Seid willkommen im Ammos

Die hellenische Küche bleibt nicht stehen und uralte Gerichte werden neu interpretiert. Mit unserer Karte nehmen wir Sie auf eine Reise durch die kulinarische Vielfalt Griechenlands mit. Authentizität bedeutet für uns, dass wir vom rauen und gebirgigen Norden bis zum heissen südlichsten Zipfel Kretas nach Gerichten suchen, welche ganze Geschichten aus den Epochen bis zur Antike erzählen können und nicht erst vor kurzem entstanden sind. Viele neu entdeckte hellenische Qualitätsprodukte sowie rare Delikatessen lassen wir einfliessen. Endlich erhalten wir den seltenen Safran aus Kozàni, eine gut bürgerliche kretische Pasta oder den edlen Blend-Tee mit Mastix-öl. Mit diesen Sätzen wollen wir Euch und Eure Geschmackssensorik etwas auf die neuen Erfahrungen vorbereiten und eine kleine Reise mit Euch unternehmen. Sehr erfreulich ist, dass wir mit dem «Uelihof» eine BIO-Metzgerei haben, welche sich ausschliesslich auf **Bio-Fleisch** von **regionalen Bauernhöfen** spezialisiert hat. Uns ist das viel wert. Wir hoffen Ihnen auch.

Danke für Euer Kommen

Deklarationen

Lamm, Schwein, Rind	Metzgerei Uelihof, **BIO** Fleisch von regionalen Bauerhöfen
Premium Poulet / Kalb	Schweiz
Wolfbarsch / Dorade	Griechenland, Zucht
Geräuchertes Poulet (Apàki)	Griechenland
Avgotàracho	Fischeier Grosskopfmeeräsche, Griechenland
Octopus / Sepioline	Spanien, Nordost Atlantik
Crevetten / Garnelen	Vietnam / Italien / Argentinien
Jakobsmuscheln	Nordwestatlantik, Kanada

Label «Fait Maison», Allergene und viel Glutenfreies

Die meisten unserer Speisen sind **glutenfrei** zubereitet. Als Mitglied der IG Zöliakie verpflichten wir uns auf saubere Trennung von allen glutenhaltigen Elementen zu achten. Die **Deklaration** von allen **Allergenen** finden Sie mit Buchstaben nach den Gerichten und die Übersicht auf der letzten Seite. Produkte tierischen Ursprungs erwähnen wir immer. Andernfalls gibt es das «Vegan» Symbol daneben. Wenn Sie nicht sicher sind oder mehr Wissen möchten, fragen Sie uns einfach. Wir kennen jede Zutat, da wir praktisch alles selber produzieren – eben «Fait Maison».

Wir sind nach den Kriterien von *www.labelfaitmaison.ch* zertifiziert für grösstenteils selbstgemachte Speisen und Gerichte oder werden von lokalen Partnern mit dem gleichen Label beliefert. Eben unseren Gästen das servieren, was wir am liebsten selber serviert bekommen!

En Guete

Welcome to Ammos

The Hellenic cuisine does not stand still, therefore ancient dishes are being newly interpreted. With our menu card we will take you on a journey through the culinary diversity of Greece. For us, authenticity means that from the rough and mountainous north to the hottest southernmost corner of Crete, we are looking for dishes that can tell entire stories from various historical periods. We incorporate many newly discovered Hellenic quality products as well as rare delicacies. Finally we get the rare delicacies, such as saffron, a bourgeois Cretan pasta or the soothing blend tea with mastic-oil. With this insight, we want to prepare you and your taste buds for these new experiences. It is very gratifying that with the "Uelihof" we have found an organic butcher, who specializes exclusively in **organic meat from regional farms**. That means a lot to us, we hope to you as well.

Thank you for coming

Declarations

Lamb, Pork, Beef	Butcher's shop Uelihof, **Organic Meat** from regional farms
Premium Chicken / veal	Switzerland
Sea bass / Gilthead Sea Bream	Greece, breeding
Smoked Chicken (Apàki)	Greece
Avgotàracho	Fish Eggs, Great Head Sea Grapes, Greece
Octopus / Seppioline / Fish roe	Spain, Nordeast Atlantic
Prawns / Shrimps	Vietnam / Italy / Argentina
Scallops	Northwest Atlantic, Canada

Label «Fait Maison», allergens and a lot of Gluten free dishes

Most of our dishes are prepared **gluten-free**. As a member of the IG Zöliakie we are committed to clean separation from all gluten-containing elements. The **declaration** of all **allergens** can be found with letters after the dishes and the overview on the last page. We always mention products of animal origin, otherwise the "vegan" symbol is shown. If you are not sure, just ask us.

We are certified after the criteria of *www.labelfaitmaison.ch* for mostly homemade meals and dishes. We love to serve our guests what we love!

