

El Babaz Haus

**Salate: **

- **Fattoush:** Frischer Salat mit frittierten Fladenbrotstücken, Tomaten, Gurken, Pfefferminze, Frühlingszwiebeln und einem Zitronen-Olivenöl-Dressing – 12 CHF
- **Tabouleh:** Petersilie, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Bulgur, Zitronensaft und Olivenöl, gewürzt mit frischer Minze – 12 CHF
- **Leben bel Kyar:** Joghurt mit Gurken und Kräutern – 10 CHF

**Vorspeisen Mezze: **

- **Hummus:** Cremige Kichererbsen mit Tahini, Zitronensaft und Knoblauch 10 CHF
- **Hummus Randen:** Cremiger Hummus mit gerösteten Randen- 12 CHF
- **Baba Ghanoush:** Rauchiger Auberginen, mit Tahini und Zitronensaft – 13 CHF
- **Muhamara:** Walnuss-Paste mit scharfer Paprika und Granatapfelsirup – 11 CHF
- **Avocado Püree:** Cremige Avocado-Creme, mit Zitronensaft und Salz – 14 CHF
- **Labneh:** Cremiger Joghurt-Dip mit Olivenöl & frischer Pfefferminze – 10 CHF
- **Falafel:** Knusprige Kichererbsen Bällchen (Vier Stück) – 10 CHF
- **Weinblätter:** Gefüllte Weinblätter mit Reis und Hackfleisch (sechs Stück) – 15 CHF
- **Kutêlk:** Bulgur gefüllt mit einer würzigen Fleischmischung (4 Stück) – 18 CHF
- **Tatar Randen Bulgur:** Bulgur mit gehackten Randen, aromati. Kräutern- 13 CHF

Fleisch- und

Fischdeklaration:

- **Poulet:** Aus Brasilien
- **Lamm und Hackfleisch:** Aus der Schweiz
- **Lachs:** Hergestellt in der Schweiz, in Norwegen in Aguakultur gewonnen, **ASC-zertifiziert**
Bei **Allergenen** bitte nachfragen.

**Frühstück: **

Bagels

- **Avocado Bagel:** Frischer Bagel mit Avocado und Frischkäse – 16 CHF
- **Breakfast Bagel:** Frischer Bagel mit Rührei, Speck und Frischkäse – 18 CHF
- **Lachs Bagel:** Frischer Bagel mit Lachs, Frischkäse und Meerrettich – 22 CHF

Avocado Toast Deluxe: Avo Pure, dazu Eierspeise mit HM Ruchbrot – 20 CHF

Avocado & Randen Hummus Toast: Cremiger Hummus mit gerösteten Randen, Avocado Scheiben 18 CHF

Eggs

- **Egg Benedict:** Poch. Eier mit Schinken oder Speck und Hollandaise – 20 CHF
- **Egg Florentine:** Poch. Eier mit Spinat und Hollandaise – 20 CHF
- **Egg Molokhia Royal:** Poch. Eier mit **Molokhia** und Hollandaise – 22 CHF
- **Egg Royal:** poch Eier mit Lachs und Hollandaise-22 CHF
- **Eierspeisen:** Rührei, Spiegelei oder pochierte Eier (zwei Eier) – 13 CHF

Warne Gerichte

- **Manakisch:** Warne **manakish** mit za'atar or geschmolzenem Käse – 18 CHF
- **Shakshuka:** Spiegelei in Tomatensauce mit Paprika, Knoblauch 18 CHF
- **Pancakes** Fluffige Pancakes, serviert mit Ahornsirup und Butter – 17 CHF
Blueberry Pancakes – mit Blaubeeren und Ahornsirup – 18 CHF

Brunch zum Teilen – 38 CHF pro Person (ab 2 Personen)

- **Kurdisch:** 3 Mezzes, Falafel, Shakshuka, Käse, Aufschnitt Fleisch, Konfi.
- **Arabisch:** 3 Mezzes, Manakisch, Spiegelei, Käse, Aufschnitt Fleisch, Konfi
- **klassisch:** 3 Mezzes, Pancake, Egg Benedic, Käse, Aufschnitt, Fleisch, Konfi

Bei allem Homemade Ruchbort, Homemade Konfi)

Fleisch- und

Fischdeklaration:

- **Poulet:** Aus Brasilien
- **Lamm und Hackfleisch:** Aus der Schweiz
- **Lachs:** Hergestellt in der Schweiz, in Norwegen in Aguakultur gewonnen, **ASC-zertifiziert**
Bei **Allergenen** bitte nachfragen.

