

## 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 drei Uhr 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, BIO-Olivenöl, Sesamsauce, eine reichhaltige Auswahl von Baklawas, libanesischer Kaffee etc. importieren wir direkt aus dem Libanon.

Das Olivenöl stammt aus den Olivenhainen der Eltern von Maurice. Die Oliven werden handgepflückt und kaltgepresst – das Öl schmeckt einmalig!

Die libanesischen Küche hat immer auch eine Auswahl von gut 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, 80% der Sorten vegetarisch (auf Wunsch auch alles vegetarisch), mit libanesischem Fladenbrot.**

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

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

**Mezzeh-Tisch(lein) deck dich!** ADGHNPSTU

~~~~~

**für 2 Personen 7 Plättli Fr. 73.50**

**für 3 Personen 10 Plättli Fr. 107.50**

**für 4 Personen 14 Plättli Fr. 144.50**

**EXTRA**

**5 Personen 18 Plättli mit ganz speziellen Sorten Fr. 182.50**

**ROYAL**

**6 Personen 25 Plättli, ca. 15 Sorten,  
1Teller Dessert, exotische Früchte oder libanesische Baklawa  
und 6 Kaffee oder Tee Fr. 278.50**

**1001-NACHT**

**6 Personen 25 Plättli mit 25 verschiedenen Sorten  
1Teller libanesische Baklawa und 1Teller exotische Früchte  
und 6 Kaffee oder Tee Fr. 298.30**

## SCHORBA – SUPPE

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

شوربة بالعدس  
Fr. 8.50

## KALTE MEZZEH

Schaat Chudra skir – kleine Platte frisches, rohes Gemüse <sup>S</sup>

جاط خضرة زغير  
Fr. 10.00

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

حمص بطحينة  
Fr. 13.50

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

حمص الأرز  
Fr. 13.50

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

حمص بيروت  
Fr. 13.75

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

بابا غنوج - متبل  
Fr. 14.50

Tabbouleh – vorzüglicher Salat mit fein geschnittener Petersilie, frischer Pfefferminze, Tomatenstückli und Bulgur AS

تبولة  
Fr. 13.50

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

فتوش كبير  
Fr. 19.50

Vegetarische Speisen (mit \* vermerkt) werden ohne Fleisch, ohne tierische Bouillon und ohne Aromat zubereitet.

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

|                                                                                                              |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b><u>Salata al rahib</u></b> – grillierte Auberginenwürfel<br>mit frischen Peperoncini, pikant <sup>S</sup> | سلطة الراهب<br>Fr. 14.50    |
| <b><u>Warak Inab bil Zet</u></b> – Traubenblätter gefüllt mit le-<br>kerem Gemüse <sup>S</sup>               | ورق عنب بالزيت<br>Fr. 13.50 |
| <b><u>Ardischauki</u></b> – ganze frische Artischocke mit köst-<br>licher Zitronen-Knoblisauc <sup>T</sup>   | أرضي شوكي<br>Fr. 12.50      |
| <b>*Libanesische Viagra (pikant)</b> – Baumnuss und<br>Granatapfel ... <sup>AGHN</sup>                       | محمرة<br>Fr. 14.50          |
| <b><u>Moussakka</u></b> – feine Auberginen und Kichererbsen<br>an rassisger Tomatensauce <sup>PS</sup>       | مسقعة<br>Fr. 10.50          |
| <b><u>Makdous</u></b> – eingelegte Auberginen gefüllt mit Baum-<br>nuss und pikanter Peperoni <sup>H</sup>   | مكدوس<br>Fr. 13.75          |
| <b><u>Bamje</u></b> – Okra mit frischem Koriander an Tomaten-<br>sauce und Olivenöl <sup>UST</sup>           | باميه<br>Fr. 11.50          |
| <b>*Schanklisch</b> – Ziegenkäse gewürzt mit Thymian,<br>Tomaten <sup>GS</sup>                               | شנקلش<br>Fr. 13.50          |
| <b>*Labneh</b> – hausgemachter Ziegenquark mit<br>Pfefferminze und Knoblauch <sup>GT</sup>                   | لبنه<br>Fr. 13.75           |
| <b>*Laban ma Chiar</b> – feinstes Joghurt mit Gurken-<br>stückli und Knoblauch <sup>GT</sup>                 | لبن مع خيار<br>Fr. 9.50     |
| <b>*Tajen</b> – Rotbarschfiletstückli mit Koriander mit<br>Zitronen-Sesamsauce <sup>DNSU</sup>               | طاجن<br>Fr. 12.50           |

## WARME MEZZEH

|                                                                                                                                                                   |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>*Fatayer sapänich – frischer Spinat mit Tomaten und Zwiebeln im Teig, gebacken</b> <sup>AGS</sup>                                                              | فطائر بسبانخ<br>Fr. 13.75   |