Enjoy your meal

Kalte Meze – Vorspeisen
COLD STARTERS

«Tsatsìki» LK, SS — 9,50
Cremiger griechischer Joghurt, Gurken, Knoblauch, Dill, Olivenöl
CREAMY YOGURT SAUCE WITH CUCUMBER, GARLIC, A BIT OF DILL, OLIVE OIL — Gluten Free

---

«Pìta*» GL — 3,50
Gegrilltes Fladenbrot mit Oregano, oder glutenfreie Version
GRILLED PITA BREAD WITH OREGANO, OR GLUTENFREE VERSION — (Gluten Free)

Griechischer Oliven Mix N, SS — 9,50
MIX OF GREEK OLIVES — Gluten Free

Greek Antipasti Mix N, SS — 17,–
Oliven, getrocknete Cherrytomaten, Artischocken
OLIVES, SUNDRIED CHERRYTOMATOES, ARTICHOKES — Gluten Free

«Chòrta» — 12,50
Blanchierter Löwenzahn mit nativem Olivenöl
BLANCHED CHICORY SALAD WITH OLIVE OIL — Gluten Free

«Manoùri me Tomatìnia» (LS), (SS) — 14,50
Milder Manouri Schafskäse, Cherrytomaten, Krìtamo (Meerfenchel), Olivenöl, Oregano
TENDER MANOÙRI SHEEP CHEESE, CHERRY TOMATOES, SEA FENNEL, OLIVE OIL, OREGANO — (Gluten Free)

«Fàva» SS — 12,–
Gelberbsenmousse, karamellisierte Zwiebeln, geröstete Pinienkerne
LUKEWARM YELLOW PEA MOUSSE, CRETAN OLIVE OIL, CARAMELIZED ONIONS, ROASTED PINE NUTS — Gluten Free

---

«Tyrokafterì» LK, LS, SS — 13,50
Schafs- und Ziegenweichkäsedip, hellenischer Joghurt, Chili, eingelegte rote Peperoni
SPICY DIP WITH FETA, MANOURI CHEESE AND GREEK YOGURT, CHILI, PICKLED BELL PEPPERS — Gluten Free

---

«Melitsanosalàta» N, SS — 14,00
Auberginensalat, Peperonimix, Knoblauch, frische Kräuter, Baumnüsse, Olivenöl
AUBERGINE SALAD WITH THREE COLOUR PEPPERS, GARLIC, FRESH HERBS, WALNUTS — Gluten Free

---

Greek Hummus SA — 13,50
Kichererbsendip mit Avocado, Tachìni (Sesampaste), Knuspersticks
DIFFERENT VERSION OF THE CHICKPEA-DIP, WITH AVOCADO,
TACHÌNI (SESAMEPASTE), CRISPY BREADSTICKS — Gluten Free

Dip-Garden (Allergene siehe oben / ALLERGENS SEE ABOVE) — 30,–
Tsatsìki, Tyrokafterì, Melitsanosalàta, Greek Hummus, zwei Pìta
TSATSÌKI, TYROKAFTERÌ, MELITSANOSALÀTA, GREEK HUMMUS, TWO PÌTA — (Gluten Free)

Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.
Glutenfrei- oder Vegan-Zeichen in Klammern – auf Anfrage / GLUTENFREE OR VEGAN SIGN IN BRACKETS – ON REQUEST.
Preise inkl. 7.7 % MWSt/VAT. Take away ca. 10 % Reduktion

Kalte Meze – Vorspeisen
COLD STARTERS

«Dàkos» (LS, SS), GL — 15,50
Kretisches Dinkelzwieback, Fetakäse, Tomaten, Krìtamo (Meerfenchel), Oregano, natives Olivenöl
CRETAN RUSK WITH TOMATO CUBES, FETA CHEESE, KRÌTAMO (SEA FENNEL), OREGANO, VIRGIN OLIVE OIL
(♡)

«Choriàtiki» (LS), (SS) — normal 19,50 / klein/SMALL 14,50
Original Bauernsalat – Tomaten, Gurken, Grüne Paprika, Krìtamo (Meerfenchel), Fetakäse, schwarze Kalamàta Oliven, Zwiebeln, Oregano, natives Olivenöl aus Kreta
ORIGINAL GREEK FARMER SALAD – TOMATOES, CUCUMBER, GREEN BELL PEPPERS, KRÌTAMO (SEA FENNEL), FETA CHEESE, ORGANIC OLIVES, ONIONS, TOPPED WITH OREGANO AND CRETAN VIRGIN OLIVE OIL
(♡) *Gluten Free*

«Àmmos Salàta» (LS), (GL, EI, SA, LK), (SS) — 27,–
Geräucherte und grillierte kretische Pouletspezialität Apàki, farbige Salate, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten, gehobelter Graviera (Schafs- und Ziegenkäse), Waldbeeren, Johannisbrotzwieback, kretisches Haussdressing
SMOKED AND GRILLED CHICKEN SPECIALITY FROM CRETE, SERVED ON LEAF SALADS, ROASTED PINENUTS, FLAKES OF MATURED GOATS CHEESE GRAVIÈRA, CAROB RUSK, FOREST BERRIES, CHERRY TOMATOES, CRETAN HOUSE DRESSING
(*Gluten Free*)

