



A M M O S

authentic greek cuisine

GESCHÄTZTE GÄSTE,

AMMOS BEDEUTET GANZ EINFACH «SAND». WIR VERBINDEN DIES MIT «ES BITZELI» FERIEN, WÄRME, ABER AUCH MEER UND ETWAS GEMÜTLICHES. SO WÜNSCHEN WIR UNS AUCH DIE ATMOSPHÄRE HIER – EIN STÜCK FERIEN AUF DER INSEL UND INMITTEN LUZERNS.

WIR WOLLEN SIE MIT AUTHENTIZITÄT ÜBERZEUGEN. VOM NORDEN GRIECHENLAND BIS ZUM GELEGENTLICH SPÜRBAREN SAHARA WIND AUF KRETA, SIND ES GUT 700 KM LUFTLINIE, VIELE STRÄNDE, INSELN ABER AUCH ZAHLREICHE GEBIRGE LIEGEN DAZWISCHEN.

DIE VIELFALT VON GÄNZLICH UNBEKANNTEN GERICHTEN IST DAHER AUCH FÜR KENNER DER HELLENISCHEN KÜCHE ENORM. WIE MAN SICH NUN AUF DEM SAND BEWEGT UND ALLES UNTER DEN FÜSSEN IN BEWEGUNG IST, WIRD AUCH UNSERE KARTE STÄNDIG IN BEWEGUNG BLEIBEN. DIE SUCHE NACH AUTHENTISCHEN PRODUKTEN FÜR DIE GRIECHISCHE KÜCHE GESTALTET SICH MANCHMAL HIER ALS... NA JA, ETWAS SUBOPTIMAL. MANCHES FÜR UNSERE WUNSCHGERICHTE FEHLT ZEITWEISE ODER IST HIER NICHT ZU BEKOMMEN. DAFÜR HALT MEHR ABWECHSLUNG UND DANN UND WANN ETWAS NEUES AUF UNSERER KARTE.

DIE KLASSIKER WERDEN NATÜRLICH AUCH DABEI SEIN – UND DIESE NOCH MIT ELEMENTEN AUS VERSCHIEDENEN REGIONALEN EINFLÜSSEN ODER MUTTIS REZEPTEN BEREICHERT.

IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR VIEL GENUSS MIT UNSEREN AUTHENTISCHEN GRIECHISCHEN GERICHTEN UND MEZE-SPEISEN. ERWEITERUNGEN AUS DEM MEDITERRANEN RAUM WERDEN DIE VIELFALT NOCH MEHR FÜR SIE ERHÖHEN.

EURE LEIDENSCHAFTLICHEN GASTGEBER

KRISTINA, DIE KÜCHENCHEFIN & CHRISTO, DER CHEF DE SERVICE

MIT DER AMMOS-CREW

VORSPEISEN UND MEZE / *Starters and Meze*

ANALOG TAPAS IN SPANIEN, BESTELLEN SICH DIE GÄSTE DIE GEWÜNSCHTEN MEZE, SPRICH «KLEINERE PORTION», UND TEILT SICH DIES MIT ALLEN AM TISCH, BESTELT NOCH ETWAS DAZU WENN MAN LUST DARAUF HAT UND GENIESST AUCH MAL ZUM PASSENDEN WEIN ODER OUZO DIE VIELFALT DER GERICHTE.

Meze are the Greek version of tapas in Spain. You can order a variety of Meze - small portions - and share them with all people at your table. You can order as many meze as you like and enjoy it with a Greek wine or ouzo.



DIE MEISTEN UNSERER SPEISEN SIND GLUTENFREI ZUBEREITET. FRAGEN SIE EINFACH NACH UND WIR BERATEN SIE GERNE.

Most of our dishes are prepared gluten-free. Just ask and we will advise you.



IN KLAMMERN BEDEUTET, ES IST TEILWEISE GLUTENFREI ZUBEREITET ODER AUF VORBESTELLUNG.