| <b>Rakakat bil lahme – Teig gefüllt mit Kalbfleisch, Zwiebeln, Datterini-Tomaten und Pistazien, frittiert</b> <sup>AGHS</sup>                                     | رقاقات باللحمة<br>Fr. 13.75 |
| <b>*Rakakat bil Jibni – goldgelb frittierte Teigrollchen gefüllt mit würzigem Ziegenkäse und Kräutern</b> <sup>AG</sup>                                           | رقاقات بالجبنة<br>Fr. 13.75 |
| <b>*Sambussek chudra – Filoteig gefüllt mit sieben verschiedenen Gemüsen, frittiert</b> <sup>AT</sup>                                                             | سمبوسك خضرة<br>Fr. 13.50    |
| <b>Safiha – Lamm und Rind gehackt mit Tomatenstückli und Pinienkernen im Teig, gebacken</b> <sup>AGHS</sup>                                                       | صفيحة<br>Fr. 13.50          |
| <b>*Jibni bil forn – Schafskäse mit Tomaten und würzigen Kräutern</b> <sup>G</sup>                                                                                | جبنة بالفرن<br>Fr. 10.50    |
| <b><u>Beste Falafel</u> – frittierte Kugeln aus Kichererbsen, Ackerbohnen und Gewürzen – original libanesisch!</b> <sup>PST</sup><br>Dazu Sesamsauce <sup>N</sup> | أطيب فلافل<br>Fr. 13.50     |
| <b>Sojok – hausgemachte Würstli aus Kalbs – und Lammfleisch mit pikanten Gewürzen und Knobli</b> <sup>T</sup>                                                     | سجق<br>Fr. 15.50            |
| <b>Kippi miklié – Kalbstartar gemischt mit geschrotetem Korn, gefüllt mit Kalbfleisch und Pinienkernen, frittiert</b> <sup>AHS</sup>                              | كبة مقلية<br>Fr. 15.50      |
| <b>*Kippi batata – Kartoffel-Teig gefüllt mit Ziegenkäse und Pfefferminze frittiert</b>                                                                           | كبة بطاطا<br>Fr. 14.50      |
| <b>Arayess Lahme – libanesisches Brot gefüllt mit Lamm- und Kalbsgehacktem, Petersilie und Pinienkernen, grilliert</b> <sup>AHS</sup>                             | عرايس لحمة<br>Fr. 20.50     |
| <b>*Arayess bil Jibni – feiner Schafskäse mit Tomatenstückli und Sesam in libanesischem Brot, grilliert</b> <sup>AGN</sup>                                        | عرايس بالجبنة<br>Fr. 18.50  |

|                                                                                                                                                               |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Hommos bi Lahme (Lammfilet) – Kichererbsen püriert, mit feingeschnittenem gebratenem Lammfilet <sup>NPT</sup></b>                                          | <b>حمص باللحمه</b><br>Fr. 18.50       |
| <b><u>Hommos bi Snoubar</u> – feines Kichererbsenpüree mit gerösteten Pinienkernen und ... <sup>HNPT</sup></b>                                                | <b>حمص بالصنوبر</b><br>Fr. 18.50      |
| <b><u>Hommos Balila</u> – ganze Kichererbsen mit Pinienkernen orientalischen Gewürzen und Zitrone <sup>HNPT</sup></b>                                         | <b>حمص بليلة</b><br>Fr. 15.50         |
| <b>Fteil Ghanam – zartes Lammfiletgeschnetzeltes mit fruchtiger Granatapfel- oder Knobli-Zitronensauce<sup>T</sup></b>                                        | <b>فتايل غنم</b><br>Fr. 18.50         |
| <b>*Fatteh Hommos bi Laban – ganze Kichererbsen, leichte Joghurtsauce, Knobli, Pinienkerne...bestreut mit frittierten Fladenbrotstückli <sup>AGHNPT</sup></b> | <b>فتة حمص باللبن</b><br>Fr. 19.80    |
| <b>Sauda Djeij bi Rummen – gebratene Pouletleber mit Granatapfelsauce oder Knobli-Zitronensauce<sup>T</sup></b>                                               | <b>سودة دجاج بالرمان</b><br>Fr. 14.50 |

## GRILLADEN VOM HOLZKOHLEGRILL

|                                                                                                                                                                                                                                      |                                             |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Schisch Lahme chischchasch(250g)</b><br>zarte, auf libanesische Art marinierte Lammfiletstücke<br>am Spiess serviert mit feinsten Datterini-Tomaten, grilliert,<br>geschnitten und mit Peperoncini gemischt <sup>T</sup>          | شيش لحمة غنم<br>خشخاش                       | Fr. 26.50 |