«Chtapòdi Xidàto me Salikòrnia» WT, (SF, SS) — 19,–
Marinierter Oktopus, feine Senfvinaigrette, etwas Salicornia (Meeresspargel), Orangen, Fenchel
MARINATED OCTOPUS WITH A DELICIOUS MUSTARD DRESSING, SALICORNIA (SEA ASPARAGUS), ORANGE, FENEL
Gluten Free

Warme Mezè – Vorspeisen
WARM STARTERS

«Fakès» — 14,50
Aromatische Linsensuppe Mutters Art
AROMATIC LENTIL SOUP-MAMA'S TRADITIONAL STYLE
♡ *Gluten Free*

«Dolmadàkia» (LK, SS) — 17,–
Traubenblätterwickel mit Reis und Dill, in Zitronensaft gegart, dazu etwas Tsatsìki
GRAPE LEAVES STUFFED WITH RICE AND HERBS, SERVED WITH SOME TSATSÌKI
(♡) *Gluten Free*

«Kolokithoànthi*» SL, SF, (LK, SS) — 18,50
Gefüllte Zucchiniblüten mit Reis und Gemüse, Joghurt-Minze Dip
STUFFED ZUCCHINI BLOSSOMS WITH RICE AND VEGETABLES, YOGURT-MINT DIP
(♡) *Gluten Free*

Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.
Glutenfrei- oder Vegan-Zeichen in Klammern – auf Anfrage / GLUTENFREE OR VEGAN SIGN IN BRACKETS – ON REQUEST.
Preise inkl. 7.7 % MWSt/VAT. Take away ca. 10 % Reduktion

Warme Mezè – Vorspeisen
WARM STARTERS

«Lachanikà Briàm» (LS) 19,50
Mix-Gemüse im Ofen, Kartoffeln, frische Kräuter, mit Fetakäse darüber
VEGETABLES MIX BAKED WITH POTATOES, FRESH HERBS, GRATINATED WITH FETA
(♡) Gluten Free

Als Hauptgang 28,50
AS A MAIN DISH

«Kolokithokeftèdes» LS, EI, LK 20,–
Vegetarische Kroketten mit Zucchini, Mix aus Ziegen- und Schafskäse, Kräuter, Joghurt-Minze-Dip
VEGETARIAN HANDMADE ZUCCHINI CHEESE BURGER PATTY'S, YOGURT-MINT DIP
Gluten Free

«Spanakotyròpita» LK, LS, GL, SA 18,50
Spinat, Lauch, Frühlingszwiebeln, Feta, frische Kräuter, gebacken im Filoteig und schwarzer Sesam
SPINACH-FETA-CAKE MAMA STYLE WITH LEEK, SPRING ONIONS, FRESH HERBS, BAKED IN FILO PASTRY AND BLACK SESAME

«Tyrì Saganàki» LS 18,50
aromatischer Fritierkäse aus Schafs- und Ziegenmilch in der knusprigen Kruste mit Kirschtomaten-Konfit dazu
THE FAMOUS DEEP FRIED CHEESE BY SHEEP AND GOATS MILK, CHERRY TOMATO CONFIT
Gluten Free

«Fèta se Fìlo» LS, (SA), GL 18,50
Fetakäse in knusprigem Filoteig, kretischer Thymianhonig, schwarzer Sesam
FETA CHEESE IN A CRISPY PHYLLO-PASTRY, CRETAN THYM HONEY, BLACK SESAME SEEDS

Als Hauptgang mit buntem Salat (SS, SF) 26,50
AS A MAIN WITH A GARDEN SALAD (SS, SF)

«Chtapodàki krasàto» WT, SS, GL 27,50
In Rotwein mit Zwiebeln geschmorter Oktopus, mit hellenischer Pasta serviert
OCTOPUS BRAISED IN RED WINE AND ONIONS, SERVED WITH HELLENIC PASTA

«Garìdes Saganàki» KT, (LS) klein/SMALL 23,–
Mit Ouzo flambierte Crevetten, Tomaten, Peperoni, Feta, Chilli, frische Petersilie
IN OUZO FLAMBED PRAWNS, TOMATO, BELL PEPPERS, CHILLI, TOPPED WITH FETA CHEESE, PARSLEY
Gluten Free

normal 32,–

«Chtapòdi Plokàmi Psitò» WT, (SF) 28,50
Grillierter Octopus-Tentakel auf Gelberbsenmousse mit Salikornia (Meeresspargel)
OCTOPUS GRILLED SERVED ON A YELLOW PEA MOUSSE, SALICORNIA (SEA ASPARAGUS)

