



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei

Salate سلطات

Klein Gross

13. Tabboule Salat تبولة		14.00	17.00
Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln & Bulgur			
7. Couscous Salat كسكسي سلطة		14.00	17.00
mit Tomaten, Gurken, Kichererbsen, Peperoni & Minze			
14. Salat Sharke سلطة		9.50	17.00
Salat-Mix mit Minze verfeinert			
15. Fattouch Salat فتوش		11.00	17.00
Salat-Mix mit Minze verfeinert, garniert mit frittiertem Fladenbrot			

Suppe شوربات

35. Linsensuppe شوربة عدس		12.00
------------------------------------	--	-------

Mezze kalt مازات بارده

1. Auberginenmus (Mutabbel) متبل باذنجان			15.50
pürierte Auberginen mit Sesampaste			
3. Kichererbsenmus (Hommos Tahina) حمص بالطحينة			15.00
pürierte Kichererbsen mit Sesampaste			
4. Weinblätter (Jabra) ورق عنب			13.50
gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze			
6. Joghurt-Frischkäse (Labneh) لبنة			13.00
mit Minze & Knoblauch			
10. Fetakäse mit Kräuter (Schanklisch) شنكليش			14.00
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten & Oliven			
23. Paprika-Walnussmus (Muhammara) محمراة			15.00
geröstete Paprika, Walnuss, Chili, Mandeln & Olivenöl			



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei

Mezze warm مازات ساخنة

2. Mussaka مسقعة mit Auberginen, Tomaten, Kichererbsen, Zwiebeln & Knoblauch		15.00
5. Okraschoten (Bemia) بامية mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch		15.00
16. Pikante Kartoffelwürfel (Batata harra) بطاطا حرة mit Knoblauch, Koriander & Chilischoten		13.50
17. Kebbe vegetarisch كبة بطاطا frittierte Kartoffelbällchen mit Bulgur & Zwiebeln gefüllt mit Walnüssen & Peperoni		16.00
18. Kebbe akras كبة اقراص frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Pinienkerne & Rindshackfleisch		16.50
21. Fleischpastetchen (Sfiha) صفيحة باللحمة kleine Teigpasteten mit Lamm- & Rindshackfleisch & Pinienkerne		15.50
22. Spinatpastetchen (Fataier) فطاير بالسبانخ kleine Teigpasteten mit Spinat, Zwiebeln, Pinien- & Granatapfelkerne		14.50
25. Falafel فلافل frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce		15.00
26. Sambussek باللحمة سمبوسك باللحمة frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung & Pinienkerne		15.50
27. Rakakat رقاقات بالجبننة frittierte Teigröllchen gefüllt mit Käse & Petersilie		15.00
28. Halloumi-Käse grilliert (Halloumi mischue) حلومة مشوية		15.00
29. Kichererbsenmus mit Rindshackfleisch (Hommos bil Laham) حمص باللحمة pürierte Kichererbsen mit Sesampaste mit gebratenem Hackfleisch & Pinienkerne		18.50
30. Sujuk سجق Rindswürstchen pikant		15.50
33. Riesencrevetten grilliert (Araides mischue) قريديس مشوي		19.50
81. Käse-Börek (Börek bil Schibne) برك بالجبننة frittierte Teigtaschen gefüllt mit 3erlei Käse		16.00



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei

Traditionelle Gerichte

37. Fatet (Fatet Hommos) فتة بالحمص		19.50
Kichererbsen mit Knoblauch, Joghurt, geröstetem Fladenbrot & in Butter geschwenkten Pinienkerne		
38. Fatet mit gebratenem Rindshackfleisch (Fatet Laham) فتة باللحم		23.50
77. Fatet mit Falafel (Fatet Falafel) فتة فلافل		22.50
88. Fatet mit grillierten Kaftaspiessli (Fatet Kafta) فتة كفته مشوي		25.50

Mix-Grill Buffet

40. Für 2 Personen		130.00
6 verschiedene Mezze nach Wunsch مازة مشكلة		
*		
Pro Person: 1 Lammkotelette und 2 Spiessli nach Wunsch (Lamm, Poulet und Kafta)		
مشاوي مشكلة مع بطاطا مقلية		
*		
Dazu drei hausgemachte Saucen		
Knoblauchsauce, scharfe Tomatensauce, Joghurtsauce mit Minze & Gurke		
*		
Country fries		
Für 3 Personen mit 7 verschiedenen Mezze		195.00
Für 4 Personen mit 8 verschiedenen Mezze	pro Person	65.00

