

Herzlich willkommen liebe Gäste!

Es ist uns eine grosse Freude, Sie/Dich mit schmackhaften und gesunden Spezialitäten verwöhnen zu dürfen – wir zelebrieren Genuss!

Der Einkauf auf dem Zürcher Engrosmarkt ist Chefsache. Maurice, der von sich sagt, er sei auf dem Gemüsemarkt geboren, begleitete seinen Vater, der mit Früchten und Gemüse handelte, schon in der Kindheit und war dann selbst ein paar Jahre in diesem Métier tätig. Früh morgens um 3Uhr sucht sich Maurice mit grosser Fachkenntnis und Sorgfalt frisches, aromatisches, qualitativ hochwertiges Gemüse und Früchte aus und kauft ein.

Für unsere exzellenten Fleischkreationen verwenden wir:

Kalb CH Metzgerei Angst

Lamm CH

Rind CH Metzgerei Angst

Lammfilet Irland

Poulet CH Kneuss

Pouletbrust extra CH Kneuss

Maurice, Inhaber und Geschäftsführer, erlernte auch das Metzgerhandwerk und kann den Mitarbeitenden für die Fleischzubereitung wertvolles Wissen weitergeben. Sämtliches Hackfleisch stellen wir selbst her.

Frischer Meeresfisch und Crevetten von Bianchi :

Dorade (Zucht) Griechenland

Suzuki (Zucht) Griechenland

Crevetten Vietnam

ASC: im freien Raum gewachsen, nicht gefüttert, nicht mediziniert

Spezielle Gewürze, getrocknete Kichererbsen und Ackerbohnen, Sesamsauce, Bio-Olivenöl, eine reichhaltige Auswahl von Baklawas, libanesischer Kaffee etc. importieren wir direkt aus dem Libanon.

Das Bio-Olivenöl kommt aus den Olivenhainen der Eltern von Houraibis. Die Oliven werden handgepflückt und kaltgepresst – das Oel schmeckt einmalig!

Die libanesisische Küche hat immer auch eine Auswahl von verträglichen Speisen für Menschen, die von Lebensmittelallergien betroffen sind.

Die Deklaration der allergenen Stoffe und Angaben zu Zwiebel, Knobli und Koriander sind neu zu jedem Gericht aufgeführt.

Zur Sicherheit und für den reibungslosen Service bitten wir, jedes Mal zu Beginn der Bestellung auf die Lebensmittelunverträglichkeit(en) hinzuweisen.

Legende:

A glutenhaltiges Getreide

G Milch (Laktose)

P Lupinen

B Krebstiere

H Schalenfrüchte (Nüsse)

R Weichtiere (keine)

C Eier (keine)

L Sellerie (keiner)

D Fische

M Senf (keiner)

S Zwiebel

E Erdnüsse (keine)

N Sesam

T Knoblauch

F Sojabohnen (keine)

O Schwefeldioxid u. Sulfite (keine)

U Koriander

Viel Spass beim Durchstöbern der Speisekarte, auf Wunsch beraten wir gerne!

MEZZEH

Mezzeh ist eine reichhaltige Auswahl von kalten und warmen Speisen – eine Augenweide und Gaumenfreude – vom Chefkoch für Sie zusammengestellt, zu 80% vegetarische Sorten (auf Wunsch auch alles vegetarisch) mit libanesischem Fladenbrot.

Wir servieren Ihnen höchste Qualität: Aus den besten Zutaten werden unsere Spezialitäten täglich frisch zubereitet!