Gluten Free

AUTHENTIC GREEK CUISINE ammos

Warme Mezè – Vorspeisen
WARM STARTERS

«Keftedàkia polìtika» (LK, LS), EI, GL, SS — 25,–
Handgemachte Hacktätschli mit regionalem Bio-Lamm in Tomatensauce, garniert mit geräuchertem Ziegen- und Schafsbergkäse aus Mètsovo
MEATBALLS WITH ORGANIC-LAMB, TOMATO SAUCE, GRATED WITH METSOVÒNE (SMOKED GOATS & SHEEP CHEESE)

als Hauptgang mit unseren Pommes — 33,–
AS A MAIN DISH WITH OUR OWN FRIES

«Patàtes Tiganitès spitikès» — 13,50
Portion selbstgemachte Pommes Frites Chips mit Oregano — *Gluten Free*
PORTION OF HOMEMADE FRENCH FRIES CHIPS WITH OREGANO

Mit etwas Graviera Käse verfeinert (LS) — plus 1,50
WITH SOME GRAVIERA CHEESE TOPPED (LS)

Hauptgänge
MAIN COURSES

«Gemìsta» vegan SO, GL — 29,–
Gefüllte Peperoni und Tomate mit veganem Hack, Reis, Pinienkerne, frische Kräuter
FILLED BELL PEPPER AND TOMATO WITH VEGAN MINCE, RICE, PINE NUTS AND FRESH HERBS

Vegetarischer «Mousakàs» SO, LK — 33,–
Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Peperoni, Pilze, Tomate, mit Béchamel gratiniert
POTATOES, AUBERGINES, ZUCCHINI, BELL PEPPERS, OYSTER MUSHROOMS, AU GRATIN WITH BÉCHAMEL — *Gluten Free*

«Mousakàs» – Das Original LK, SS — 35,–
Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Bolognese von lokalen BIO-Rindern mit Béchamel überbacken
POTATOES, AUBERGINES, ZUCCHINI, ORGANIC BEEF BOLOGNESE, AU GRATIN WITH BÉCHAMEL — *Gluten Free*

«Lavràki Filèto» + F, (SS, EI, SF, SL) — 39,50
Wolfsbarsch Filet, gefüllte Zucchiniblüten mit Reis, elegante Pistazien-Pesto Mayonnaise
GREEK SEA BASS FILLET, STUFFED ZUCCHINI BLOSSOMS WITH RICE, NOBLE PISTACHIO-PESTO MAYONNAISE — *Gluten Free*

«Kritharòto Thalassinòn» + KT, WT, F, GL, LK, LS, EI, SS — 39,50
Büffelmilchreispasta, erstklassigem Safran aus Kozàni, Crevetten, Octopus, Jakobsmuscheln, geriebener Graviera-Schafskäse und Salikornia
KIND OF RISOTTO WITH BUFFALO MILK ORZAPASTRY, INTENSIV SAFFRON, OCTOPUS, SCALLOPS, PRAWNS, GRAVIERA SHEEP CHEES AND SEA ASPARAGUS

+ mit «Plus» markierte Gerichte auch als kleinere Portion, Ermässigung Fr. 5.–
+ WITH PLUS SMALLER PORTION AVAILABLE, OFF FR. 5.–

Hauptgänge
MAIN COURSES

«Souvlàkia chirinà» + (SF), (GL), (LK, SS) 38,50
Bio-Schweinsspiesse als Portion, unsere Pommes Frites, Pita, Tsatsìki,
ORGANIC PORK SKEWERS, PITABREAD, HOMEMADE FRENCH FRIES,
SOME TSATSÌKI
(Gluten Free)

Poulet-Obelisk LS, (GL) (LK, LS, SS) 38,–
Poulethackfleischspiess mit Peperoni, Kräutern und etwas Gravièra-Schafskäse,
zypriotische Pita mit Tyrokafterì, eigene Pommes Frites Chips
MINCED CHICKEN SKEWER GRILLED, BELLPEPPER, FRESH HERBS, A BIT OF A GREEK "GRAVIÈRA"
SHEEP CHEESE, CYPRIAN PITA BREAD WITH TYROKAFTERÌ, OWN FRENCH FRIES CHIPS
(Gluten Free)

«Biftéki» – The Greek Way of Burger (LS, LK, GL) EI 39,50
Bio-Fleisch von einheimischen Schweizer Rindsrassen, Pitabrot,
karamelisierte Zwiebeln, Salate, leicht pikantes Feta-Peperonimousse, Pommes Frites Chips
HANDMADE BURGER WITH LOCAL ORGANIC ANGUS MINCED MEAT, PITA BREAD,
CARAMELIZED ONIONS, SALADS, CREAMY GOATS AND SHEEP CHEESE MOUSSE,
OWN FRENCH FRIES CHIPS
(Gluten Free)