Vegetarisches Buffet

42. Für 2 Personen		116.00
6 verschiedene Mezze nach Wunsch مازة مشكلة		
*		
Mariniertes Gemüse vom Grill (Auberginen, Zucchetti, Tomaten & Peperoni)		
خضار مشوية		
*		
dazu drei hausgemachte Saucen:		
Knoblauchsauce, scharfe Tomatensauce, Joghurtsauce mit Minze & Gurke		
*		
Country fries		
Für 3 Personen mit 7 verschiedenen Mezze		168.00
Für 4 Personen mit 8 verschiedenen Mezze	pro Person	58.00

Fisch & Crevetten

- | | |
|---|-------|
| 87. Pikante Zanderfilets (Samak e harra) سمكة حرة بالبندورة مع رز an pikanter Tomaten-Koriandersauce garniert mit Pinienkerne dazu Korianderreis | 29.50 |
| 89. Grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch قريدس بالثوم والليمون والكزبرة مع رز mit Korianderreis | 35.50 |

مشاوي Herzhaftes vom Grill

- | | |
|---|-------|
| 43. Lammfleischspiessli شقف مشوي | 31.50 |
| 44. Shawarma (Lammfleisch) شاورما باللحم | 32.50 |
| 45. Lammkotelettes ريش مشوي | 33.00 |
| 47. Kaftaspiessli (Lamm- und Rindshackfleisch mit Petersilie & Zwiebeln) كفته مشوي | 30.00 |
| 48. Pouletspiessli طاووق مشوي | 29.50 |
| 50. Mix-Grill (Kafta-, Lamm-, & Pouletspiessli) مشاوي مشكلة | 37.00 |

Dazu drei Beilagen zur Auswahl: مع ٣ انواع

- Kichererbsen- oder Auberginenmus | حمص او متبل
Tabboule-Salat oder Salat-Mix Sharke | تبولي او سلطة
Pommes frites, Korianderreis oder Linsen | بطاطا مقلية او رز

Teller Spezialitäten mit köstlichen Mezze

51. **Veganer Domino-Teller** 34.00
- Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) | فتوش
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينة
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze | ورق عنب
Eingelegte Auberginen gefüllt mit Walnüssen & Chilischoten | مكدوس
Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch | بامية
Kebbe vegetarisch (frittierte Kartoffelbällchen mit Bulgur, Zwiebeln, Walnüssen & Peperoni) | كبة بطاطا
58. **Glutenfreier Vegi-Teller** 34.00
- Salat Sharke (Salat-Mix mit Minze verfeinert) | سلطة
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينة
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze | ورق عنب
Eingelegte Auberginen gefüllt mit Walnüssen & Chilischoten | مكدوس
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Grillierter Halloumi-Käse | حلومة مشوية
Pikante Knoblauch-Koriander Kartoffeln | بطاطا حرة
54. **Vegetarischer Domino-Teller** 34.00
- Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) | فتوش
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينة
Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان
Rakakat (frittierte Käseröllchen) | رقاقات بالجبنة
Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Okraschoten mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch | بامية
Kebbe vegetarisch (frittierte Kartoffelbällchen mit Bulgur, Zwiebeln, Walnüssen & Peperoni) | كبة بطاطا
56. **Libanon-Teller** 35.50
- Salat Sharke (Salat-Mix mit Minze verfeinert) | سلطة
Kichererbsenmus mit Sesampaste | حمص بالطحينة
Rakakat (frittierte Käseröllchen) | رقاقات بالجبنة
Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) | فلافل
Kebbe akras (frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Rindshackfleisch & Pinienkerne) | كبة اقراص
Mussaka (Tomaten, Auberginen & Kichererbsen) | مسقعة
Merges pikant (Rindswürstchen) | سجق