| <b>Kafta lubnanié (260g)</b><br>Lamm- und Kalbsgehacktes mit Petersilie und<br>Pinienkernen am Spiess HS, Sesamsauce <sup>N</sup>                                                                                                    | كفتة لبنانية                                | Fr. 24.50 |
| <b>Kafta chischchasch (260g)</b><br>Lamm- und Kalbsgehacktes mit Petersilie und Zwiebeln<br>am Spiess, mit feinsten Datterini-Tomaten vom Grill,<br>geschnitten, mit Peperoncini gemischt, Mandeln und<br>Pinienkerne <sup>HST</sup> | كفتة خشخاش                                  | Fr. 29.50 |
| <b>Scheschtaouk (260g)</b><br>mit libanesischen Gewürzen marinierte Pouletstücke<br>am Spiess mit Joghurtsauce <sup>GT</sup>                                                                                                         | شيش طاووق                                   | Fr. 26.50 |
| <b>Maschewi = 3 verschiedene Fleischspiesse</b><br>gemischte marinierte Grillade (300g):<br>Lamm-, Kafta- S und Pouletspiess <sup>GT</sup>                                                                                           | مشاوي مشكل                                  | Fr. 29.90 |
| <b>Farousch mischui= Mistkratzerli (650g)</b><br>Poulet flach, ohne Knochen, mariniert, gold-<br>braun grilliert, mit Knoblauch-Zitronensauce S<br>oder mit Wildthymian und Sesam <sup>N</sup>                                       | فروج مشوي<br>بالتوم و الحامض<br>أو بالزعترا | Fr. 29.90 |
| <b>Schawarma bi lahme ma Hommos (200g)</b><br>Lamm- und Rindfleisch, hausgemacht nach Art des Chefs<br>serviert mit Hommos und Fladenbrot AGNPS                                                                                      |                                             | Fr. 25.50 |
| <b>Schawarma Djeij ma Hommos (200g)</b><br>Pouletfleisch, hausgemacht nach Art des Chefs<br>serviert mit Hommos und Fladenbrot AGNPT                                                                                                 |                                             | Fr. 25.50 |

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

|                                                                                                                                                                                |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Kafta bi Laban – Gehacktes vom Kalb und Rind mit Petersilie und Zwiebeln, gewürzt, am Spiess auf Holzkohle grilliert, serviert mit gekochter Joghurtsauce <sup>GS</sup></b> | <b>كفتة باللبن</b>       |
|                                                                                                                                                                                | <b>Fr. 28.50</b>         |
| <b>Castaletta chischchasch – Lammkoteletten mit grillierten Datterini-Tomaten, Peperoncini und Olivenöl <sup>T</sup></b>                                                       | <b>كستلتا خشخاش</b>      |
|                                                                                                                                                                                | <b>Fr. 32.50</b>         |
| <b>Filet Ghanam bi Rummen (250g)<br/>zartes Lammrückenfilet gebraten<br/>mit fruchtiger Granatapfelsauce</b>                                                                   | <b>فيله غنم بالرممان</b> |
|                                                                                                                                                                                | <b>Fr. 32.50</b>         |
| <b>Gapsi scharié – Lammfiletgeschnetztes mit Auberginen stückli serviert mit orientalischem Cashew-Reis mit Sauce nach Art des Chefs <sup>HS</sup></b>                         | <b>كبسة شرقية</b>        |
|                                                                                                                                                                                | <b>Fr. 29.50</b>         |
| <b><u>Scheich il Jabal</u> – Auberginenhälfte ausgehöhlt, gefüllt mit ganzen Kichererbsen, frischen Gemüsestückli und Champignons an Joghurtsauce <sup>GS</sup></b>            | <b>شيخ الجبل</b>         |
|                                                                                                                                                                                | <b>Fr. 28.50</b>         |