**WIR SIND DIE NUMMER 1
DER ORIGINAL LIBANESISCHEN KÜCHE!**

Mezzeh- Paradies^{ADGHN PSTU}

~~~~~

**für 2 Personen 7 Plättli Fr. 77.50**

**für 3 Personen 10 Plättli Fr. 115.90**

**für 4 Personen 14 Plättli Fr. 149.90**

**EXTRA**

**5 Personen 18 Plättli mit  
speziellen Sorten Fr. 189.50**

**ROYAL**

**6 Personen 25 Plättli ca. 15 Sorten  
1Teller Dessert, exotische Früchte oder libanesische Baklawa  
und 6 Kaffee oder Tee Fr. 289.50**

**1001-NACHT**

**6 Personen 25 Plättli mit 25 verschiedenen Sorten  
1Teller libanesische Baklawa und 1Teller exotische Früchte  
und 6 Kaffee oder Tee Fr. 299.50**

## SCHORBA - SUPPEN

Schorba bil Addas – hausgemachte Linsensuppe <sup>S</sup>

شورية بالعدس

Fr. 8.50

## KALTE MEZZEH

Hommos bi Tahina – Kichererbsen püriert mit Sesamsauce, Zitrone und kaltgepresstem Olivenöl <sup>NPT</sup>

حمص بطحينة

Fr. 14.50

Hommos Beyrouti – Kichererbsen püriert mit Zitrone und frischer Petersilie, Olivenöl <sup>NPT</sup>

حمص بيروتى

Fr. 14.50

Hommos el Ars (pikant) – Kichererbsen püriert mit Sesamsauce, Zitrone, pikant, Olivenöl <sup>NPT</sup>

حمص الأرز

Fr. 14.50

Babaghanouj /Moutabbal Batinjen – frische Auberginen grilliert, geschält, zerstoßen und vermischt mit Sesamsauce und Olivenöl <sup>NT</sup>

بابا غنوج - متبل

Fr. 14.50

Salata al rahib – grillierte Auberginenwürfel mit frischen Peperoncini, pikant <sup>S</sup>

سلطة الراهب

Fr. 14.50

Tabbouleh – vorzüglicher Salat mit fein geschnittener Petersilie, frischer Pfefferminze, Tomatenstückli und Bulgur <sup>AS</sup>

تبولة

Fr. 13.50

Fattousch –Tomaten- und Gurkenstückli, Lattich, gekonnt gewürzt, Olivenöl, Zitronensaft, geröstete Brotstückli <sup>AST</sup>

فتوش

Fr. 20.50

Warak Inab bil Zet – Traubenblätter gefüllt mit leckerem Gemüse <sup>S</sup>

ورق عنب بالزيت

Fr. 15.50

Makdous – eingelegte Auberginen gefüllt mit Baumnuss und pikanter Peperoni <sup>H</sup>

مكدوس

Fr. 13.75

Bamje – Okra mit frischem Koriander an Tomatensauce und Olivenöl <sup>UST</sup>

بامية

Fr. 11.50

|                                                                                                        |             |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| <b><u>Moussakka</u></b> – feine Auberginen und Kichererbsen<br>an rassisger Tomatensauce <sup>PS</sup> | مسقعة       | Fr. 11.50 |
| <b>*Labneh</b> – hausgemachter Ziegenquark mit<br>Pfefferminze und Knoblauch <sup>GT</sup>             | لبنه        | Fr. 13.50 |
| <b>*Laban ma Chiar</b> – feinstes Joghurt mit Gurken-<br>stückli und Knoblauch <sup>GT</sup>           | لبن مع خيار | Fr. 10.50 |
| <b>Tajen</b> – Rotbarschfiletstückli mit Koriander mit<br>Zitronen-Sesamsauce <sup>DNSU</sup>          | طاجن        | Fr. 12.50 |
| <b>*Mouhammara</b> - Libanesische Viagra (pikant) –<br>Baumnuss und Granatapfel ... <sup>AGHN</sup>    | محمرة       | Fr. 14.50 |

## WARME MEZZEH

|                                                                                                                                                                      |                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| <b>*Fatayer sapänich</b> – frischer Spinat mit Tomaten<br>und Zwiebeln im Teig, gebacken <sup>AGS</sup>                                                              | فطائر بسبانخ   | Fr. 13.75 |
| <b>Rakakat bil lahme</b> – Teig gefüllt mit Kalbfleisch, Zwie-<br>beln, Datterini-Tomaten und Pistazien, frittiert <sup>AGHS</sup>                                   | رقاقات باللحمة | Fr. 14.50 |
| <b>*Rakakat bil Jibni</b> – goldgelb frittierte Teigrollchen<br>gefüllt mit würzigem Ziegenkäse und Kräutern <sup>AG</sup>                                           | رقاقات بالجبنه | Fr. 14.50 |