57. <u>Jasmin-Teller</u>	37.00
Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) فتوش Auberginenmus mit Sesampaste متبل باذنجان Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze ورق عنب Sambussek (frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung & Pinienkernen) سمبوسك باللحمة Rakakat (frittierte Käseröllchen) رفاقت بالجبنة Fleischpastetchen gefüllt mit Rind- und Lammfleisch & Pinienkernen صفيحة باللحمة Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen فطاير بالسبانخ Poulet- & Lammspiessli طاووق مشوي و شقف مشوي	
52. <u>Domino-Fischteller</u>	39.50
Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) فتوش Auberginenmus mit Sesampaste متبل باذنجان Rakakat (frittierte Käseröllchen) رفاقت بالجبنة Zanderfilet شريحة سمك Riesencrevetten قريديس مشوي Pikante Knoblauch-Koriander Kartoffeln بطاطا حرة	
53. <u>Domino-Teller</u>	36.50
Tabboule-Salat (Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln & Bulgur) تبولة Kichererbsenmus mit Sesampaste حمص بالطحينة Auberginenmus mit Sesampaste متبل باذنجان Kebbe akras (frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Rindshackfleisch & Pinienkerne) كبة اقراص Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen فطاير بالسبانخ Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce) فلافل Sambussek (frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung & Pinienkernen) سمبوسك باللحمة Pouletspiessli oder Kaftaspiessli طاووق مشوي او كفته مشوي	
55. <u>Baalbeck-Teller</u>	37.00
Tabboule-Salat (Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln & Bulgur) تبولة Kichererbsenmus mit Sesampaste حمص بالطحينة Auberginenmus mit Sesampaste متبل باذنجان Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten & Minze ورق عنب Kebbe akras (frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Rindshackfleisch & Pinienkerne) كبة اقراص Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen فطاير بالسبانخ Fleischpastetchen gefüllt mit Rind- und Lammfleisch & Pinienkernen صفيحة باللحمة Lammkotelette oder Lammspiessli مشوي كتلت او شقف	

Für unsere kleinen Gäste

67. Pommes frites	8.50
68. Kleine Portion Pommes frites	6.50
128. Alibaba Teller	13.50
Pouletschnitzel mit Pommes frites	
129. Aladin Teller	13.50
Gegrilltes Lamm- oder Pouletspiessli mit Pommes frites	
130. Merlin-Teller	13.50
Fischstäbchen mit Reis oder Pommes	

Allgemeine Informationen

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer

Fleischdeklaration:

Poulet: Niederlande

Rind: Niederlande

Lammkotelettes: Schweiz

Lamm*: Neuseeland

Ente*: Thailand

Calamares: Spanien (Salzwasser)

Crevetten**: Vietnam / Thailand / Grönland /Indien

Egli: Binnenfischerei Russland

Pangasius: Vietnam (Aquakultur)

Zander: Balchasee Kasachstan

Fischstäbchen: Alaska Seelachs (Wildfang, Salzwasser)

*kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein

**wird auf Anfrage spezifiziert

Arabische Getränke

Orientalische Limonade		10.00
Ayran salziges Joghurtgetränk	33 cl	6.00
Tamarinde Getränk	33 cl	6.00
Libanesischer Kaffe mit Kardamom (Qahwe bil heel)		5.50
Libanesischer Kaffe Natur (Qahwe)		5.50
Arabische Teekanne Schwarz (Schai)*		6.00
Arabische Teekanne Minze (Schai Naana)		6.00

*nur mittags 11:30 Uhr – 14:00 Uhr und abends 18:00 Uhr – 22:00 Uhr

Alkoholfreie Getränke im Offenausschank

	3dl	5dl
Hausgemachter Eistee Gingerlemon / Rooibos	5.50	7.50
Valser Classic	5.00	6.50
Hahnenwasser	1.80	3.80

In Flaschen

Coca-Cola & Coca-Cola Zero	33 cl	5.50	
Sprite	33 cl	5.50	
Fanta	33 cl	5.50	
Valser Silence & Classic	33 cl	5.50	
Rivella Rot & Blau	33 cl	5.50	
Apfelsaft	33 cl	5.50	
Apfelschorle	33 cl	5.50	
Ramseier Sure Most	50 cl	4 Vol %	6.50
Fever-Tree Ginger Beer	20 cl	5.50	
Fever-Tree Tonic Water	20 cl	5.50	
Sanbitter	10 cl	6.00	
Valser Silence & Classic	75 cl	9.00	

