



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei

## Salate سلطات

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

## Suppe شوربات

35. <b>Linsensuppe</b>   شوربة عدس		12.00
------------------------------------	--	-------

## Mezze kalt مازات بارده

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



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei

## Mezze warm مازات ساخنة

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 2. <b>Mussaka   مسقعة</b><br>mit Auberginen, Tomaten, Kichererbsen, Zwiebeln & Knoblauch   |  | 15.00 |
| 5. <b>Okraschoten (Bemia)   بامية</b><br>mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch   |  | 15.00 |
| 16. <b>Pikante Kartoffelwürfel (Batata harra)   بطاطا حرة</b><br>mit Knoblauch, Koriander & Chilischoten   |  | 13.50 |
| 17. <b>Kebbe vegetarisch   كبة بطاطا</b><br>frittierte Kartoffelbällchen mit Bulgur & Zwiebeln<br>gefüllt mit Walnüssen & Peperoni                                   |  | 16.00 |
| 18. <b>Kebbe akras   كبة اقرص</b><br>frittierte Rindfleischbällchen gefüllt mit Pinienkerne & Rindshackfleisch   |  | 16.50 |
| 21. <b>Fleischpastetchen (Sfiha)   صفيحه باللحمه</b><br>kleine Teigpasteten mit Lamm- & Rindshackfleisch & Pinienkerne   |  | 15.50 |
| 22. <b>Spinatpastetchen (Fataier)   فطائر بالسبانخ</b><br>kleine Teigpasteten mit Spinat, Zwiebeln, Pinien- & Granatapfelkerne                                       |  | 14.50 |
| 25. <b>Falafel   فلافل</b><br>frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesam & Sesamsauce   |  | 15.00 |
| 26. <b>Sambussek   سمبوسك باللحمه</b><br>frittierte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung & Pinienkerne   |  | 15.50 |
| 27. <b>Rakakat   رقائق بالجبنه</b><br>frittierte Teigrollchen gefüllt mit Käse & Petersilie  |  | 15.00 |
| 28. <b>Halloumi-Käse grilliert (Halloumi mischue)   حلومه مشويه</b>  |  | 15.00 |
| 29. <b>Kichererbsenmus mit Rindshackfleisch (Hommos bil Laham)   حمص باللحمه</b><br>pürierte Kichererbsen mit Sesampaste<br>mit gebratenem Hackfleisch & Pinienkerne |  | 18.50 |
| 30. <b>Sujuk   سجق</b><br>Rindswurstchen pikant  |  | 15.50 |
| 33. <b>Riesengrillen grilliert (Araides mischue)   قريديس مشوي</b>   |  | 19.50 |
| 81. <b>Käse-Börek (Börek bil Schibne)   برك بالجبنه</b><br>frittierte Teigtaschen gefüllt mit 3erlei Käse  |  | 16.00 |



= Vegan





= Vegetarisch



= Glutenfrei

## Traditionelle Gerichte

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

## Mix-Grill Buffet

- |  |                   |        |
|--|-------------------|--------|
| 40. <b>Für 2 Personen</b>  |                   | 130.00 |
| 6 verschiedene Mezze nach Wunsch   مازة مشكلة *  |                   |        |
| <b>Pro Person:</b> 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  |                   |        |
| <b>Für 3 Personen mit 7 verschiedenen Mezze</b>  |                   | 195.00 |
| <b>Für 4 Personen mit 8 verschiedenen Mezze</b>  | <b>pro Person</b> | 65.00  |

## Vegetarisches Buffet

- |  |                   |        |
|--|-------------------|--------|
| 42. <b>Für 2 Personen</b>  |                   | 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  |                   |        |
| <b>Für 3 Personen mit 7 verschiedenen Mezze</b>                          |                   | 168.00 |
| <b>Für 4 Personen mit 8 verschiedenen Mezze</b>                          | <b>pro Person</b> | 58.00  |

## Fisch & Crevetten

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

## Herzhaftes vom Grill مشاوي

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 43. | <b>Lammfleischspiessli   شقف مشوي  </b>   | 31.50 |
| 44. | <b>Shawarma (Lammfleisch)   شاورما باللحمة  </b>  | 32.50 |
| 45. | <b>Lammkotelettes   ريش مشوي  </b>  | 33.00 |
| 47. | <b>Kaftaspiessli (Lamm- und Rindshackfleisch mit Petersilie &amp; Zwiebeln)   كفته مشوي  </b> | 30.00 |
| 48. | <b>Pouletspiessli   طاووق مشوي  </b>  | 29.50 |
| 50. | <b>Mix-Grill (Kafta-, Lamm-, &amp; Pouletspiessli)   مشاوي مشكلة  </b>                        | 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 بالجبنه  
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 بالجبنه  
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. **Jasmin-Teller** 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) | رقائق بالجينة  
 Fleischpastetchen gefüllt mit Rind- und Lammfleisch & Pinienkernen | صفيحه باللحمه  
 Spinatpastetchen gefüllt mit Pinien- & Granatapfelkernen | فطائر بالسبانخ  
 Poulet- & Lammspiessli | طاووق مشوي و شقف مشوي
52. **Domino-Fischteller** 39.50
- Fattouch-Salat (Salat-Mix mit Minze, garniert mit Fladenbrot) | فتوش  
 Auberginenmus mit Sesampaste | متبل باذنجان  
 Rakakat (frittierte Käseröllchen) | رقائق بالجينة  
 Zanderfilet | شريحة سمك  
 Riesencrevetten | قريدس مشوي  
 Pikante Knoblauch-Koriander Kartoffeln | بطاطا حرة
53. **Domino-Teller** 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 | فطائر 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. **Baalbeck-Teller** 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 | فطائر بالسبانخ  
 Fleischpastetchen gefüllt mit Rind- und Lammfleisch & Pinienkernen | صفيحه باللحمه  
 Lammkotelette oder Lammspiessli | مشوي كتلت او شقف

