

Menü Ammos – alles auch Take Away

(unsere temporäre Karte bis zum Normalbetrieb)

Kalte Mezè – Vorspeisen / *entrées froides* / *Cold Starters*

-  «Tsatsiki» LK, SS 9,50
Cremiger griechischer Joghurt, Gurken, Knoblauch, Dill, Olivenöl, Weissweinessig
Sauce crémeuse au yaourt, concombre, ail, pointe d'aneth et huile d'olive
creamy yogurt sauce with cucumber, garlic, a bit of dill & olive oil
- «Pita*» GL 3,00
gegrilltes Fladenbrot mit Oregano
Pain plat grillé à l'origan / Grilled pita bread with oregano
-  Griechischer Oliven Mix (N), SS 8,50
Mélange d'olives grecques / Mix of greek olives
-  «Chòrta» 10,50
blanchierter Löwenzahn mit kretischem Olivenöl
Salade de chicorée blanche à l'huile d'olive et citron – la légèreté grecque dans l'assiette
Blanched chicory salad with olive oil & lemon – the light Greek kitchen
-  «Pràsini salàta» (SS, SF) 11,00
Blattsalate, Cherrytomaten, unser kretisches Hausdressing
Garden salad with cherry tomatoes topped with Cretan vinaigrette (house dressing)
Salade composée aux tomates cerises, vinaigrette crétoise maison
-  «Fàva» 9,50
Lauwarmes Gelberbsenmousse, karamellierte Zwiebeln, geröstete Bio-Pinien
Mousse tiède de pois jaunes, huile d'olive de Crète, oignons caramélisés et pignons torréfiés
Lukewarm yellow pea mousse, cretan olive oil, caramelized onions, roasted pine nuts
-  «Tyrokafteri» LK, LS, SS 11,50
pikanter Dip aus Schafs- & Ziegenweichkäse, hellenischer Joghurt, Chili, grillierte rote Peperoni
Dip légèrement épicé de fêta, «Manouri» (fromage grec), yaourt à la grecque, piment, poivrons grillés
Spicy dip with feta, «Manouri» (greek softcheese) & cream cheese, chili, grilled peppers
-  «Melitsanosalàta» N, SS 12,50
Auberginensalat, Peperonimix, Knoblauch, frische Kräuter, Baumnüsse
Salade d'aubergines aux trois poivrons, ail, herbes fraîches, noix
aubergine salad with three colour peppers, garlic, fresh herbs, walnuts
-  «Chtapòdi Xidàto me Salikòrnia» WT, (SF, SS) 14,50
marinierter Oktopus, feine Senfvinaigrette & etwas Salicornia (Meeresspargel)
Poulpe mariné à la moutarde et salicorne (asperge de mer)
Marinated octopus with a delicious mustard dressing and Salicornia (Sea asparagus)






„Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“
Preise inkl. 7.7% MWSt. Take away ca. 10 % Reduktion

- «Dàkos» (LS), (SS), GL 14,50
 Kretisches Dinkelzwieback, Fetakäse, Tomaten, Ägäis-Kapernblätter, Oregano, Olivenöl
Pain crétois sec garni de cubes de tomate, fromage Feta, feuilles de câpres, origan, huile d'olive
Cretan rusk with tomato cubes, Fetacheese soft cheese, aegean caper leaves, oregano, olive oil
-  «Patatosalàta» SF, SS 12,50
 Kartoffelsalat lauwarm serviert & mit Olivenöl, frischer Petersilie, Senf, schwarze Oliven, Kapern, Essiggurken, eingelegte Peperoni & Zwiebeln
Salade de pommes de terre tiède, huile d'olive, persil frais, moutarde, olives noires, câpres, cornichons, poivrons marinés, oignons
Potato salad is served lukewarm in Greece with olive oil, fresh parsley, mustard, cutted black olives, capers, pickles, pickled bell peppers & onions
-  «Choriàtiki» (LS), (SS) 19,50
 Original Bauernsalat – Tomaten, Gurken, Grüne Paprika, Kapernblätter, Fetakäse, schwarze Kalamàta Oliven, Zwiebeln, Oregano, natives Olivenöl
Salade composée originale servie avec tomates, concombre, poivrons verts, câpres égéennes, fêta, olives bio, oignons, origan, huile d'olive
original Greek farmer salad – tomatoes, cucumber, green bell peppers, capers from aegean, feta cheese, organic olives, onions, topped with oregano and cretan olive oil
- Warme Mezè – Vorspeisen / *entrées chaudes* / Warm Starters
-  «Dolmadàkia» (LK, SS) 14,50
 Traubenblätterwickel mit Reis, Dill, gegart in Zitronensaft & Olivenöl, Tsatsiki
Feuilles de vignes farcies de riz et d'aneth, cuites dans de l'huile d'olive et du jus de citron, Tsatsiki
grape leaves wraps stuffed with rice & herbs, boiled in Oliveoil & fresh lemon juice, served with some Tsatsiki
-  «Kolokithokeftèdes» LS, EI, (LK) 18,50
 vegetarische Kroketten mit Zucchini, Mix aus Ziegen- & Schafskäse, mediterrane Kräuter, Joghurt-Minze-Dip
Croquettes végétariennes de courgettes et fromage, sauce menthe-yaourt
vegetarian handmade zucchini cheese burger patty's, yoghurt-mint dip
- «Fèta se Filo» LS, (SA), GL 16,-
 Fetakäse in knusprig dünnem Filoteig, Blütenhonig aus Kreta, schwarzer Sesam
Fêta croustillante en pâte filo, miel de Crête, sésame noir
Feta cheese in a crispy phyllo-pastry, blossom honey & black sesame seeds
- Als Hauptgang mit Salat / *Servie en plat principale avec une salade verte* (SS, SF) 24,50
Served as main dish with a garden Salad (SS, SF)