In brackets means that the dish is partly gluten-free or it should be pre-ordered.



VIELE UNSERER SPEISEN SIND AUCH **VEGETARISCH** ODER SOGAR **VEGAN** ZUBEREITET. FRAGEN SIE UNS EINFACH, FALLS SIE MEHR WISSEN MÖCHTEN. AUFGRUND DER VIELEN HAUS-GEMACHTEN SPEISEN KENNEN WIR ALL UNSERE ZUTATEN.



*Many of our dishes are prepared **VEGETARIAN** or even **VEGAN**.*

These symbols will lead you to find your preferred dishes.

authentic greek cuisine

MEZE KALT UND VORSPEISEN / *Meze and cold starters*

-  **FARBIGER BLATTSALAT** 9,50
 KRETISCHEM HAUSDRESSING, CHERRYTOMATEN
 *Garden salad with cherry tomatoes topped with Cretan vinaigrette (house dressing)*
-  **«TZATZIKI»** 9,50
 GRIECHISCHER CREMIGER JOGHURT, GURKEN, KNOBLAUCH, DILL, OLIVENÖL
“Tzatziki” – creamy yogurt sauce with cucumber, garlic, a bit of dill and olive oil
-  **«PÌTA»** 3,00
 GRILLIERTES FLADENBROT MIT GRIECHISCHEM OREGANO
 *Grilled pita bread with oregano*
-  **«FÀVA»** 8,50
 LAUWARMES GELBERBSENMOUSSE, KRETISCHES OLIVENÖL, ZWIEBELN,
 FRISCHE PETERSILIE
Lukewarm served yellow pea mousse, Cretan olive oil, onions, fresh parsil
-  **«TYROKAFTERÌ»** 9,50
 LEICHT PIKANTE MISCHUNG AUS FETAKÄSE, ANTHOTYRO
 (BLÜTENFRISCHKÄSE), CHILI, GRILLIERTE ROTE PEPERONI
Spicy dip with feta and Anthotyro, a kind of greek cream cheese, chili, grilled peppers
-  **«MELITZANOSALÀTA»** 12,50
 AUBERGINENSALAT GROSSMUTTERS ART, DREI-FARBEN-PEPERONI,
 KNOBLAUCH, FRISCHE KRÄUTER, ALLES VON HAND GESCHNITTEN
Grandma’s aubergine salad with three colour peppers, garlic, fresh herbs
-  **GRIECHISCHER OLIVEN MIX** 8,50
 *Mix of greek olives*
-  **«SANTORINIÒTIKI SALÀTA»** 21,50
 CHERRYTOMATEN, RUCCOLA & BLATTSALATE, GEMAHLENE BAUMNÜSSE,
 KAPERNBÄTTER, GRILLIERTEM «MANOURI»- KÄSE, ROSINEN,
 DINKELVOLLKORNZWIEBACK, DRESSING MIT GETROCKNETEN TOMATEN
Cherrytomatoes, rocket & garden salads, grated walnuts, caper leaves, raisins, grilled «Manouri»-cheese & wholemeal spelt rusk (Dàkos in greek), housedressing with dried tomatoes

 «DÄKOS» - KRETISCHES DINKELZWIEBACK-KÖRBCHEN GEFÜLLT 13,00
TOMATENWÜRFELCHEN, FETA, KAPERN, OLIVENÖL, OREGANO
Whole wheat Cretan dried bread with tomato cubes, feta cheese, capers, olive oil

 «CHORIÄTIKI» 19,50
 ORIGINAL BAUERN Salat IM KRETISCHEN DINKELVOLLKORNZWIEBACK
«DÄKOS» - TOMATEN, GURKEN, GRÜNE PAPRIKA, SANTORINI KAPERN,
 FETAKÄSE, KALAMATA BIO-OLIVEN, ZWIEBELN, OREGANO, OLIVENÖL
*original Greek farmer salad served in a cretan whole wheat basket served -
tomatoes, cucumber, green bell peppers, capers from Santorini, feta cheese,
organic olives, onions, topped with oregano and Cretan olive oil*