| <b>*Sambussek chudra</b> – Filoteig gefüllt mit sieben<br>verschiedenen Gemüsen, frittiert <sup>AT</sup>                                                             | سمبوسك خضرة    | Fr. 13.75 |
| <b>Safiha</b> – Lamm und Rind gehackt mit Tomatenstückli<br>und Pinienkernen im Teig, gebacken <sup>AGHS</sup>                                                       | صفيحة          | Fr. 13.75 |
| <b><u>Beste Falafel</u></b> – frittierte Kugeln aus Kichererbsen,<br>Ackerbohnen und Gewürzen – original libanesisch! <sup>PST</sup><br>Dazu Sesamsauce <sup>N</sup> | أطيب فلافل     | Fr. 13.75 |

|                                                                                                                                                               |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>*Jibni bil forn</b> – Schafskäse mit Tomaten und würzigen Kräutern <sup>G</sup>                                                                            | جبنة بالفرن                 |
| <b>Kippi miklié</b> – Kalbstartar gemischt mit geschrotetem Korn, gefüllt mit Kalbfleisch und Pinienkernen, frittiert <sup>AHS</sup>                          | كبة مقلية<br>Fr. 10.50      |
| <b>*Kippi batata</b> – Kartoffel-Teig gefüllt mit Ziegenkäse und Pfefferminze frittiert                                                                       | كبة بطاطا<br>Fr. 15.50      |
| <b>Sojok</b> – hausgemachte Würstli aus Kalbs – und Lammfleisch mit pikanten Gewürzen und Knobli <sup>T</sup>                                                 | سجق<br>Fr. 14.50            |
| <b>Hommos bi Lahme (Lammfilet)</b> – Kichererbsen püriert, mit feingeschnittenem gebratenem Lammfilet <sup>NPT</sup>                                          | حمص باللحمه<br>Fr. 16.50    |
| <b>Hommos bi Snoubar</b> – feines Kichererbsenpüree mit gerösteten Pinienkernen und ... <sup>HNPT</sup>                                                       | حمص بالصنوبر<br>Fr. 19.50   |
| <b>Fteil Ghanam</b> – zartes Lammfiletgeschnetzeltes mit fruchtiger Granatäpfel- oder Knobli-Zitronensauce <sup>T</sup>                                       | فتايبيل غنم<br>Fr. 18.50    |
| <b>*Fatteh Hommos bi Laban</b> – ganze Kichererbsen, leichte Joghurtsauce, Knobli, Pinienkerne...bestreut mit frittierten Fladenbrotstückli <sup>AGHNPT</sup> | فتة حمص باللبن<br>Fr. 20.50 |
| <b>Arayess Lahme</b> – libanesisches Brot gefüllt mit Lamm- und Kalbsgehacktem, Petersilie und Pinienkernen, grilliert <sup>AHS</sup>                         | عرايس لحمه<br>Fr. 21.50     |
| <b>Arayess Djeij</b> – würziges Pouletfleisch mit Knobli, Zitrone und Tomaten in libanesischem Brot auf Holzkohle grilliert <sup>AST</sup>                    | عرايس دجاج<br>Fr. 20.50     |
| <b>*Arayess bil Jibni</b> – feiner Schafskäse mit Tomatenstückli und Sesam in libanesischem Brot, grilliert <sup>AGN</sup>                                    | عرايس بالجبنه<br>Fr. 19.50  |
| <b>Arayess Sojok</b> – sehr würziges Rind- und Lammfleisch mit Tomaten in libanesischem Brot, grilliert <sup>AT</sup>                                         | عرايس سجق<br>Fr. 20.50      |

**Jawäni bi Thum u Cousbara** – zarte Pouletflügeli  
gewürzt, gebraten, mit Knoblauchsauce<sup>T</sup> mit oder  
ohne Koriander<sup>U</sup> oder mit Granatäpfelsauce  
Fr. 21.50

**Sauda Djeij bi Rummen** – gebratene Pouletleber  
mit Granatäpfelsauce oder Knobli-Zitronensauce<sup>T</sup>  
Fr. 16.50

## GRILLADEN VOM HOLZKOHLEGRILL

**Schisch Lahme chischchasch(250g)**  
zarte, auf libanesische Art marinierte Lammfiletstücke  
am Spiess serviert mit feinsten Datterini-Tomaten, grilliert,  
geschnitten und mit Peperoncini gemischt<sup>T</sup>  
Fr. 29.50

**Kafta lubnanié (250g)**  
Lamm- und Kalbsgehacktes mit Petersilie und  
Pinienkernen am Spiess<sup>HS</sup>, Sesamsauce<sup>N</sup>  
Fr. 28.50