Alkoholfreie Drinks

Hausgemachte Orientalische Limonade			10.00
Sprite, Orangensaft, Limette & Minze			
Virgin Mojito			9.50
Sprite, Limette & Minze			
Virgin Hugo			9.50
Mineralwasser, Sprite, Holunderblütsirup & Minze			
Sanbitter Spritz			9.50
Sanbitter, Grapefruitsirup, Mineralwasser			

Fruchtsäfte

Guavensaft	20 cl		6.00
Mangosoft	20 cl		6.00
Orangensaft	20 cl		6.00

Apéritifs

Prosecco	1 dl	10.5 Vol %	8.50
Aperol Spritz	4 cl	11 Vol %	12.50
mit Weisswein			
Aperol Spritz	4 cl	11 Vol %	12.50
mit Prosecco			
Ingwerer Spritz		24 Vol %	14.50
mit Prosecco			
Blanc Cassis	1 dl		9.50
Weisswein mit Cassis Likör			
Campari	4 cl	23 Vol %	7.50
Cynar	4 cl	16.5 Vol %	7.50
Gespritzter Weisswein süß / sauer			9.50
Martini bianco	4 cl	15 Vol %	7.50
Hugo			12.50
Orientalische Limonade			14.50
mit Prosecco			
Zuschlag 1dl Orangensaft oder Soda			2.00

Spirituosen

Vieille Prune	2 cl	40 Vol %	8.50
Hans Vodka Bern	2 cl	40 Vol %	8.50

Brandy

Arak de Ksara aus dem Libanon	2 cl	53 Vol %	9.00
Cognac Vieille eau de vie aus dem Libanon	2 cl	40 Vol %	11.00

Grappa

Grappa Vieille Prune Apriko	2 cl	41 Vol %	9.00
Moscato	2 cl	43 Vol %	9.00

Liköre

Baileys	4 cl	17 Vol %	9.50
Ingwerer	4 cl	24 Vol %	8.00

Whisky

Jack Daniel's Tennessee Whisky	4 cl	40 Vol %	14.50
Whiskey Cola	4 cl	40 Vol %	14.50

Gin & Tonic

Matte Dry Gin	4 cl	14.00
Hendrick's Gin	4 cl	14.00

Biere im Offenausschank

Calanda Edelbräu	25 cl	5.00
-------------------------	-------	------

In Flaschen

Ittiger Amber	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50

Spezial-Bier aus dem Libanon

Almaza Pilsener aus Gerste, Mais & Hopfen	33 cl	6.00
Beirut Pilsener aus Malz & Hopfen	33 cl	6.00

Alkoholfrei

Calanda 0.0	33 cl	6.00
--------------------	-------	------

Libanesische Weissweine aus der Bekaa-Ebene

Château Ksara « Blanc de Blancs » **75 cl** 52.00
Jahrgang 2023

Trauben: Sauvignon Blanc, Chardonnay
Geschmack: trocken-fruchtig

Château Ksara « Merwah » **75 cl** 56.00
Jahrgang 2021

Trauben: Merwah
Geschmack: trocken-fruchtig

Weissweine aus Europa

Schweiz – Petit Arvine **75 cl** 49.50
Jahrgang 2024

Trauben: Petite Arvine
Geschmack: kraftvoll, cremig, stoffig

Italien – Pinot Grigio **75 cl** 49.50
Jahrgang 2024

Trauben: Pinot Grigio
Geschmack: blumig-frisch

Libanesische Roséweine aus der Bekaa-Ebene

Château Ksara « Sunset Rosé » **75 cl** 52.00
Jahrgang 2022

Trauben: Gabernet Franc, Syrah, Cinsaut
Geschmack: ein eleganter Wein, sehr lebendig und fruchtig