«Klèftiko» (LS) 46,–
Zart geschmortes Luzerner BIO-Lamm-Voressen in der «Tasche», mit neuen Kartoffeln,
Zucchini, Peperoni, Cherrytomaten, Karotten, reifer Graviera-Käse aus Kreta, frische Kräuter
BRAISED LAMB BACKED IN A "BAG", WITH POTATOES, BELL PEPPERS, CHERRY TOMATOES,
CARROTS, ZUCCHINI MATURED GRAVIERA CHEESE FROM CRETE, FRESH HERBS
Gluten Free

AUTHENTIC GREEK CUISINE Amnos

Desserts
DESSERTS

Griechisches Joghurt LK, (N) 10,50
Mit Thymian-Honig und Baumnüssen
GREEK YOGURT WITH THYME HONEY, WALNUTS
Gluten Free

Ägäis-Brise LK, SO, (EI, GL) 15,–
Mastix-Flexi Schoko Ganache und «Korallenschwämme»
MASTIC-FLEXI CHOCOLATE GANACHE WITH "CORAL SWAM"
(Gluten Free)

«Lefkò Mosaikò» LK, SO, N 13,50
Edle weisse Couverture, Pistazien, Baumnüsse, Trockenbeeren, Biskuits
NOBLE WHITE COUVERTURE, PISTACCHIO, WALLNUTS, DRIED BERRIES, BISCUITS
Gluten Free

+ mit «Plus» markierte Gerichte auch als kleinere Portion, Ermässigung Fr. 5.–
+ WITH PLUS SMALLER PORTION AVAILABLE, OFF FR. 5.–

Desserts
DESSERTS

Ammos-Millefeuilles LK, EI, LS 15,–
Kreative Version mit Merengue, Crème aus Heidelbeeren
und Joghurt-Frischkäse, garniert mit frischen Beeren
VERSION WITH MERINGUE, CREAM WITH RED CURRANT
AND YOGURT FRESH-CHEESE, GARNISHED WITH FRESH BERRIES

«Karidòpita» GL, LK, N, EI, SO 10,50
Nusstorte nach griechischer Mama Art
MAMA'S KIND OF WALNUT CAKE SERVED WITH SYRUP

«Baklavàs» mit Pistazienglacé N, GL (LK) 11,–
Der Klassiker – caramelisierte Pistazien und Baumnüsse
im knusprigen Filoteig mit Trauben-Zimt Sirup übergossen, dazu Pistazieneis
CHEF'S VERSION OF BAKLÀVAS – WITH CARAMELIZED PISTACHIO, WALLNUTS
AND GRAPE-CINNAMON SYRUP, SERVED WITH THE PISTACHIO ICE CREAM (♡)

Edle Glacesorten
Noble Ice creams Gelateria dell' Alpi Luzern pro Kugel PER SCOOP 5,–
Schokolade, Vanille, Mokka, Pistazien (alle LK)
Sorbet: Zitrone, Waldbeeren, Mandarin-Safran (keine Allergene)
VANILLA, CHOCOLATE, MOCHA, PISTACHIO (ALL LK)
SORBET: LEMON, FOREST BERRIES, MANDARIN-SAFFRON (NO ALLERGENS)
♡ *Gluten Free*

Mit frischem Rahm LK plus 1,50
PLUS WHIPPED CREAM LK

Unsere Glace Vermählungen
ICE CREAM IN RELATION

Vanille – «Tentùra» LK 13,–
Vanille-Rahmglace, Zimt-Nelken-Likör, Karamellsauce, Salzflocken
VANILLA ICE CREAM WITH A CINNAMON LIQUER, SALTED CARAMEL SAUCE *Gluten Free*

Brownie-Lolli mit Mokka LK, GL, SO 14,–
Kaffeeglace, Brownie, Schokokardamom-Sauce, frischer Schlagrahm
COFFEE ICE CREAM, BROWNIE-LOLLY, CHOCOLATE CARDAMOM SAUCE,
FRESH WHIPPED CREAM

SYMBOL	LEBENSMITTEL	FOOD	ABKÜRZUNGEN SHORTCUT
	Glutenhaltige Getreide	Gluten	GL
	Krebstiere	Crustacae	KT
	Eier	Eggs	EI
	Fische	Fish	F
	Erdnüsse	Peanuts	ER
	Sojabohnen	Soya	SO
	Milch & Laktose (Kuh)	Milk & Lactose (cow)	LK
	Milch & Laktose (Schafe & Ziegen)	Milk & Lactose (sheep & goat)	LS
	Nüsse	Nuts	N+ANGABE
	Sellerie	Celery	SL
	Senf	Mustard	SF
	Sesamsamen	Sesame seeds	SA
SO_2	Schwefeldioxid & Sulfite	Sulphur & Dioxide	SS
	Lupinien	Lupin	LU
	Weichtiere	Molluscs	WT
×	Mögliche Kreuzkontamination durch andere Lebensmittel	Could contains from other food & ingredients	X