**Mittags- und Abendmenü: **

Mezze Mix pro Person

- **Vegi:** Auswahl an veganen oder vegetarischen Mezze, serviert mit **khubz** 35 CHF
- **Fleisch:** Auswahl an Fleisch-Mezze, serviert mit **khubz** – 38 CHF

Vegetarische Gerichte mit Reis oder Frike – 30 CHF

- **Bâdînjêb bi Sose Tomatê:** Mari. Auberginenscheiben mit **sos tomate** & Kartoffelscheiben
- **Molokia mit Kichererbsen:** Molokia-Blätter, Kichererbsen
- **Karnîbîj bi Hummus:** Blumenkohlsteak marin. mit Olivenöl & Gewürze, mit **hummus**

Fleischgerichte mit Reis oder Frike – 35 CHF

- **Pilaw:** Zarte Lammhaxe
- **Kebsa:** Mariniertes Poulet in **sos tomate** mit Kartoffelscheiben
- **Bâdînjânêb bi Gosht:** Marinierte Auberginenscheiben in **sos tomate**, serviert mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch.

Weitere Gerichte

- **Weinblätter:** mit Reis und Hackfleisch & Beilage/Dip dazu – 20 CHF
- **Kutêlk:** Bulgur gefüllt mit einer würzigen Fleischmischung & Beilage/ Dip-22 CHF
- **Mix Grill:** Auswahl an gegrilltem Fleisch, serviert mit **pilav** (Reis) – 38 CHF

**Desserts: **

- **Baklava** Süßes, zartes Gebäck mit Walnüssen, Honig – 8 CHF
- **Basbusa** Griesskuchen, einer Süßigkeit aus Nüssen und Honig – 9 CHF

El Babaz Haus – Sommerkarte**

Eiscreme (2 Kugeln) – 9 CHF

Sorten: Vanille • Erdbeere • Pistazie

Affogato (1 Kugel + 1 Shot) – 9 CHF

mit Café oder Matcha

Fleisch- und

Fischdeklaration:

- **Poulet:** Aus Brasilien
- **Lamm und Hackfleisch:** Aus der Schweiz
- **Lachs:** Hergestellt in der Schweiz, in Norwegen in Aguakultur gewonnen, **ASC-zertifiziert**
Bei **Allergenen** bitte nachfragen.

Vino & Vibes

Weine und Prosecco

Wein	Preis (Flasche 75 cl)	Preis (1 dl)	Details
Montelliana Montegrande Prosecco Treviso Extra Dry DOC	CHF 65.00	CHF 8.00	Alkoholgehalt: 11.0% Trauben: Glera
Caruna Franciacorta Brut DOCG	CHF 100.00	CHF 13.00	Alkoholgehalt: 12.5% Trauben: Chardonnay
Monchiero Carbone Roero Arneis 2024	CHF 80.00	CHF 10.00	Alkoholgehalt: 12.5% Trauben: Arneis
Domaine Jean Collet et Fils Petit Chablis 2023	CHF 90.00	CHF 12.00	Alkoholgehalt: 12.5% Trauben: Chardonnay
Hacienda Solano Ribera del Duero D.O. Selección 2022	CHF 85.00	CHF 11.00	Alkoholgehalt: 14.5% Trauben: Tempranillo
Rocca di Frassinello Poggio 2022	CHF 80.00	CHF 9.00	Alkoholgehalt: 14.0% Trauben: Sangiovese, Sauvignon, Merlot
Rosato Salento "Moi" 2023	CHF 55.00	CHF 6.50	Alkoholgehalt: 12.5%
Chateau Revelette Coteaux Rosé 2024 France	CHF 85.00	CHF 11.00	Alkoholgehalt: 13%