Roséweine aus Europa

Schweiz – Oeil de Perdrix **75 cl** 41.00
Jahrgang 2024

Trauben: Pinot Noir
Geschmack: fruchtig

Libanesische Rotweine aus der Bekaa-Ebene

Château Ksara « Réserve du Couvent »	75 cl	52.00
Jahrgang 2018		
<u>Trauben</u> : Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
<u>Geschmack</u> : trocken		
Château les Cèdres « Wardy »	75 cl	68.00
Jahrgang 2021		
<u>Trauben</u> : Merlot, Cabernet Sauvignon		
<u>Geschmack</u> : trocken-fruchtig		
Domaine Wardy « Beeka Valley Red »	75 cl	57.00
Jahrgang 2019		
<u>Trauben</u> : Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo		
<u>Geschmack</u> : trocken		
Château Ksara « Château Rouge »	75 cl	64.00
Jahrgang 2018		
<u>Trauben</u> : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		
<u>Geschmack</u> : ausgewogen, nachhaltig		
« Château Musar Rouge »	75 cl	99.00
Jahrgang 2014		
<u>Trauben</u> : Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan		
<u>Geschmack</u> : fruchtig		

Rotweine aus Europa

Schweiz – Pinot Noir	75 cl	49.50
Jahrgang 2020		
<u>Trauben</u> : Pinot Noir		
<u>Geschmack</u> : lebhaft-fruchtig, edle Tannine		
Italien – Barbera d’Alba	75 cl	58.00
Jahrgang 2022		
<u>Trauben</u> : Barbera		
<u>Geschmack</u> : trocken		

Flaschenweine im Offenausschank

Weissweine

Libanon

Château Ksara « Blanc de Blancs » 10 cl 8.00

Schweiz

Petit Arvine 10 cl 7.50

Italien

Pinot Grigio 10 cl 7.50

Roséweine

Libanon

Château Ksara « Sunset Rosé » 10 cl 8.00

Schweiz

Oeil de Perdrix 10 cl 6.00

Rotweine

Libanon

Château Ksara « Réserve du Couvent » 10 cl 8.00

Domaine Wardy « Beeka Valley Red » 10 cl 8.50

Schweiz

Pinot Noir 10 cl 7.50

Warme Getränke

Kaffee/Espresso	5.00
Ristretto	5.00
Espresso Doppio	6.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.00
Espresso Macchiato	5.80
Ovo/Schoggi	5.50
Tee Längass	5.00
Schwarz Assam Tee, Verveine Tee, Grün Tee, Jasmin Tee, Minze Tee, Gingerlemon Tee	

Offene Tee Spezialitäten im Kännchen – CHF 6.50

Dattel Tee – ayurvedische Pitta Mischung:

Datteln, Rosinen, Kokoschips, Zimt, Ingwer & Kardamom

Stern des Orients – mit fruchtig-nussigem Geschmack:

Rooibos, Zitronenschalen, Apfelstücke, Mandeln, Kokos & Orangenblüten

Marokko Minztee – Grünteemischung aus Marrakesch:

Grüner Tee (SenCha) & Nana-Minze (30%)

Libanesischer Lemontee – erfrischender Früchtetee:

Apfelstücke, Lemongras, Pomeranzen, Orangenschalen & Anis

Orientalischer Früchtetee:

Datteln, Apfelstücke, Karkadeblüten, Hagebutteneschalen, kandierte Papayastückchen, Orangenschalen & Ringelblumenblüten

Indischer Chakra-Chai – erfrischend & geschmacksintensiv:

Schwarzer Tee, Zimt, Kandis, schwarzer Pfeffer, Ingwer, Nelken & Kardamom

Sahara Tee – ayurvedische Kapha Mischung:

Schwarzkümmel, Zimt, Ingwer, Malzkörner, Minze & Kardamom

Kräuter des Orients – wirkt entspannend:

Johanniskraut, Brennesselblätter, Verbenen, Orangenschalen, Kaktus-, Jasmin-, & Rosenblüten

Digestiv Tee – wohltuend und verdauungsfördernd:

Fenchel, Süssholz, Kardamom, Anis, Koriander, Pfefferminze, Ingwer, Zimt & Pfeffer

Ägyptischer Gewürztee – ayurvedische Vata Mischung:

Zimt, Schwarzkümmelsamen, Ingwer, Johannisbrot, Kardamom & Nelken

Kaffee Spezialitäten

Libanesischer Kaffee (Qahwe bil heel) mit oder ohne Kardamom	6.00
---	------

Libanesische Tees im Kännchen

Schai Nana Minze	6.50
-------------------------	------

Schai aromatischer Schwarztee	6.50
--------------------------------------	------

(Erhältlich: 11:30 – 14:00 / 18:00 – 22:00)

inkl. 8.1 % MwSt.