



SPECIALS UND SOLANGE VORRAT


MEZE / STARTERS

«SFAKIANÌ PÌTA» - feiner & knuspriger kretischer Teig mit „Myzythra“ & „Anthotyro“ (Blütenfrischkäse) gefüllt, passend dazu etwas Thymianhonig
grilled & stuffed pita in a cretan manner, with two kind of fresh goats & sheep cheese and topped with Thymhoney 15,00

«SPANAKOTYRÒPITA - FLOGÈRA» Spinat, Lauch, Feta, Sellerie, Frühlingszwiebeln und im Filoteig eingerollt
Spinach-feta-Roll with leek, cellery and spring onions in a crispy phyllo-pastry 12,00

 «TYRÌ SAGANÀKI» - der beliebte panierte und frittierte Ziegen-Schafskäse
the deep fried Greek Goats-Speep-Saganaki cheese 14,50

 «DOLMADĀKIA» - handgemachte Traubenblätterwickel mit Reis, frische Kräuter, harmonisch dazu Joghurt-Limetten-Dip
handrolled grape leaves with rice, herbs, served with Yoghurt-Lime Dip 16,00


 Grosses SWISS PREMIUM RIBEYESTEAK (ca. 250g)
Rosa gegrillt mit Chefins Kräuterbutter
Grilled Swiss-Premium-Ribeye (ca. 250g) as Meze with Chefs herbal butter 35,00

SPECIAL DESSERTS

«BAKLAVĀ» mit caramelsierten Nüssen, Pistazieneis, garniert mit frischem Rahm
Baklava with caramelized nuts, Pistachio ice cream, garnished with fresh whipped cream 11,50

 Saison-Glace - Joghurt-Waldbeeren (Preise analog anderen Glace)
Saisonal-Ice cream - Yoghurt-forest berries, prices equal the others sorts

NEU bis Ende August: Dienstag abends OFFEN!

 Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt Fleischdeklaration: Rind: CH
Diese Gerichte sind glutenfrei. In Klammern heisst, dass eine Zutat muss ersetzt werden.
This menus are gluten-free. In Brackets means, we have to replace one ingredient