

Habibi-Abendmenu

es het so lang's het ... klein und fein, dafür immer frisch!

habibi

LIEBLINGSSESSEN

Mezze kalt

Dreierlei aus dem Orient

Feine, kleine Mezze mit verschiedenem Brot zum Dippen. Wir verraten dir gerne mehr Details; vegetarisch, aber auch vegan möglich.

* * *

v/ve

CHF 17.50

Bittersüßer Radicchio-Orangen-Salat

Radicchio und Chicorée mit Orangen und Granatapfelkernen an einer fruchtig-süssen Sauce. Getoppt mit Labneh, einem Frischkäse aus Joghurt.

v/ve

CHF 15.50

Mezze warm

Köfte Ades

Bällchen aus Linsen und verschiedenen Wintergemüsen zart orientalisches abgeschmeckt, serviert auf Ruccola mit Safranjoghurtsauce oder Sahuq (Tomaten-Chili-Sauce).

* * *

v/ve

CHF 17.50

Samosas mit Rindshackfleisch

Habibi-Klassiker: handgemachte Teigtaschen frittiert, mit Rindfleisch und Kräutern gefüllt, serviert mit Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce).

CHF 18.50

Hauptgänge

Sanona Qatari

Eine Spezialität aus Qatar: Winterlicher Gemüseragout mit Blumenkohl, Karotten, Okra und Kartoffeln. Tamarinde und getrocknete Limette geben ihm die besondere Würze. Serviert mit Jasminreis und Kräuterjoghurtsauce oder Sahuq (Chili-Tomaten-Sauce)

* * *

v/ve

CHF 30.50

Fahsa mit Rind im Madra serviert

Neben der Saltha ist Fahsa eines der Nationalgerichte im Jemen. Geschmortes oder gekochtes Fleisch wird mit zahlreichen Gewürzen und Tomaten so lange gegart, bis es sich in feine Streifen zupfen lässt. Es wird mit Brot und Hilba (Bockshornklee-Schaum) gegessen. Wir servieren buntes Ofengemüse und Sahuq dazu.

* * *

CHF 41.-

Unser Klassiker... Lammkoteletts

orientalisch gewürzt und knusprig gebraten. Diese Habibi-Spezialität wird an Granatapfeljus, mit Zitronen-Brokkoli und Batata Harra, orientalischen Kartoffelwürfel, serviert. Dazu die scharfe Sahuq (Tomaten-Chili-Sauce).

CHF 44.-

Süßes zum Abrunden der kulinarischen Reise

Wir verraten dir, welche Dessertempfehlung dich heute erwartet.

* * *

Immer fein: zartschmelzender Schokoladekuchen ...
und andere süsse Versuchungen aus unserer Kuchenvitrine.