**Kafta chischchasch (250g)**  
Lamm- und Kalbsgehacktes mit Petersilie und Zwiebeln  
am Spiess, mit feinsten Datterini-Tomaten vom Grill,  
geschnitten, mit Peperoncini gemischt, Mandeln und  
Pinienkerne<sup>HST</sup>  
Fr. 28.50

**Scheschtaouk (250g)**  
mit libanesischen Gewürzen marinierte Pouletstücke  
am Spiess mit Joghurtsauce<sup>GT</sup>  
Fr. 26.50

**Maschewi = 3 verschiedene Fleischspiesse**  
gemischte marinierte Grillade (300g):  
Lamm-, Kafta-<sup>S</sup> und Pouletspiess<sup>GT</sup>  
Fr. 32.50

**Mistkratzerli** – Poulet goldbraun grilliert  
Poulet flach, ohne Knochen, mariniert,  
mit Knoblauch- Zitronensauce<sup>S</sup>  
oder Granatäpfelsauce oder Wildthymian und Sesam<sup>N</sup>  
Fr. 32.50

جوانح بالتوم والكزبرة

سودة دجاج بالرمان

شيش لحمه غنم

خشخاش

كفتة لبنانية

كفتة خشخاش

شيش طاووق

مشاوي مشكل

فروج مشوي

بالتوم و الحامض

أو بالزعتري

Fr. 32.50

## TABBCHA MIN IND EL MAMA AUS MAMI'S KÜCHE

|                                                                                                                                                                                                                                     |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Kafta bi Laban</b> – Gehacktes vom Kalb und Rind mit Petersilie und Zwiebeln, gewürzt, am Spiess auf Holzkohle grilliert, serviert mit gekochter Joghurtsauce <sup>GS</sup>                                                      | كفتة باللبن<br>Fr. 29.50      |
| <b>Scheich il mehschi</b> - halbierte Aubergine gefüllt mit rassig gewürztem Rindfleisch, frischen Gemüsestückli und besten Datterinitomaten mit Sesamsauce <sup>NST</sup> oder Joghurt-Sesamsauce <sup>GNST</sup> im Ofen gebraten | شيخ المحشي<br>Fr. 32.50       |
| <b>Scheich il Jabal</b> – Auberginenhälfte ausgehöhlt, gefüllt mit ganzen Kichererbsen, frischen Gemüsestückli und Champignons an Joghurtsauce <sup>GS</sup>                                                                        | شيخ الجبل<br>Fr. 26.50        |
| <b>Gapsi scharié</b> – Lammfiletgeschnetzeltes mit Auberginenstückli serviert mit orientalischem Cashew-Reis mit Sauce nach Art des Chefs <sup>HS</sup>                                                                             | كبسة شرقية<br>Fr. 32.00       |
| <b>Filet Ghanam bi Rummen (250g)</b><br>zartes Lammrückenfilet gebraten<br>mit fruchtiger Granatäpfelsauce                                                                                                                          | فيله غنم بالرمان<br>Fr. 33.50 |

## SAMAK IL BAHAR MEERESFISCHE

|                                                                                                                                              |                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Samki bi Saatar</b> – gebratenes Rotbarschfilet mit fruchtiger Zitronensauce und frischem Bohnenkraut D                                   | سمكة بالزعتري<br>Fr. 32.50        |
| <b>Samki harra traboulsié (Filet, pikant)</b><br>Rotbarschfilet auf pikanter Sauce mit Tomaten, Knobli und frischem Koriander <sup>DTU</sup> | سمكة حرة<br>طرابلسية<br>Fr. 32.50 |
| <b>Kraidis kbir</b><br>Riesencrevetten auf Holzkohle grilliert<br>mit Knobli- Zitronensauce <sup>BT</sup>                                    | قريدس كبير<br>Fr. 36.50           |

## BEILAGEN

|                                                                                                                               |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b><u>Batata harra</u></b> – goldgelb gebratene Kartoffelwürfel<br>mit Knoblauch und frischem Koriander, pikant <sup>TU</sup> | بطاطا حرة<br>Fr. 8.50        |
| <b><u>Orientalischer Reis</u></b> mit 7 verschiedenen Gewürzen                                                                | رز شرقي<br>Fr. 7.00          |