Bier-Auswahl

Bier	Preis	Preis
Gold sprint Aus Schank	CHF 6.00	3 dl
Start Weizen Flasche	CHF 7.50	3.3 dl
Alkoholfreie Pause Lager	CHF 7.00	3.3 dl
Paul 01 Special hell	CHF 7.00	3.3 dl
Paul 04 Sommer Bier	CHF 7.50	3.3 dl

Fleisch- und

Fischdeklaration:

- Poulet: Aus Brasilien
 - Lamm und Hackfleisch: Aus der Schweiz
 - Lachs: Hergestellt in der Schweiz, in Norwegen in Aguakultur gewonnen, **ASC-zertifiziert**
- Bei **Allergenen** bitte nachfragen.

Cocktails

Cocktail	Preis (Cocktail)	Zutaten
Şehîdîn (Passionfruit)	CHF 16.00	Passionsfrucht, Kokosnuss, Ananassaft, Vodka
Zînê (Mango Dream)	CHF 16.00	Mangosirup, Gazoza Mandarine, Orangensaft, Malibu Rum
Berxwedan (Freedom)	CHF 16.00	Ginger Beer, Minze, Gurkensirup, Gazoza Zitrone, Gin
Kaniya (The Spring)	CHF 16.00	Frische Limetten, Minze, Ginger Beer, Tequila
Şevîn (Night Bliss)	CHF 16.00	Ginger Beer, Limette, Passionsfruchtsaft, Gin
Granatapfel Prosecco Spritzer	CHF 15.00	Prosecco mit Granatapfelsaft
Mimosa	CHF 14.00	Prosecco mit Orangensaft
Aperol Spritz	CHF 14.00	Aperol, Prosecco & Soda
Gin & Tonic	CHF 14.00	Gin, Tonic water, Limmten

Kaffee und Tee Menü

Getränk	Preis
Espresso	4.50 CHF
Flat White	6.00 CHF
Doppelter Espresso	5.50 CHF
Latte Macchiato	6.40 CHF
Cappuccino or Milchkaffee	6.20 CHF
Matcha Latte	6.90 CHF
Café Crème	5.90 CHF
Chai Latte	6.80 CHF
Tee Auswahl	6.00 CHF

Fleisch- und

Fischdeklaration:

- Poulet: Aus Brasilien
- Lamm und Hackfleisch: Aus der Schweiz
- Lachs: Hergestellt in der Schweiz, in Norwegen in Aguakultur gewonnen, **ASC-zertifiziert**
- Bei **Allergenen** bitte nachfragen.

Iced Latte	7.50 CHF
Iced Matche	7.50 CHF
Iced Tonic & Espresso	7.50 CHF
Iced Americano	6.50 CHF

Hausgemachte Säfte & Erfrischungen

Getränk	Preis
Frisch gepresster Orangensaft (3 dl)	5.50 CHF
Frisch gepr. Granatapfelsaft (3 dl)	7.00 CHF
Hausge. orient. Ingwericetee (3 dl)	7.50 CHF
Hausgem. orientalischer limo (3 dl)	7.50 CHF

Softdrinks Menü

Getränk	Preis
Coca-Cola or Cola Zero (3.3 dl)	5.00 CHF
Apfel Schorle (3.3 dl)	5.00 CHF
Fanta, Sprite, Rivella (3.3 dl)	5.00 CHF
Sprite (3.3 dl)	5.00 CHF
Gazozza Zitrone or Mandarine (3.3 dl)	5.00 CHF
Ginger Beer (2 dl)	5.00 CHF
Wasser klein (4.7 dl)	5.00 CHF
Wasser gross (7.7 dl)	8.00 CHF

Fleisch- und

Fischdeklaration:

- Poulet: Aus Brasilien
 - Lamm und Hackfleisch: Aus der Schweiz
 - Lachs: Hergestellt in der Schweiz, in Norwegen in Aguakultur gewonnen, **ASC-zertifiziert**
- Bei **Allergenen** bitte nachfragen.