## SAMAK IL BAHAR MEERESFISCHE

|                                                                                                                    |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Samki bi Saatar – Dorade Royal – Filet gebraten mit frischem Bohnenkraut und fruchtiger Zitronensauce <sup>D</sup> | بالزعتر سمكة<br>Fr. 32.50 |
| Kraidis kbir – Riesencrevetten geschält, auf Holzkohle grilliert, mit Knobli-Zitronensauce <sup>BT</sup>           | قريدس كبير<br>Fr. 36.50   |

## BEILAGEN

|                                                                                                                      |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <u>Batata harra</u> – goldgelb gebratene Kartoffelwürfeli mit Knoblauch und frischem Koriander, pikant <sup>TU</sup> | بطاطا حرة<br>Fr. 7.50        |
| Hausgemachte Pommes frites                                                                                           | بطاطا مقلية<br>Fr. 7.50      |
| <u>Orientalischer Reis</u> mit 7 verschiedenen Gewürzen                                                              | رز شرقي<br>Fr. 6.50          |
| Aubergine – Auberginenstücke frittiert mit feiner Joghurt-Sesamsauce und frischen Kräutern <sup>GNS</sup>            | باذنجان بالطرطور<br>Fr. 8.50 |

## DESSERTS – SÜSS & FRUCHTIG

|                                                                                                                                       |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Mhalabié – Milchschaum mit frisch gepresstem<br/>Orangensaft und frischen Fruchtstückli</b>                                        | مهلبية<br>Fr. 6.50     |
| <b>Baklawa – verschieden Blätterteig- und Mürbeteiggebäcke<br/>gefüllt mit Baumnuss, Mandeln Pistazien und Datteln <sup>AGH</sup></b> | بقلاوة                 |
| <b>kleine Portion für 2 Personen</b>                                                                                                  | Fr. 10.00              |
| <b>grosse Portion für 4-5 Personen</b>                                                                                                | Fr. 20.00              |
| <b>Früchteplatte – frische exotische und einheimische Früchte<br/>für 4-6 Personen</b>                                                | جاط فواكة<br>Fr. 25.00 |
| <b>Glacé</b>                                                                                                                          | بوظة                   |
| <b>Fragen Sie den Service nach unserer Glacé-Karte,<br/>gerne bringen wir Ihnen diese an den Tisch.</b>                               |                        |

**Aperitifs 4cl**

|                                |            |          |
|--------------------------------|------------|----------|
| Martini weiss/rot/rosso        | 15 % Vol.  | Fr. 7.50 |
| Campari                        | 23 % Vol.  | Fr. 7.50 |
| Campari orange                 |            | Fr. 8.50 |
| Cynar                          | 16.5% Vol. | Fr. 7.50 |
| Sherry Tio Pepe                | 15.5% Vol. | Fr. 7.50 |
| Ramazotti                      | 30 % Vol.  | Fr. 7.50 |
| Fernet Branca                  | 42 % Vol.  | Fr. 7.50 |
| Amaro Averna                   | 32 % Vol.  | Fr. 8.00 |
| Aperol gespritzt mit Prosecco  |            | Fr.13.50 |
| Weisswein gespritzt süss/sauer |            | Fr. 7.50 |

**Cüpli**

|                                |            |          |
|--------------------------------|------------|----------|
| Prosecco Valdobbiadene Drusian | 11 % Vol.  | Fr.10.50 |
| Champagner                     | 12.5% Vol. | Fr.13.50 |

|                                        |           |          |
|----------------------------------------|-----------|----------|
| Prosecco Valdobbiadene Drusian Flasche | 11 % Vol. | Fr.75.00 |
|----------------------------------------|-----------|----------|

**Champagner Flasche**

|                |            |           |
|----------------|------------|-----------|
| Pommery 7.5 dl | 12.5% Vol. | Fr.115.00 |
| Moet 7.5 dl    | 12.0% Vol. | Fr.135.00 |

**Whisky 4cl**

|                       |           |          |
|-----------------------|-----------|----------|