| <b>*Aubergine</b> – Auberginenstücke frittiert mit feiner Jo-<br>ghurt-Sesamsauce und frischen Kräutern <sup>GNS</sup>        | باذنجان بالطرطور<br>Fr. 9.50 |
| <b>*Pommes frites</b> aus frischen Kartoffeln hausgemacht                                                                     | بطاطا مقلية<br>Fr. 9.50      |

## DESSERTS – SÜSS & FRUCHTIG

|                                                                                                                                      |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Mhalabié</b> – Milchschaum mit frisch gepresstem<br>Orangensaft und frischen Fruchtstückli                                        | مهلبية<br>Fr. 6.50     |
| <b>Baklawa</b> – verschieden Blätterteig- und Mürbeteiggebäcke<br>gefüllt mit Baumnuss, Mandeln Pistazien und Datteln <sup>AGH</sup> | بقلاوة                 |
| kleine Portion für 2 Personen                                                                                                        | Fr. 15.00              |
| grosse Portion für 4-5 Personen                                                                                                      | Fr. 20.00              |
| <b>Früchteplatte</b> – frische exotische und einheimische Früchte<br>für 4-6 Personen                                                | جاط فواكة<br>Fr. 25.00 |
| <b>Glacé</b>                                                                                                                         | بوظة                   |
| Fragen Sie den Service nach unserer Glacé-Karte,<br>gerne bringen wir Ihnen diese an den Tisch                                       |                        |

Vegetarische Speisen (mit \* versehen) werden ohne Fleisch,

ohne tierische Bouillon und ohne Aromat zubereitet.

Vegane Speisen (grün unterstrichen) sind rein pflanzlich: ohne Fleisch, ohne  
Fleischbouillon, ohne Aromat, ohne Fisch, ohne Milchprodukte, ohne Honig.



## GETRÄNKE

### Säfte:

|                                 |        |          |
|---------------------------------|--------|----------|
| Tomaten-Saft                    | 2.0dl  | Fr. 5.80 |
| Orangen-Saft<br>frisch gepresst | 1.0dl  | Fr. 7.50 |
| Orangen-Saft                    | 2.0dl  | Fr. 5.80 |
| Annanas-Saft                    | 2.0 dl | Fr. 5.80 |

### Mineralwasser:

|               |       |          |
|---------------|-------|----------|
| Rhazünser     | 5.0dl | Fr. 6.20 |
| Arkina        | 5.0dl | Fr. 6.20 |
| Schweppes     | 2.0dl | Fr. 5.50 |
| Tonic         | 2.0dl | Fr. 6.50 |
| San bitter    | 1.0dl | Fr. 5.50 |
| Coca-Cola     | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Cola Zero     | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Cola light    | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Rivella rot   | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Rivella blau  | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Rivella grün  | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Nestea Lemon  | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Sinalco       | 3.0dl | Fr. 5.50 |
| Sprite        | 3.0dl | Fr. 5.50 |
| Süssmost      | 3.0dl | Fr. 5.50 |
| Apfel Shorley | 3.3dl | Fr. 5.50 |
| Red Bull      | 2.5dl | Fr. 6.50 |

### Bier:

|                                 |       |          |
|---------------------------------|-------|----------|
| Hürlimann<br>Lager              | 5.0dl | Fr. 6.80 |
| Hürlimann<br>Lager              | 3.0dl | Fr. 5.50 |
| Feldschlössli<br>Dunkle Perle   | 3.0dl | Fr. 5.80 |
| Schneider<br>Weisse<br>Original | 5.0dl | Fr. 7.50 |
| Feldschlössli<br>Alkoholfrei    | 3.3dl | Fr. 5.80 |
| Libanesisches<br>Bier           | 3.3dl | Fr. 5.50 |