## Für unsere kleinen Gäste

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

<b>Orientalische Limonade</b>		10.00
<b>Ayran</b> salziges Joghurtgetränk	33 cl	6.00
<b>Tamarinde Getränk</b>	33 cl	6.00
<b>Libanesischer Kaffee</b> mit Kardamom (Qahwe bil heel)		5.50
<b>Libanesischer Kaffee</b> Natur (Qahwe)		5.50
<b>Arabische Teekanne</b> Schwarz (Schai)*		6.00
<b>Arabische Teekanne</b> 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

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

## In Flaschen

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



## Alkoholfreie Drinks

<b>Hausgemachte Orientalische Limonade</b>	10.00
Sprite, Orangensaft, Limette & Minze	
<b>Virgin Mojito</b>	9.50
Sprite, Limette & Minze	
<b>Virgin Hugo</b>	9.50
Mineralwasser, Sprite, Holunderblütensirup & Minze	
<b>Sanbitter Spritz</b>	9.50
Sanbitter, Grapefruitsirup, Mineralwasser	

## Fruchtsäfte

<b>Guavensaft</b>	20 cl	6.00
<b>Mangosaft</b>	20 cl	6.00
<b>Orangensaft</b>	20 cl	6.00

## Apéritifs

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

## Spirituosen

<b>Vieille Prune</b>	2 cl	40 Vol %	8.50
<b>Hans Vodka Bern</b>	2 cl	40 Vol %	8.50

## Brandy

<b>Arak de Ksara</b> aus dem Libanon	2 cl	53 Vol %	9.00
<b>Cognac Vieille eau de vie</b> 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	33 cl		6.00
aus Gerste, Mais & Hopfen			
Beirut Pilsener	33 cl		6.00
aus Malz & Hopfen			

### Alkoholfrei

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

## Libanesische Weissweine aus der Bekaa-Ebene

---

**Château Ksara « Blanc de Blancs »**  
**Jahrgang 2023**

**75 cl 52.00**

Trauben: Sauvignon Blanc, Chardonnay  
Geschmack: trocken-fruchtig

**Château Ksara « Merwah »**  
**Jahrgang 2021**

**75 cl 56.00**

Trauben: Merwah  
Geschmack: trocken-fruchtig

## Weissweine aus Europa

---

**Schweiz – Petit Arvine**  
**Jahrgang 2024**

**75 cl 49.50**

Trauben: Petite Arvine  
Geschmack: kraftvoll, cremig, stoffig

**Italien – Pinot Grigio**  
**Jahrgang 2024**

**75 cl 49.50**

Trauben: Pinot Grigio  
Geschmack: blumig-frisch

## Libanesische Roséweine aus der Bekaa-Ebene

---

**Château Ksara « Sunset Rosé »**  
**Jahrgang 2022**

**75 cl 52.00**

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

## Roséweine aus Europa

---

**Schweiz – Oeil de Perdrix**  
**Jahrgang 2024**

**75 cl 41.00**

Trauben: Pinot Noir  
Geschmack: fruchtig

## Libanesische Rotweine aus der Bekaa-Ebene

---

**Château Ksara « Réserve du Couvent »** 75 cl 52.00  
**Jahrgang 2018**

Trauben: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Geschmack: trocken

**Château les Cèdres « Wardy »** 75 cl 68.00  
**Jahrgang 2021**

Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon  
Geschmack: trocken-fruchtig

**Domaine Wardy « Beeka Valley Red »** 75 cl 57.00  
**Jahrgang 2019**

Trauben: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo  
Geschmack: trocken

**Château Ksara « Château Rouge »** 75 cl 64.00  
**Jahrgang 2018**

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Geschmack: ausgewogen, nachhaltig

**« Château Musar Rouge »** 75 cl 99.00  
**Jahrgang 2014**

Trauben: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan  
Geschmack: fruchtig

## Rotweine aus Europa

---

**Schweiz – Pinot Noir** 75 cl 49.50  
**Jahrgang 2020**

Trauben: Pinot Noir  
Geschmack: lebhaft-fruchtig, edle Tannine

**Italien – Barbera d'Alba** 75 cl 58.00  
**Jahrgang 2022**

Trauben: Barbera  
Geschmack: 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, Hagebuttenschalen, 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, Brennnesselblätter, 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)	