AUTHENTIC GREEK CUISINE ammos

GETRÄNKE

Kalte Getränke
COLD BEVERAGES

Passugger – Mineralwasser mit Kohlensäure / Allegra – ohne Kohlensäure MINERAL WATER BOTTLED FROM GRISONS SPARKLING OR STILL	47 cl 1 l	6,– 9,50
Rivella rot / blau SWISS KIND SOFTDRINK NORMAL OR LIGHT	33 cl	6,–
Vivi Kola & Vivi Kola Zero SWISS FAIRTRADE KOLA	33 cl	6,50
Gia... giamas – Die griechischen Fruchtsäfte aus 100 % Fruchtmark, ohne Farb- und Konservierungsstoffe! Pfirsich oder Apfel-Granatapfel GIA... GIAMAS – THE GREEK FRUIT JUICES MADE FROM 100 % FRUIT PULP WITHOUT ADDITIVES AND PRESERVATIVES! PEACH OR POMEGRANATE WITH APPLE	35 cl	6,50
Michel Orangensaft / Möhl Bio-Süssmost oder als Schorle ORANGE JUICE / ORGANIC APPLE JUICE UNFILTRED OR AS SCHORLE	30 cl	6,–
San Bitter ITALIAN BITTER	10 cl	6,–
fizzy Gazosa – Himbeere GAZOSA RASPBERRY – SOFTDRINK FROM SOUTHERN SWISS	35 cl	6,80
Three Cents – prickelnde Limonaden aus Hellas mit natürlichen Aromen Mandarine & Bergamotte / Ginger beer / Aegean Tonic / Pink Grapefruit / Sparkling Lemonade THREE CENTS – GREEK SOFTDRINKS ONLY WITH NATURAL FLAVOURS & COLOURS MANDARIN & BERGAMOT / GINGER BEER / AEGEAN TONIC / PINK GRAPEFRUIT / SPARKLING LEMONADE	20 cl	7,–
Hausgemachter Eistee mit l'Art du Thé & Cretan Bio Chai HOMEMADE ICE TEA WITH L'ART DU THÉ & CRETAN BIO CHAI	35 cl 50 cl	6,50 8,50

Offenausschank Süssgetränke
SOFT DRINKS BY GLASS

Vivi Kola, Sinalco Orange, Elmer Citro SWISS VIVI KOLA, SINALCO ORANGE, CITRO (SPARKLING LEMONADE)	30 cl 50 cl 1 l	5,– 7,– 11,50
Dienstleistung Hahnenwasser & so viel Sie möchten SERVICE TAP WATER, FREE REFILL, PRICE PER PERSON	Pro Person	2,50

Bier- und Weinausschank ab 16 Jahre, Spirituosen ab 18 Jahre. Preise sind inkl. 7,7 % MwSt. Angebotsänderungen möglich.

Biere
BEERS

Eichhof Urfrisch vom Fass – PREMIUM Bier mit Schweizer Hopfen, 4,9 % Vol / auch als Panaché LOCAL PREMIUM DRAFT MADE WITH SWISS HOP OR AS SHANDY WITH LEMON FLAVOR	30 cl 50 cl	6,50 9,50
Erdinger Weissbier vom Fass 5,3 % Vol DRAFT ERDINGER WHEAT BEER	30 cl 50 cl	7,50 10,–
FIX – hellenisches Importbier GREEK LAGER IMPORT BEER, BOTTLED	33 cl	7,50
Griechisches Spezialitätenbier auf Anfrage und nach Verfügbarkeit GREEK SPECIALITY BEERS UP ON REQUEST AND ON AVAILABILITY	auf Anfrage/ON REQUEST	
Eichhof 0.0 % (Alkoholfrei) NON-ALCOHOLIC BEER	33 cl	6,50

Heisse Getränke
HOT BEVERAGES

Kaffee, Espresso, Ristretto (Luzerner Rösterei Rast) REGULAR COFFEE, ESPRESSO/RISTRETTO (LOCAL ROASTERY BY RAST COFFEE)		4,80
Milchkaffee, Doppelter Espresso COFFEE WITH HOT MILK OR DOUBLE ESPRESSO		5,80
Einfacher Cappuccino SINGLE CAPPUCCINO		5,80
Doppelter Cappuccino DOUBLE CAPPUCCINO		6,80
Griechischer Kaffee (mit Kaffeesatz aufgekocht) TRADITIONAL GREEK COFFEE, COOKED WITH COFFEE GROUNDS	Einfach/SINGLE Doppelt/DOUBLE	6,– 7,50

Erfrischende Sommerkaffees aus Hellas
COLD GREEK COFFEES

Frappé nach griechischer Art (ohne Glace) GREEK ICED COFFEE "FRAPPÉ"	6,50
Freddo Espresso	7,–
Freddo Cappuccino	8,–
Coretto Grappa mit «Tsipouro» CORETTO GRAPPA – ESPRESSO WITH SHOT OF GREEK GRAPPA "TSIPOURO"	8,–

Bier- und Weinausschank ab 16 Jahre, Spirituosen ab 18 Jahre. Preise sind inkl. 7,7 % MwSt. Angebotsänderungen möglich.