### Kaffee:

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Liban. Kaffee         | Fr. 4.00 |
| Kaffe crème           | Fr. 4.50 |
| Espresso              | Fr. 4.50 |
| Doppelter<br>Espresso | Fr. 5.80 |
| Schale                | Fr. 4.50 |
| Cappuccino            | Fr. 6.20 |
| Schale                | Fr. 4.50 |
| Cappuccino            | Fr. 6.20 |
| Latte<br>macchiato    | Fr. 6.20 |
| Coretto<br>grappa     | Fr. 6.50 |

### Tee:

|                |          |
|----------------|----------|
| Pfefferminztee | Fr. 4.50 |
| Schwarztee     | Fr. 4.50 |
| Verveine       | Fr. 4.50 |
| Lindenblüten   | Fr. 4.50 |
| Früchtetee     | Fr. 4.50 |
| Hagebutte      | Fr. 4.50 |
| Kamille        | Fr. 4.50 |
| Rooibos        | Fr. 4.50 |
| Grüntee        | Fr. 4.50 |

### Spezialität:

|                                                          |          |
|----------------------------------------------------------|----------|
| Café blanc mit<br>Essenz von<br>Bitterorangen-<br>blüten | Fr. 4.00 |
|----------------------------------------------------------|----------|

### Drink:

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Joghurt                    | Fr. 4.50 |
| Züri-Wasser<br>5dl Karaffe | Fr. 3.00 |

### Aperitifs 4cl

|                   |      |          |
|-------------------|------|----------|
| Martini weiss/rot | 15 % | Fr. 8.50 |
| Campari           | 23 % | Fr. 8.00 |
| Campari orange    | .    | Fr. 8.50 |

|       |        |          |
|-------|--------|----------|
| Cynar | 16.5 % | Fr. 7.50 |
|-------|--------|----------|

|                 |        |          |
|-----------------|--------|----------|
| Sherry Tio Pepe | 15.5 % | Fr. 8.00 |
|-----------------|--------|----------|

|               |      |          |
|---------------|------|----------|
| Fernet Branca | 42 % | Fr. 7.50 |
|---------------|------|----------|

|              |      |          |
|--------------|------|----------|
| Amaro Averna | 32 % | Fr. 8.00 |
|--------------|------|----------|

|                       |  |          |
|-----------------------|--|----------|
| Gespritzter Weisswein |  | Fr. 8.50 |
|-----------------------|--|----------|

süss/sauer

|           |      |          |
|-----------|------|----------|
| Ramazotti | 30 % | Fr. 8.50 |
|-----------|------|----------|

### Whisky 4cl

|               |      |           |
|---------------|------|-----------|
| Ballentine' s | 40 % | Fr. 10.50 |
|---------------|------|-----------|

|                       |      |           |
|-----------------------|------|-----------|
| Chivas Regal 12 years | 40 % | Fr. 13.50 |
|-----------------------|------|-----------|

|                                 |      |           |
|---------------------------------|------|-----------|
| J.Walker Red Label /Black Label | 40 % | Fr. 13.50 |
|---------------------------------|------|-----------|

### Wodka 4cl

|             |      |           |
|-------------|------|-----------|
| Moskovskaya | 40 % | Fr. 10.50 |
|-------------|------|-----------|

|               |      |           |
|---------------|------|-----------|
| Wodka Absolut | 40 % | Fr. 10.50 |
|---------------|------|-----------|

|                              |      |           |
|------------------------------|------|-----------|
| Wodka Redbull rot oder weiss | 25 % | Fr. 13.50 |
|------------------------------|------|-----------|

|              |  |           |
|--------------|--|-----------|
| Wodka orange |  | Fr. 13.50 |
|--------------|--|-----------|

### Brandy 2cl

|                 |  |          |
|-----------------|--|----------|
| Vecchia Romagna |  | Fr. 9.50 |
|-----------------|--|----------|

### Spezialitäten

Libanesischer Anis

|                     |      |          |
|---------------------|------|----------|
