

Habibi-Abendmenu

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

habibi

LIEBLINGSESSEN

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
für zwei	CHF	24.50

Nussiger roter Wintersalat

Rotkohl, Weisskohl, Karotten, Randen, rote Zwiebeln und Granatapfelkerne an einer nussigen Sauce, garniert mit caramelisierten Baumüssen und angerichtet in einer Knusperschale.

ve	CHF	15.50
----	-----	-------

Mezze warm

Kurat Batata Beljubn

Die handgerollten, orientalischen Kartoffelbällchen sind mit Mozzarella gefüllt, drapiert auf einem Chicoréebett. Dazu gibts Sahuq (Tomaten-Chili-Sauce).

* * *

v	CHF	17.50
für zwei	CHF	24.50

Köfte

Würzige, handgemachte Hackbällchen aus Rindfleisch, serviert mit Joghurt-Tahini-Sauce auf einem Ruccolabett.

	CHF	18.50
für zwei	CHF	25.50

Hauptgänge

Saltah mit Gemüse

Das jemenitische Nationalgericht mit Reis und Kartoffeln, feinem Wintergemüse, würziger Bouillon und Hilba (Bockshornkleeschaum) ist eine kulinarische Entdeckung wert. Heiss brutzelnd im Steintopf serviert.

* * *

ve	CHF	35.-
----	-----	------

Omani Qabouli mit Poulet

Dieses duftende Reisgericht aus dem Oman betört mit seinem erlesenen Gewürzbouquet. Das sanft mitgeschmorte Hühnchen ist garniert mit Kichererbsen, Berberizen, Rosinen, Granatapfelkernen und frischen Kräutern.

* * *

CHF	41.-
-----	------

Lamm-Tajine mit Couscous

Das zarte und saftige Lamm-Ragout servieren wir in der Tajine, dem traditionellen Kochgefäss aus dem Maghreb. Mitgeschmort und garniert mit Salzzitronen und Oliven, dazu ein flockiger Couscous.

CHF	43.-
-----	------

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.