| | | | |
|--|---|------|-------|
|  | Grill-Käsemix <i>LS, (LK)</i> | | 16,50 |
| | Würziger «Chaloümi»-Quitschkäse aus Zypern & der zarte «Manouri» aus Hellas, eigenes Kirschtomaten-Konfit dazu <i>«Chaloümi» grillé et fromage grec «Manouri» servis avec un confit de tomates cerises</i> <i>Grilled «Chaloümi» & the tender greek cheese «Manouri» with own cherry tomato confit</i> | | |
| | «Kefteðakia politika» <i>(LK, LS), EI, GL</i> | | 23,50 |
| | handgemachte Hacktätschli mit regionalem Bio-Lamm in Tomatensauce, garniert mit geräuchertem Ziegen- & Schafsbergkäse aus Mëtsovo <i>Boulettes maison d'agneau issu de l'agriculture locale et biologique, sauce tomate, gratinées au «Metsovone (fromage de chèvre fumé de la Grèce centrale)</i> <i>handmade meatballs with organic-lamb, tomato sauce, grated with «Metsovone» (smoked sheep- & goats)</i> | | |
| | «Spanakotyropita» <i>LK, LS, GL, EI, SA</i> | | 17,50 |
| | frischer Spinat, Frühlingszwiebeln, Feta, frische Kräuter, gebacken im «Filoteig» mit schwarzem Sesam <i>Gâteau traditionnel d'épinards et fêta, oignons cebettes, herbes aromatiques, cuit en pâte filo avec des graines de sésame noir</i> <i>Spinach-feta-cake traditional style with spring onions, fresh herbs, baked in a filo pastry with black sesame</i> | | |
|  | «Chtapòði Plokàmi Psitò» <i>WT, (SF)</i> | | 26,- |
| | grillierter Octopus-Tentakel auf Gelberbsenmousse <i>Poulpe grillé sur sa mousse de pois chiches</i> <i>Octopus grilled served on a yellow pea mousse</i> | | |
|  | «Garides Saganàki» <i>KT, (LS)</i> | | 27,- |
| | Mit Ouzo flambierte Bio-Riesencrevetten, pikante Tomaten-Peperonisauce, Feta, frische Petersilie <i>Bio-Gambas flambées au Ouzo, sauce tomate et poivrons épicée, fêta et persil</i> <i>In Ouzo flambéd organic king prawns, cooked in a spicy tomato-pepperoni sauce, topped with feta cheese & parsley</i> | | |
|  | «Patâtes Tiganitès spitikès» | | 12,50 |
| | Portion selbstgemachte Pommes Frites Chips mit Oregano mit etwas "Graviera" Käse verfeinert <i>(LS)</i> | plus | 1,50 |
| | <i>Portion de pommes frites chips maison à l'origan</i> <i>Portion of homemade French fries chips with oregano</i> | | |
| | <i>Supplément fromage « Graviera » / with some "Graviera" cheese topped (LS)</i> | plus | 1,50 |

