






SPECIALS & SOLANGE VORRAT

MEZE / STARTERS


 «TARAMOSALÀTA» - Weisse Fischrogen vom Kabeljau, 11,00
Kartoffeln, Zwiebeln, Olivenöl - zum cremigen Mousse verarbeitet
Taramosalata is a Fish-roe and potatoe mousse

 «CHÒRTA» blanchierter „Mönchsbarsalat“ mit Olivenöl & Zitrone 12,50
 *Blanched „Barba di fratte“ salad, with cretan oliveoil & lemon served*

 «DOLMADĀKIA» - handgemachte Traubenblätterwickel mit Reis, 17,00
 Dill, harmonisch dazu Joghurt-Limetten-Dip
hand rolled grape leaves with rice, dill, served with Yoghurt-Lime Dip

«TIGANITĪ KIMADÒPITA» - 18,50
frittierte „Tasche“ (Bauernfiloteig) mit saftiger Rindshackfleisch-Füllung
deep fried „bag“ stuffed with minced meat (beef)

 «PATATOKROKÈTES» handgerollte Kartoffel-Käsekroketten 14,00
crispy potatoe-cheese croquettes

 Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt Deklaration: Fischrogen: Nordostatlantik. 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