| Arak de Kefraya 2cl | 53 % | Fr. 6.00 |
|---------------------|------|----------|

|                               |       |           |
|-------------------------------|-------|-----------|
| Arak de Kefraya 2.0dl Flasche | 53 %. | Fr. 34.50 |
|-------------------------------|-------|-----------|

|                       |      |           |
|-----------------------|------|-----------|
| Arak de Kefraya 3.5dl | 53 % | Fr. 54.00 |
|-----------------------|------|-----------|

|                        |      |          |
|------------------------|------|----------|
| Arak Touma 4cl Flasche | 50 % | Fr. 9.00 |
|------------------------|------|----------|

### Cüpli

|          |      |           |
|----------|------|-----------|
| Prosecco | 11 % | Fr. 11.50 |
|----------|------|-----------|

|         |        |           |
|---------|--------|-----------|
| Pommery | 12.5 % | Fr. 15.00 |
|---------|--------|-----------|

### Flaschen

|              |  |            |
|--------------|--|------------|
| Moet Chandon |  | Fr. 135.00 |
|--------------|--|------------|

Brut imperial 75cl

|              |  |            |
|--------------|--|------------|
| Dom Perignon |  | Fr. 295.00 |
|--------------|--|------------|

Champagner 75cl

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| Prosecco |  | Fr. 75.00 |
|----------|--|-----------|

Valdobbiadene

Drusian 75cl

|                   |  |            |
|-------------------|--|------------|
| Krug Grande Cuvée |  | Fr. 300.00 |
|-------------------|--|------------|

Champagner 75cl

### Cognac 2cl

|             |      |           |
|-------------|------|-----------|
| Remy Martin | 40 % | Fr. 11.50 |
|-------------|------|-----------|

|                 |      |           |
|-----------------|------|-----------|
| Cognac Hennessy | 40 % | Fr. 11.50 |
|-----------------|------|-----------|

very spezial

### Liqueur 2cl

|                 |      |           |
|-----------------|------|-----------|
| Grappa Brunello | 41 % | Fr. 10.50 |
|-----------------|------|-----------|

|               |      |          |
|---------------|------|----------|
| Grappa Barolo | 41 % | Fr. 9.50 |
|---------------|------|----------|

|                |      |           |
|----------------|------|-----------|
| Grappa Moscato | 41 % | Fr. 11.00 |
|----------------|------|-----------|

|                |      |          |
|----------------|------|----------|
| Grappa Nardini | 50 % | Fr. 9.50 |
|----------------|------|----------|

|  |      |          |
|--|------|----------|
|  | 43 % | Fr. 8.50 |
|--|------|----------|

Williams

|          |      |          |
|----------|------|----------|
| Amaretto | 28 % | Fr. 9.00 |
|----------|------|----------|

|       |      |          |
|-------|------|----------|
| Amaro | 23 % | Fr. 7.50 |
|-------|------|----------|

Montenegro

|                       |        |          |
|-----------------------|--------|----------|
| Gin Gordon.s Dry 4 cl | 37.5 % | Fr. 9.80 |
|-----------------------|--------|----------|

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| Gin Tonic |  | Fr. 15.50 |
|-----------|--|-----------|

|                   |        |           |
|-------------------|--------|-----------|
| Bacardi weiss 4cl | 37.5 % | Fr. 10.50 |
|-------------------|--------|-----------|

|         |      |          |
|---------|------|----------|
| Baileys | 17 % | Fr. 9.50 |
|---------|------|----------|

|             |      |          |
|-------------|------|----------|
| Appenzeller | 29 % | Fr. 8.00 |
|-------------|------|----------|

Alpenbitter

|              |      |           |
|--------------|------|-----------|
| Tequila gold | 38 % | Fr. 10.80 |
|--------------|------|-----------|