MEZE WARM / Warm starters

 GRILLIERTER CHALOÛMI KÄSE 12,00
 WÜRZIGER QUITSCHKÄSE AUS ZYPERN, THYMIANHONIG, SCHWARZER SESAM
Grilled chaloumi cheese with thym honey and black sesame seeds

 «KOLOKITHOKEFTÈDES» 15,50
 VEGETARISCHE KROKETTEN MIT ZUCCHETTI UND GRIECHISCHEM KÄSE MIX,
ETWAS JOGHURT-LIMETTEN-DIP DAZU
handmade zucchini-greek-cheese burger patty's, yoghurt-lime dip

 «FÈTA SE FÌLO» 15,50
FETAKÄSE, KNUSPRIG DÜNNER FILO-TEIG, EIGENES KIRSCHTOMATEN-KONFIT
Feta cheese in a crispy phyllo-pastry, black sesame seeds, own cherry tomato jam
ALS HAUPTGANG MIT BLATTSALAT SERVIERT 24,00
Served as main dish with a garden salad

A M M O S
authentic greek cuisine

- 
«MELITSÀNA VARKOÛLA» 16,00
 AUBERGINEN HÄLFTE MIT SPECK, FETAKÄSE, GETROCKNETE TOMATEN;
 MEDITERRANE KRÄUTER UND MILDEM KÄSE GRATINIERT
aubergine filled with bacon, feta, dried tomatoes, mediterranean herbs
- 
«KEFTEDÀKIA» 18,50
 MAMAS WÜRZIGE RINDSHACKTÄTSCHLI IN TOMATENSAUCE & GERIEBENER
 «METSOVÒNE» (RÄUCHERKÄSE AUS DEM GEBIRGE AUS KUH- & SCHAFSMILCH)
*Mama's traditional style of minced beef balls in an aromatic tomato sauce and
 grated «Metsovòne» (smoked sheep & cow milk Cheese from the Greek mountains)*
- 
«CHTAPÒDI PLOKÀMI PSITÒ» 23,50
 GRILLIERTER OCTOPUS-TENTAKEL AUF EINEM RAFFINIERTEN
 MOHN-AUBERGINENMOUSSE
Octopus grilled served on a poppy-aubergine mousse
- 
«GARÌDES SAGANÀKI» 25,00
 IN OUZO FLAMBIERTE RIESENGARNELEN, PIKANTE TOMATEN-
 PEPPERONISAUCE, FETA, MIT FRISCHER PETERSILIE GARNIERT
*With Ouzo flambéd king prawns, cooked in a spicy tomato-pepperoni sauce,
 topped with feta cheese and parsley*
- 
«PATÀTES TIGANITÈS SPITIKÈS» 12,50

 PORTION SELBSTGEMACHTE POMMES CHIPS MIT OREGANO

Portion of homemade French fries chips with oregano
- 
«FAKÈS» 12,00

 AROMATISCHE LINSENSUPPE NACH MUTTERS ART

Aromatic Lentil soup – Mama's traditional style
ALS HAUPTGANG / Served as main dish

18,50

authentic greek cuisine

HAUPTGÄNGE / Main dishes



VEGETARISCHER «MOUSAKÄS»

31,50

DER KLASSIKER GRATIN ALS ÜPPIGE VEGETARISCHE VERSION MIT KARTOFFELN, AUBERGINEN, ZUCCHINI, PEPPERONI, PELOS-PILZE, TOMATE, BÉCHAMEL, KÄSE

The authentic Greek gratin as a chefs vegetarian version with potatoes, aubergines, zucchini, bell peppers, oyster mushrooms, cheese, au gratin with béchamel sauce



