



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 AUTHENZITÄT 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»** 8,50
 GRIECHISCHER CREMIGER JOGHURT, GURKEN, KNOBLAUCH, DILL, OLIVENÖL
"Tzatziki" - creamy yogurt sauce with cucumber, garlic, a bit of dill and olive oil
-  **«FÀVA»** 9,50
 LAUWARMES GELBERBSENMOUSSE, KRETISCHES OLIVENÖL, ZWIEBELN,
 FRISCHE PETERSILIE
Lukewarm served yellow pea mousse, Cretan olive oil, onions, fresh parsil
-  **«TYROKAFTERÌ»** 8,50
 LEICHT PIKANTE MISCHUNG AUS FETAKÄSE, ANTHOTYRO
(BLÜTENFRISCHKÄSE), CHILI, GRILLIERTE ROTE PEPPERONI
Spicy dip with feta and Anthotyro, a kind of greek cream cheese, chili, grilled peppers
-  **«MELITZANOSALÀTA»** 12,00
 AUBERGINENSALAT GROSSMUTTERS ART, DREI-FARBEN-PEPPERONI,
 KNOBLAUCH, FRISCHE KRÄUTER, ALLES VON HAND GESCHNITTEN
Grandma's aubergine salad with three colour peppers, garlic, fresh herbs
-  **MEDITERRANÉ SALAT IM TORTILLA-«NESTLI»** 18,50
 FARBENFROHER SALAT, GETROCKNETE FEIGEN, BAUMNÜSSE, FRISCHE
 JOHANNISBEEREN, GRILLIERTER MANOURI (MILD SÜSSLICHER WEICHKÄSE
 MIT SCHAFS- UND ZIEGENMILCH), KRISTINAS DRESSINGKREATION
Leaf salads, dried figs, Walnuts, fresh red currants, grilled Manouri-cheese (tender cheese from goats and ship milk), Kristina's Dressing creation, served in a Tortilla basket

authentic greek cuisine



«CHORIÄTIKI»

18,50



ORIGINAL BAUERN Salat MIT TOMATEN, GURKEN, GRÜNER PAPRIKA, WÜRZIGE KAPERNÄPFEL, FETAKÄSE, KALAMATA BIO-OLIVEN, ZWIEBELN, OREGANO UND MIT KRETISCHEM OLIVENÖL DRAPPIERT



original Greek farmer salad with tomatoes, cucumber, green peppers, capers, feta cheese, organic olives and onions topped with oregano and Cretan olive oil



GRIECHISCHER OLIVEN MIX

9,50



Mix of greek olives



MEZE WARM / *Warm starters*



GRILLIERTER CHALOÛMI KÄSE

12,00



WÜRZIGER QUITSCHKÄSE AUS ZYPERN, THYMIANHONIG, SCHWARZER SESAM
Grilled chouloumi cheese with thym honey and black sesame seeds



«KOLOKITHOKEFTÈDES»

14,50



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



«SPETSOFÄI»

16,00



BAUERNWURST (SCHWEIN UND RINDFLEISCH), SÜSS-SAUER SAUCE, DREI FARBEN PEPPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, LEICHT PIKANT

Farmer sausage (pork and beef) in a sweet 'n'sour sauce, three colours bell peppers, onions, garlic, spicy

- 
«ROLÄKIA MELITSÄNAS» 14,50
 AUBERGINENRÖLLCHEN, SPECK, FETAKÄSE, GETROCKNETE TOMATEN, MIT
 MILDEM KÄSE GRATINIERT
With a soft cheese gratinated aubergine-bacon rolls, filled with feta
- 
«KEFTEDÄKIA» 14,00
 MAMAS WÜRZIGE RINDSHACKTÄTSCHLI IN TOMATENSAUCE
Mama's traditional style of minced beef balls in a aromatic tomato sauce
- 
«CHTAPÏDI PLOKÄMI PSITÏ» 21,00
 GRILLIERTER OCTOPUS-TENTAKEL AUF EINEM RAFFINIERTEN
 MOHN-AUBERGINENMOUSSE
Octopus grilled served on a poppy-aubergine mousse
- 
«GARÎDES SAGANÄKI» 22,50
 IN OUZO FLAMBIERTE RIESENGARNELEN, PIKANTE TOMATEN-
 PEPPERONISAUCE, FETA, MIT FRISCHER PETERSILIE GARNIERT
*With Ouzo flambed king prawns, cooked in a spicy tomato-pepperoni sauce,
 topped with feta cheese and parsley*
- 
«PÎTA» 3,00
 GRILLIERTES FLADENBROT MIT GRIECHISCHEM OREGANO
Grilled pita bread with oregano
- 
«PATÄTES TIGANITÈS SPITIKÈS» 9,50

