unsere Weinblätter und das Olivenöl bringen wir direkt aus Kreta mit.*





# VORSPEISEN



*k a l i o r e x i !*



## **Keftedakia**

*Hausgemachte Hackfleischbällchen mit Wedges oder Kartoffelpüree*

18.-

## **Kolokithokeftedes**

*Hausgemachte frittierte Zucchini­bällchen mit Feta*

14.-

## **Saganaki**

*Hausgemachter frittierter Feta*

16.-

## **Feta Bougiourdi**

*Gebackener Feta mit Oregano, Olivenöl und scharfer Paprika*

16.-

## **Kolokithakia**

*Frittierte Zucchini*

15.-

## **Gemischter Vorspeisenteller (2P.)**

*Tzatziki, Tirokafterie, Keftedakia, Fava, Kolokithokeftedes, Kolokithakia, Ntolmadakia, Salat*

38.-

## **Pitabrot**

2.-

## **Knoblauchbrot**

8.-



*Wir bereiten unser Hackfleisch selbst aus frischem Fleisch zu.*

*Unsere Weinblätter und das Olivenöl bringen wir direkt aus Kreta mit.*





# FLEISCHGERICHTE



*k a l i o r e x i !*

## **Tsigariasto**

Lamm auf traditionelle Art mit Wedges oder Kartoffelpüree

45.-

## **Souvlaki (Schwein)**

Fleischspieß mit Tzatziki und Wedges

28.-

## **Gyros (Schwein)**

Pita, Tzatziki und Wedges

28.-

## **Souvlaki (Poulet)**

Fleischspieß mit Tzatziki und Wedges

32.-

## **Gyros (Poulet)**

Pita, Tzatziki und Wedges

32.-

## **Rindssteak**

mit Wedges oder Kartoffelpüree

42.-



*Wir bereiten unser Hackfleisch selbst aus frischem Fleisch zu.*

*Unser Gyros wird täglich frisch von Hand geschnitten*



# FLEISCHGERICHTE



*k a l i o r e x i !*

**Moussaka nach Mamas Art**

32.-

**Hochzeitspasta mit Anthotiro**

*Striftoudi-Nudeln mit Lamm und  
traditionellem kretanischem Käse*

35.-

**Schweinsplätzli**

*mit Rotebeete-Mousse dazu Wedges oder  
Grillgemüse*

32.-

**Geschmortes Lammfleisch**

*mit Auberginencreme*

42.-

**Lammkoteletts**

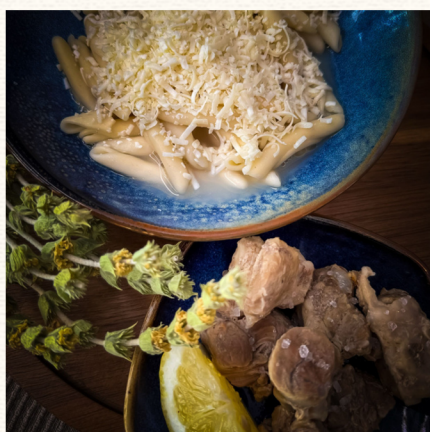
*mit Rosmarinkartoffeln*

42.-

**Bifteki**

*Burger-Patty aus hausgemachtem Hackfleisch  
gefüllt mit Feta und Tomate dazu Wedges*

32.-



*Wir bereiten unser Hackfleisch selbst aus frischem Fleisch zu.*

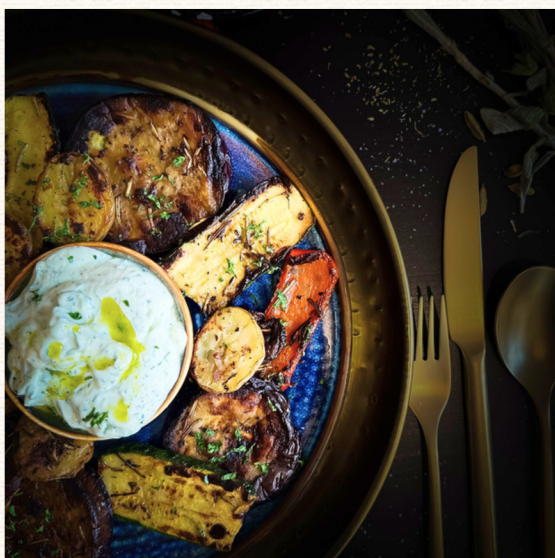
*Unser Gyros wird täglich frisch von Hand geschnitten*