«MOUSAKÄS» – THE ORIGINAL

31,50

MIT RINDSBOLOGNESE, KARTOFFELN, AUBERGINEN, BÉCHAMEL, KÄSE

regular version with potatoes, aubergines, beef Bolognese, béchamel, cheese



«SOUVLÄKIA»* – WÜRZIGE SCHWEINS- ODER POULETSPESSE

32,50

GRILLIERT UND MIT PITA, EIGENE POMMES FRITES CHIPS, GARNIERT MIT MINI TOMATEN-ZWIEBELN-SALAT

POULETVERSION: MIT PIKANTEM FETADIP (STATT TZATZIKI)

36,00

Grilled PORK or CHICKEN skewers with Pitabread, homemade French Fries chips, garnished with a mini tomato- onions-salad

Porkskewers with Tzatziki / tender Chicken skewers with spicy Feta dip



«BIFTÉKI» – THE GREEK WAY OF BURGER

38,50

BIO-ANGUS FLEISCH AUS DER REGION AUF PITABROT, KNUSPRIGE RÖST-ZWIEBELN, SALATE, TOMATE, CREMIGES SCHAFSKÄSEMUSSE, EIGENE POMMES FRITES

handmade burger with local organic Angus minced meat, pita bread, crispy roasted onions, salads, tomato, creamy goats and sheep cheese mousse, own french fries chips



«TSIPOÛRA FILÈTO»*

36,50

GRIECHISCHE DORADENFILETS, SAUTIERTES GEMÜSE AUF BIO-OLIVENMUSSE

Greek Fish Filet of gilthead sea bream, sautéed vegetables, mousse of organic olives



«KLÈFTIKO»*

39,50

MARINIERTES LAMM IN DER „TASCHE“ GEBACKEN MIT KARTOFFELN, PEPPERONI, CHERRYTOMATEN, KAROTTEN, GRAVIERA-KÄSE (TYPISCHER INSELSCHAFSHARTKÄSE) UND KRÄUTER

Marinated Lamb backed in a „bag“, with potatoes, peppers, cherry tomatoes, carrots, Graviera cheese (typical Greek island sheepcheese) and fresh herbs

* markierte Gerichte auch als kleinere Portion, Minus Fr. 5.-

* *this dishes available as a smaller Portion, minus Fr. 5.-*

FÜR DIE KIDS – *children's menu*

SCHÄLCHEN HAUSGEMACHTE POMMES <i>Bowl of homemade french fries chips</i>	8,50
NUDELN MIT TOMATEN- ODER RAHMSAUCE <i>Pasta with tomato or cream sauce</i>	10,00
«SOUVLAKI» – SCHWEINS- ODER POULETSPIESS MIT POMMES <i>Pork- or chicken- skewer with own french fries</i>	16,00
«KEFTEDÄKIA»-BURGER MIT RINDSFLEISCH, EIGENE POMMES (BRÖTLI, DREI MINI-HACKTÄTSCHLI, SAUCE) <i>Kids Burger with three mini minced meat balls (beef), bread, homemade French fries, sauce</i>	15,00

KINDER-SPEZIALPREISE FÜR 2 DL OFFENGETRÄNKE

FÜR FR. 3.- SIRUP, EISTEE, FANTA, COLA, ZERO, CITRO ORANGENSAFT,
MINERALWASSER

Children's special price for soft drinks 2 dl.

For Fr. 3,- syrup, homemade ice tea, mineral water, cola, zero, fanta, lemonade
orangejuice

A M M O S

authentic greek cuisine

Preise in sFr. inkl. 7,7% MwSt. / Prices in CHF incl. 7,7% VAT

Alle Gerichte zum Mitnehmen Minus -10% Rabatt. / Take away 10 % reduction.

Deklaration: Bio-Angus, CH/Aargau, Rind, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet: CH. Lamm: NZ/CH
Octopus: GR/ESP, Dorade: GR, Crevetten/Garnelen: Vietnam – Nachhaltige Zucht