





SPECIALS & SOLANGE VORRAT

Meze / Starters

-  «CHÒRTA» blanchierter „Mönchsbarbsalat“ mit Olivenöl & Zitrone 11,50
Blanched „Barba di fratte“ salad, with cretan oliveoil & lemon served
-  «DOLMADÀKIA» - handgerollte Traubenblätterwickel mit Reis, 17,00
frischen Kräutern, erfrischender Joghurt-Limetten-Dip dazu
hand rolled grape leaves with rice, herbs, served with Yoghurt-Lime Dip
-  «CHTAPODOKEFTÈDES» 19,50
Knusprige Pulpo-Kartoffelkroketten, mediterrane Kräuter, dazu
etwas "Fàva" (Gelberbsenmousse)
*Crispy Octopus potato croquettes with fresh mediterranean herbs,
served with a "Fava" - Yellow-pea mousse*
-  «SALÀTA ME APÀKI» Vorspeise/Hauptgang 19,50 / 27,50
geräucherte & grillierte kretische Pouletspezialität auf farbigen Salaten,
gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, "Flocken" von würzigem Ziegen-
«Graviera»-Käse, sommerliches Passionsfrucht-Dressing
*smoked & grilled chicken speciality from crete, served on leaf salads, roasted
pinenuts, matured goats cheese «Graviera» & a passion-fruit dressing*

Specials Desserts

- «CHEESECAKE» 15,50
Chefins verführerisches Cheesecake mit Waldbeerenkompott
chefs tempting Cheesecake with berries compote

Preise/Prices in CHF inkl. 7,7% MWSt./VAT. Deklaration: Schwein/Pork, CH. Poulet/Chicken: GR, Pulpo: ES
Diese Gerichte sind glutenfrei. In Klammern: eine Zutat wird ersetzt.

This menus are gluten-free. In Brackets means, we have to replace one ingredient.