# VEGI/ FISCH



*k a l i a r e x i !*



**Gemista** 28.-  
*mit Reis gefüllte Paprika mit Joghurt*

**Grillgemüse mit Joghurt-Dip** 18.-

**Hausgemachte Spanakopita** 25.-  
*Spinatkuchen mit Feta im hausgemachten Filo-Teig*

**Doradenfilet vom Grill** 35.-  
*mit Gemüse und Risotto*

**Garidomakaronada** 28.-  
*Pasta mit Crevetten*

**Oktopus** 45.-  
*mit Fava, Sardellen, Kapern, karamellisierten Zwiebeln*





# DESSERT



*k a l i o r e x i !*

## Galaktompoureko (20min)

Griesspudding umhüllt von hausgemachtem Filo-Teig

15.-

## Griechischer Jogurt

mit „süßem Löffel“. Auswahl:

- Traube
- Sauerkirsche
- Honig

8.-

## Hausgemachter Cheesecake

12.-

## Pitakia

Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Käsefüllung und Honig

16.-

## Hausgemachte Zitronentarte

16.-

## Chef's Dessert

15.-





# KINDER

# karte



## HAUPTGERICHTE

### Keftedakia

Hausgemachte Hackfleischbällchen mit  
Wedges oder Kartoffelpüree

18.-

### Hausgemachte Pouletnuggets mit Wedges

16.-

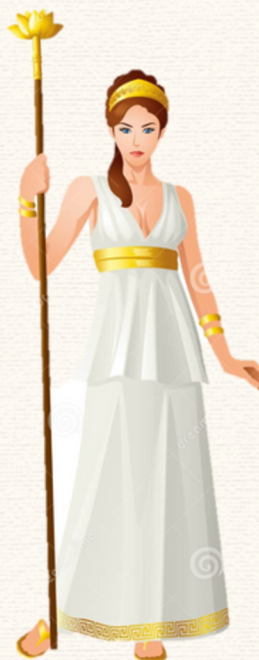
### Fleischspieß mit Wedges

16.-

## ETWAS SÜSSES FÜR DIE KLEINEN

### Kinderglace

3.80







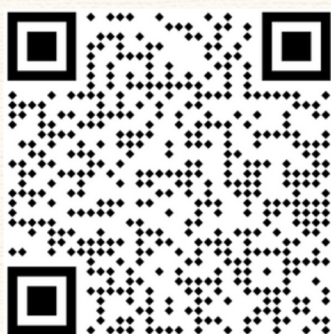
# VIELEN DANK FÜR IHREN *Besuch*

## WIFI

"Garden-Guest"

Passwort:

**Nur das Beste für Sie!**



## SCAN FOR ENGLISH MENU



## FOLGT UNS AUF...

### Facebook:

Cretan Garden Thun

### Instagram

@cretangardenthun

## REVIEW!

QR-Code scannen und eure  
Bewertung hinterlassen.



## ALLERGENE

Trotz sorgfältiger Herstellung können unserer  
Speisen neben den gekennzeichneten  
Allergenen auch Spuren anderer Stoffe  
enthalten, die im Produktionsprozess  
verwendet werden.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## FLEISCHDEKLARATION

Rind, Schwein, Poulet, Lamm  
*Schweiz*

Fisch  
*Griechenland*

Crevetten  
*Spanien*

Oktopus, Sardellen  
*Italien*