 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»

29,50

DER KLASSIKER GRATIN ALS GESCHMACKVOLLE VEGETARISCHE VERSION MIT KARTOFFELN, AUBERGINEN, ZUCCHINI, PEPPERONI, TOMATE, BÉCHAMEL, KÄSE

The authentic Greek gratin as a chefs vegetarian version with potatoes, aubergines, zucchini and Béchamel



«MOUSAKÄS» – THE ORIGINAL

29,50

MIT RINDSBOLOGNESE, KARTOFFELN, AUBERGINEN, BÉCHAMEL, KÄSE

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



«SOUVLÄKIA»

32,00

GRILLIERTE UND WÜRZIGE SCHWEINSSPIESSE, PITA, EIGENE POMMES CHIPS, TZATZIKI, GARNIERT MIT TOMATEN UND ZWIEBELN

Grilled Pork skewers with Pita, hand made French Fries chips, Tzatziki, garnished with Tomato, Onions



«BIFTÉKI» – THE GREEK WAY OF BURGER

36,50

BIO-ANGUS FLEISCH AUS DER REGION, PITA, FRITTIERTE ZUCCHINI, SALATE, ZWIEBELN, KEFALOTYRI, AUBERGINEN-SAUCE, UNSERE EIGENEN POMMES

A kind of handmade burger by organic Angus minced meat, pita bread, fried zucchini, salads, onions, Kefalotyri (greek goats and sheep cheese), own french fries chips



«TSIPOÛRA FILÈTO»

35,00

GRIECHISCHE DORADENFILETS, SAUTIERTES GEMÜSE AUF BIO-OLIVENMOUSSE

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



«KLËFTIKO»

39,50

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

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



SWISS PREMIUM RIBEYE STEAK

45,50

AROMATISCHES RINDSTEAK NACH WUNSCH GRILLIERT, FRISCHES GEMÜSE, NEUE KARTOFFELN, HAUSGEMACHTES KIRSCHTOMATENKONFIT

Aromatic Ribeye Steak from the Swiss Premium Beef grilled to your preference, fresh vegetables, potatoes, homemade cherry tomato jam

FÜR DIE KIDS – *children's menu*

SCHÄLCHEN HAUSGEMACHTE POMMES 7,50
Bowl of homemade french fries chips

NUDELN MIT TOMATEN- ODER RAHMSAUCE 10,00
Pastry with tomato or cream sauce

SOUVLAKI – SCHWEINSSPIESS MIT POMMES 15,00
Porkskewer with own french fries

KIDS-BURGER MIT BIO-ANGUS-FLEISCH MIT ETWAS POMMES 16,00
(BRÖTLI, TOMATENSAUCE, KÄSE)
Burger with organic Angus-beef, cheese, tomatosauce, homemade french fries

KINDER-OPTION

FÜR FR. 7.- GIBT ES EIN 2DL. GETRÄNK DAZU, ENTWEDER SIRUP, EISTEE ODER WASSER PLUS EIN KINDERGLACE, SCHOGGI- ODER VANILLEKUGEL, RAHM UND SMARTIES

Children's special

For Fr. 7,- you can choose a softdrink (syrup, homemade ice tea or water) and a chocolate or vanilla ice cream with whipped cream and smarties

A M M O S

authentic greek cuisine

Preise in sFr. inkl. 8% MwSt. / Prices in CHF incl. 8% VAT

Deklaration: Bio-Angus, Fam. Kugler, Pfaffnau. Rind, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet: CH.

Lamm: NZ. Octopus: GR/ESP, Dorade: GR, Crevetten/Garnelen: Vietnam – Nachhaltige Zucht