+ mit «Plus» markierte Gerichte auch als kleinere Portion, Ermässigung Fr. 5.-

Hauptgänge / *Plats* / *Main Course*

-  «Mousakàs» LK, SS 33,-
Grätingericht mit Bolognese vom lokalen BIO-Rind, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, mit Béchamel & Parmesan überbacken
La version traditionnelle : pommes de terre, aubergines, courgette, viande hâchée issue de l'agriculture locale et biologique en bolognaise, béchamel, parmesan
regular version with potatoes, aubergines, zucchini, beef Bolognese by organic local minced meat, béchamel, with a bit of parmesan cheese
-  «BIO-Gyros» (GL) (LK) 34,-
Lokales Bio-Schweinefleisch fein mariniert & knusprig gebraten, Pitabrot, hausgemachte Pommes Frites Chips, Tsàtsiki, dazu etwas Tomaten & Zwiebeln Garnitur
Gyros au porc issu de l'agriculture locale et biologique accompagné de pain pita, frites maison, tsasiki, tomates, oignons
marinated stripes of organic Pork, served with grilled pitabread, homemade french fries, Tsàtsiki, garnished with tomatoes & onions
-  «Biftéki» – The Greek Way of Burger (LS, LK, GL) EI, SF 38,50
Bio-Fleisch von einheimischen Schweizer Rindsrassen, Bio-Schweinsspeck, Pitabrot, karamalisierte Zwiebeln, Salate, grillierte Tomate, leicht pikantes Feta-Peperonimousse, eigene Pommes Frites Chips
Burger à base de pain Pita, steak haché Angus issu de l'agriculture locale et biologique, oignons caramélisés, salade, tomate, mousse crémeuse de fromage et frites maison
handmade burger with local organic Angus minced meat, pita bread, caramelized onions, salads, tomato, creamy goats and sheep cheese mousse, own french fries chips
-  «Lavràki Filèto» F, (SF, SS) 38,-
Wolfsbarsch filetiert auf blanchierter Löwenzahn, lauwarmer Kartoffelsalat auf hellenisch, «Ladolèmono» (Kräuter-Olivenöl-Vinaigrette)
Filet de bar grec, chicorée chaude, notre salade de pomme de terre «Ladolèmono», vinaigrette aux herbes
Greek sea bass fillet, warm chicory, our potato salad, «Ladolèmono» - Herbal-Olive oil vinaigrette
-  «Klèftiko»+ (LS) 43,50
zart geschmortes Luzerner BIO-Lamm-Voressen in der „Tasche“, mit neuen Kartoffeln, Peperoni, Cherrytomaten, Karotten, Graviera-Käse (Typischer Inselhartkäse) & Kräuter
Agneau issu de l'agriculture locale et biologique braisé en papillote, pommes de terre, poivrons, tomates cerises, carottes, Graviera (fromage typique grec) & herbes aromatiques
Braised Lamb backed in a „bag“, with potatoes, peppers, cherry tomatoes, carrots, Graviera cheese (typical Greek island sheep cheese) & fresh herbs

Ariadnes Kinder Menü / *Menu enfant / children's menu*

Schälchen hausgemachte Pommes 9,50



Portion de frites maison ou légumes cuits au four
Bowl of homemade french fries chips or oven vegetables

Eglikunsperti* im Teig, eigene Pommes Frites dazu F, GL 14,-

Perche panée (poisson) et frites maison GL, F*
deep fried perch (fish) with homemade french fries GL, F*



Unsere Ammos Pouletbruststicks mit hausgemachten Pommes EI 14,50

Nuggets de poulet revisités par notre chef et frites maison EI
Own kind of chickensticks with homemade french fries EI



Bifteki-Burger (GL, SA), EI, SF 16,50

mit Bio-Rind aus der Region, unsere Pommes, Sesambrotli, milde Burgersauce*
Burger enfant à base de pain au sésame, steak haché issu de l'agriculture locale et biologique, sauce Burger et frites maison
Kids Burger, local organic minced Beef, sesame bread, homemade french fries, Burger sauce

Desserts / Desserts

«Griechisches Joghurt» mit Thymian-Honig & Baumnüssen (LK, N) 9,50



Yaourt à la grecque, miel de thym et noix LK, (N)
Greek yoghurt with thyme honey & walnuts LK, (N)



«Lefkò Mosaikò» LK, N 13,-

edle weisse Couverture, Pistazien, Baumnüsse, Trockenbeeren, Biskuits
Biscuit, pistache, noix, fruits séchés, nappés d'un succulent chocolat blanc
noble white Couverture, Pistacchio, Wallnuts, dried berries, Biscuits

Karidöpita GL, LK, N, EI 11,50

Nusstorte nach griechischer Mama Art
Gâteau aux noix de Mama, sirop / Mama's kind of walnut cake served with syrup

«Baklavàs» mit Pistazienglacé N, GL (LK) 15,50

der Klassiker - caramelisierte Pistazien & Baumnüsse
 im knusprigen Filoteig mit Trauben-Zimt Sirup übergossen, dazu Pistazieneis
Le Baklava revisité par notre Chef aux pistaches caramélisées, noix et sirop des raisins et de cannelle, servi avec glace pistache
Chef's version of Baklavas - with caramelized pistachio, walnuts & grape-cinnamon syrup, served with the pistachio ice cream

Glacesorten / Ice cream (LK) eine Kugel / 1 boule 4,-

Schokolade, Vanille, Mokka, Zitrone, Birne zwei Kugeln / 2 boules 7,50

Vanille, chocolat, café, citron, poire drei Kugeln / 3 boules 11,-

Vanilla, chocolate, mocha, lemon, pear

mit frischem Rahm / supplément Chantilly (LK) / plus whipped cream (LK) plus 1,50