| Ballentine´s          | 40 % Vol. | Fr.10.50 |
| J. Walker Red Label   | 40 % Vol. | Fr.10.50 |
| J. Walker Black Label | 40 % Vol. | Fr.11.50 |
| Chivas Regal          | 40 % Vol. | Fr.11.50 |

|                          |           |          |
|--------------------------|-----------|----------|
| <b>Wodka</b> 4cl Absolut | 40 % Vol. | Fr.10.50 |
|--------------------------|-----------|----------|

|                               |           |          |
|-------------------------------|-----------|----------|
| <b>Cognac</b> 2cl Remy Martin | 40 % Vol. | Fr.11.50 |
|-------------------------------|-----------|----------|

|                                   |           |          |
|-----------------------------------|-----------|----------|
| <b>Brandy</b> 2cl Vecchia Romagna | 38 % Vol. | Fr. 9.50 |
|-----------------------------------|-----------|----------|

**Liqueur 2cl**

|                        |            |          |
|------------------------|------------|----------|
| Grappa Brunello        | 43 % Vol.  | Fr.10.50 |
| Grappa Nardini Riserva | 50 % Vol.  | Fr. 9.50 |
| Grappa Moscato         | 42 % Vol.  | Fr.11.00 |
| Kirsch                 | 40 % Vol.  | Fr. 6.00 |
| Williams               | 43 % Vol.  | Fr. 8.50 |
| Calvados               | 40 % Vol.  | Fr. 7.50 |
| Vieille prune          | 41 % Vol.  | Fr. 8.50 |
| Marc                   | 40 % Vol.  | Fr. 7.00 |
| Sambuca                | 42 % Vol.  | Fr. 8.00 |
| Amaretto               | 28 % Vol.  | Fr. 7.00 |
| Gin 4 cl               | 37.5% Vol. | Fr. 9.50 |
| Bacardi 4cl            | 37.5% Vol. | Fr.10.50 |

**Libanesische Spezialitäten**

|                                   |            |          |
|-----------------------------------|------------|----------|
| Arak Kefraya (Anis) 2cl           | 53 % Vol.  | Fr. 6.50 |
| Arak Kefraya (Anis) 2dl Flasche   | 53 % Vol.  | Fr.32.50 |
| Arak Kefraya (Anis) 3.5dl Flasche | 53 % Vol.  | Fr.52.00 |
| Arak Touma (Anis) 27cl Flasche    | 50 % Vol.  | Fr.35.00 |
| La crema d'oro Château Kefraya    |            |          |
| Dessertwein 1dl                   | 15.5% Vol. | Fr. 8.50 |
| Nektar Kefraya 4c                 | 23 % Vol.  | Fr. 8.50 |

## GETRÄNKE

### Säfte:

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Tomaten-Saft                   | 2.0dl Fr. 6.00 |
| Mango-Saft                     |                |
| frisch                         | 2.0dl Fr. 8.50 |
| Traubensaft rot                | 2.0dl Fr. 5.50 |
| Orangensaft frisch<br>gepresst | 2.0dl Fr. 8.50 |

### Mineral:

|              |                |
|--------------|----------------|
| Rhätzünser   | 5.0dl Fr. 5.80 |
| Arkina       | 5.0dl Fr. 5.80 |
| Schweppes    | 2.0dl Fr. 4.50 |
| Tonic        | 2.0dl Fr. 4.50 |
| San bitter   | 1.0dl Fr. 4.50 |
| Coca Cola    | 3.3dl Fr. 4.50 |
| Cola light   | 3.3dl Fr. 4.50 |
| Cola zero    | 3.3dl Fr. 4.50 |
| Rivella rot  | 3.3dl Fr. 4.50 |
| Rivella blau | 3.3dl Fr. 4.50 |
| Rivella grün | 3.3dl Fr. 4.50 |
| Sinalco      | 3.0dl Fr. 4.50 |
| Sprite       | 3.0dl Fr. 4.50 |
| Süssmost     | 3.0dl Fr. 4.50 |
| Nestea Lemon | 3.3dl Fr. 4.50 |

### Drink:

|         |                |
|---------|----------------|
| Joghurt | 3.0dl Fr. 4.00 |
|---------|----------------|

### Bier:

|               |                |
|---------------|----------------|
| Feldschlössli |                |
| hell, offen   | 3.0dl Fr. 4.60 |
| Alkoholfrei   | 3.3dl Fr. 5.20 |
| Liban. Bier   | 3.3dl Fr. 5.20 |

### Kaffee:

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Liban. Kaffee   | Fr. 4.30 |
| Espresso        | Fr. 4.50 |
| Doppelter       |          |
| Espresso        | Fr. 5.50 |
| Schale          | Fr. 4.50 |
| Cappuccino      | Fr. 5.50 |
| Latte macchiato | Fr. 6.50 |
| Coretto grappa  | Fr. 6.00 |

### Tee:

|                |          |
|----------------|----------|
| Pfefferminztee |          |
| frisch         | Fr. 4.80 |
| Schwarztee     | Fr. 4.50 |
| Verveine       | Fr. 4.50 |
| Lindenblüten   | Fr. 4.50 |
| Hagebutte      | Fr. 4.50 |
| Kamille        | Fr. 4.50 |
| Grüntee        | Fr. 4.50 |

|             |          |
|-------------|----------|
| Züri-Wasser | Fr. 3.00 |
| 5dl Karaffe |          |

### Spezialität:

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