AUTHENTIC GREEK CUISINE ammos

Der Weg des Tees
THE TEAROUTE

Aussergewöhnliche Kombinationen – Besondere Zutaten aus Hellas mit den besten Tees aus Asien vereint. Serviert im traditionellen Gusskänchen. 6,50
UNUSUAL COMBINATION – SPECIAL INGREDIENTS FROM HELLAS COMBINED WITH THE BEST TEAS FROM ASIA. SERVED IN A TRADITIONALLY POT OF TEA.

Sideritis – oder einfach nur Bergtee. 8–10'
MOUNTAIN TEA. 8–10'

Frische Minze 6–8'
FRESH MINT. 6–8'

Weisser Obstgarten – Weisser Tee, Honigmelone, Lavendel, exotische Früchte. 2–3'
WHITE ORCHARD – WHITE TEA, HONEYDEW MELON, LAVENDER, EXOTIC FRUITS. 2–3'

Tränen aus Chios – Grüntee, Mastixöl, Pistazien, Mandeln. 2–3'
TEARDROPS FROM CHIOS – GREEN TEA, MASTIC OIL, PISTACHIO, ALMOND. 2–3'

Cretan Chai Bio – Schwarztee, Zimt, Johannisbrot, Sternanis, Ingwer, Nelken, Muskat. 3–4'
CRETAN CHAI BIO – BLACK TEA, CAROB, STAR ANISE, CINNAMON, GINGER, CLOVE. 3–4'

Mediterrane Alchemie – Grüntee, Bergamotte, Basilikum, Minze, Salbei. 2–3'
MEDITERRANEAN ALCHEMY – GREEN TEA, SAGE, BASIL, BERGAMOT, MINT. 2–3'

Antolischer Safran – Grüntee, Datteln, Mandeln, Citrusfrüchte, Feigen, Kardamom. 2–3'
ORIENTAL SAFFRON – GREEN TEA, DATES, CARDAMOM, FIGS, ALMOND, CITRUS. 2–3'

Gaia – Grüntee, Olivenblätter, Basilikum, Zitronengras, Süssholz, Rosmarin. 2–3'
GAIA – GREEN TEA, OLIVE LEAVES, BASIL, LEMONGRAS, ROSEMARY, LICORICE. 2–3'

Tee aus der Nachbarschaft – L'art du thé
TEAS FROM THE NEIBOURGHOOD

Luzerner Traditionshaus das den Tee in der Region verarbeitet.
Bei uns mit den eleganten Crystal-Teebeuteln im Sortiment & auch unseren Eistee produzieren wir aus Sorten von l'art du thé.

Tasse 5,50

Darjeeling Bio (Schwarz), Sencha Fuji Bio (Grün)
Kräuteraufguss: Verveine-Minze, Rooibos Bourbon, Ginger Lemon Bio, AlpenChic

LUCERNS TRADITION HOUSE OF TEAS – WE HAVE SOME OF THEIR MOST POPULAR CLASSIC SORTS IN OUR RANGE, SERVED IN CRYSTAL SACHETS.
AND ALSO FOR THE HOMEMADE ICE TEA WE USE THE PRODUCTS FROM L'ART DU THÉ.

CUP 5,50

DARJEELING BIO (BLACK), SENCHA FUJI BIO (GREEN)
HERBAL: VERBENE-MINT, ROOIBOS BOURBON, GINGER LEMON BIO, ALPENCHIC (SWISS HERBS)

SPIRITUOSENKARTE – SPIRITS

COCKTAILS & MOCKTAILS

Pink Grapefruit-Spritz
Aperol, Three Cents Grapefruit Soda — 13,50

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Mineral — 12,50

Hugo / Virgin Hugo
Holunder (ELDERFLOWER), Prosecco, frischer Limettensaft, Minze, Mineral — 13,–
(alkoholfreie Version mit Three Cents Aegean Tonic)
NON–ALCOHOLIC VERSION WITH AEGEAN TONIC

Basil Smash / Virgin Basil Smash
Basilikum, Limettensaft, Zucker, Bombay Gin — 14,50
BASIL, LIME, SUGAR, BOMBAY GIN

Greek Spritz
Mastiha Likör, Aperol, Mandarin, Lime, Zuckersirup, Prosecco — 16,50
MASTIHA LIQUOR, APEROL, MANDARIN, LIME, SUGARSYRUP, PROSECCO

Purple Lady – Virgin Cocktail
Heidelbeeren, Vanillesirup, Limettensaft, Three Cents Pink Grapefruit Soda — 12,50
BLUEBERRIES, VANILLA, LIME, THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT

AUTHENTIC GREEK CUISINE Ammos

APERITIF

Roots Divino 0 % – Alkoholfreie Vermuth – Bianco oder Rosso ALCOHOL FREE – BIANCO (THYME & ROSEMARY) OR ROSSO (BITTERORANGE & GENTIAN)		5 cl	8,–
Campari	21 % Vol	4 cl	8,–
Martini Weiss	15 % Vol	4 cl	8,–
Ouzo Plomàri	40 % Vol	4 cl	8,–
Premium Ouzo Plomàri «Àdolo» – 3-fach Destillation	42 % Vol	4 cl	10,–
Ouzo Plomàri – «Karafàki»	40 % Vol	20 cl	30,–

Bier- und Weinausschank ab 16 Jahre, Spirituosen ab 18 Jahre. Preise sind inkl. 7,7% MwSt. Angebotsänderungen möglich.

Der gepflegte Dessertersatz
THE LIQUID DESSERTS

Süssweine
NATURAL SWEET WINES

Samos, Traube Muskateller	15 % Vol	5 cl 10 cl	4,50 7,50
Vinsanto ca. 10 Jährig – edle Version eines Süssweines aus Santorin. Authochtone weisse Trauben Aidàni und Assyrtiko werden an der Sonne getrocknet. Lagerung drei Jahre in Holzfässern bis er eine dunkelviolette Farbe hat. VINSANTO – AROUND 10 YEARS OLD NOBLE VERSION OF A SWEET WINE FROM SANTORINI. LOCAL WHITE GRAPES AIDÀNI AND ASSYRTIKO ARE DRIED IN THE SUN. STORED 3 YEARS IN WOODEN BARRELS UNTIL THERE IS A DARK PURPLE COLOR.	11 % Vol	5 cl	9,50

Weinbrände
BRANDIES

Metaxa 5*	38 % Vol	4 cl	8,–
Metaxa Grand Fine (15 Jährig / 15 YEARS)	40 % Vol	4 cl	13,–
Metaxa Private Reserve (30 Jährig / 30 YEARS)	40 % Vol	4 cl	16,50

GRAPPAS & «EAUX DE VIE»

«Tsipouro» – Traubentresterbrand vom Berg Athos KIND OF GRAPPA OF NORTHERN GREECE, MOUNTAIN ATHOS	40 % Vol	4 cl	8,50
«Tsipouro Idoniko» mit Anis Geschmack, Domain Lazaridi, Drama ANIS FLAVOURED TSIPOURO «IDONIKO», DOMAINE LAZARIDI, DRAMA	43 % Vol	4 cl	8,50
«Tsipouro» – «Karafàki» SMALL BOTTLE	40 % Vol	20 cl	34,–
Kardasi Tsipouro Aged, 24 Monate in Eichenfässern, Muskatteller-Traube IN OAK BARRELS AGED FOR 24 MONTH	40 % Vol	4 cl	13,–
Methexis Muscat «Eau de vie», Domaine Lazaridi	40 % Vol	4 cl	11,–
Methexis Cigar, Aged Sauvignon blanc, D. Lazaridi	43 % Vol	4 cl	15,–
Sibona – Grappa di Barolo	40 % Vol	4 cl	11,–
Grappa Marzadro di Amarone	41 % Vol	4 cl	15,–

AUTHENTIC GREEK CUISINE ammos

Weitere Spirituosen
MORE SPIRITS

Ramazotti	30 % Vol	4 cl	8,–
Russian Standard Vodka	40 % Vol	4 cl	9,50
Bombay Gin	40 % Vol	4 cl	9,50
Hendrick's – Special Gin	43 % Vol	4 cl	14,–
Havana Club – 3 Anos	40 % Vol	4 cl	9,50
Zusatz / SUPPLEMENT Kola / Mineral / Orangensaft	Plus	1 dl	2,–
Zusatz / SUPPLEMENT Three Cents Aegean Tonic, Lemon & mehr	Plus	2 dl	4,50

WHISKEY

Johnnie Walker RED LABEL, Blended Scotch	40 % Vol	4 cl	10,–
Glenmorangie 10 Years – The Original	40 % Vol	4 cl	14,–
Oban Single Malt, 14 Years	43 % Vol	4 cl	15,50

AUTHENTIC 91 ammos GREEK CUISINE

Liköre
LIQUORS

Amaretto Disaronno	28 % Vol	4 cl	8,50
Bailey's Original Irish Cream	17% Vol	4 cl	8,50
Masticha Roots MASTIC	30 % Vol	4 cl	8,50
Kanela Roots – aus Zimt & Nelken CINNAMON & CLOVES	30 % Vol	4 cl	8,50
Rakomelo Roots – Kretisches Liquör-Rezept mit Honig CRETAN RECIPE FOR A LIQUOR WITH HONEY	30 % Vol	4 cl	8,50
Kardasi Botanic Liquer, sehr komplexer Kräuterlikör VERY COMPLEX HERBAL LIQUOR	25 % Vol	4 cl	11,–