



مطعم الأرز اللبناني
spécialités libanaises

Herzlich willkommen

Es ist unsere größte Freude, Sie mit köstlichen und gesunden Spezialitäten zu verwöhnen. Im Le Cèdre feiern wir den Genuss.

Unsere frischen und aromatischen Zutaten werden von Maurice, dem Inhaber und Geschäftsführer des Le Cèdre, auf dem Engrosmarkt in Zürich ausgewählt. Frühmorgens um drei Uhr sucht Maurice mit seinem Fachwissen und großer Sorgfalt Früchte und Gemüse von höchster Qualität für das Restaurant aus.

Der Inhaber, der angibt, auf dem Markt geboren zu sein, ist kein Unbekannter in diesem Beruf. Während seiner Kindheit unterstützte Maurice seinen Vater, der selbst Kaufmann war, und arbeitete auch später noch einige Jahre in diesem Beruf. Maurice hat das Metzgerhandwerk erlernt und das komplexe Wissen über die richtige Fleischzubereitung an seine Mitarbeiter weitergegeben. Bei Le Cèdre stellen wir alle Hackfleischprodukte selbst her.

Unsere ausgezeichneten Fleischkreationen werden aus den folgenden Sorten hergestellt:

Kalbfleisch CH Metzgerei Angst; Rindfleisch CH Metzgerei Angst; Poulet CH Kneuss; Pouletbrust extra CH Kneuss; Lamm CH; Lammfilet Irland.

Unsere frischen Meeresfische und Shrimps kommen von Bianchi:

Goldbrasse (Zucht) Griechenland; Suzuki (Zucht) Griechenland; Shrimps Vietnam. ASC: im Freiland aufgewachsen, nicht überfüttert, nicht mit Medikamenten behandelt.

Wir importieren spezielle Gewürze, getrocknete Kichererbsen, Ackerbohnen, BIO-Olivenöl, Sesamsauce, unsere reiche Auswahl an Baklawa und den libanesischen Kaffee direkt aus dem Libanon. Das Olivenöl stammt aus dem Olivenhain von Maurice' Eltern. Die Oliven werden von Hand gepflückt und kalt gepresst, wodurch ein wirklich einzigartiges Öl entsteht.

Wir sind stolz darauf, führend in der original libanesischen Küche zu sein. Genießen Sie es und lassen Sie sich hinsichtlich Allergenen von uns beraten.

MEZZEH - PARADIES

*Mezzeh ist eine reichhaltige Auswahl von kalten und warmen Speisen
– eine Augenweide und Gaumenfreude -
vom Chefkoch für Sie zusammengestellt.*

*80% der Sorten sind vegetarisch - auf Wunsch auch alles vegetarisch -
mit libanesischem Fladenbrot.*

für 2 Personen - 7 Plättli

77.50

für 3 Personen - 10 Plättli

115.90

für 4 Personen - 14 Plättli

149.90

EXTRA

für 5 Personen - 18 Plättli

mit ganz speziellen Sorten

189.50

1001 NACHT

für 6 Personen - 25 Plättli

*1 Teller libanesische Baklawa und 1 Teller exotische
Früchte und 6 Kaffee oder Tee*

299.50

auf Wunsch serviert mit Spiess: Lamm, Kafta oder Poulet

11.50 pro Spiess

SHORBA / SUPPE

Shorba bil Adas  8,50
hausgemachte Linsensuppe


Shorba saisonal 8,50

KALTE MEZZEH


Hommos bi Tahina  13,75
Kichererbsen püriert mit Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl

Hommos el Arez  14,50
Kichererbsen püriert mit Sesamsauce, Zitrone, Chili und Olivenöl

Hommos Beyrouti  14,50
Kichererbsen püriert mit Zitrone, frischer Petersilie und Olivenöl

Babaghanouj / Mtabbal Batinjen  14,50
Auberginen grilliert, geschält, zerstoßen und vermischt mit Sesamsauce und Olivenöl

Tabbouleh  13,50
geschnittene Petersilie, frische Pfefferminze, Tomatenstückli und Bulgur

Fattouch  20,50
Tomaten, Gurken, Lattich, Olivenöl, Zitronensaft und garniert mit geröstetem Fladenbrot


Salata al Rahib  14,50
grillierte Auberginenwürfel mit Peperoncini

Warak Inab bil Zet  15,50
Traubenblätter gefüllt mit Gemüse


Ardishauki  12,50
ganze Artischocke mit Zitronensaft und Knoblauch

Mouhammara  14,50
Baumnuss und Granatapfel


Moussakaa  11,50
Aubergine und Kichererbsen in Tomatensauce

Makdous  13,75
eingelegte Aubergine gefüllt mit Baumnuss und Peperoncini

Bamié  12,50
Okra mit Korinander an Tomatensauce

Labneh  13,75
Ziegenquark, Pfefferminze und Knoblauch

Laban ma' Khiar  11,50
Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Pfefferminze

Tajen  13,50
Rotbarschfiletstücke und Koriander an Zitronen-Sesamsauce

Batinjen bil Laban  13,50
frittierte Aubergine mit Knoblauch an Joghurtsauce

WARME MEZZEH

Fatayer Sbanikh  13,75
frischer Spinat, Tomaten und Zwiebeln im Teig

Rakakat bil Lahmé 14,50
Blätterteig gefüllt mit Kalb, Zwiebeln, Datterini-Tomaten und Pistazien, frittiert


Rakakat bil Jibni  14,50
goldig frittierte Teigrollen gefüllt mit Ziegenkäse und Kräutern

Samboussik Khudra  13,75
Blätterteig gefüllt mit 7 verschiedenen Gemüsen, frittiert

Msakhan Djeij 14,50
mini Fladenbrot gefüllt mit Pouletoberschenkel, serviert mit Summak und Joghurt

Safha 13,75
Lamm und Rind gehackt mit Tomaten und Pinienkernen im Teig, gebacken


Jibni bil Forn  11,50
Schafskäse mit Tomaten und Zaatar


Beste Falafel  14,50
frittierte Kugeln aus Kichererbsen, Ackerbohnen und Gewürzen an Sesamsauce


Sojok 18,50
Würstchen aus Kalb und Lamm, Peperoncini und Knoblauch

Kibbé Miklié	16,50	Fatteh Hommos bi Sojok	21,50
<i>Kalbstartar, Bulgur, gefüllt mit Kalb und Pinienkernen, frittiert</i>		<i>Kichererbsen, Joghurt, Knoblauch und Sojok</i>	
Kibbé Batata 	14,50	Sauda Djeij bi Rumman	14,50
<i>Kartoffel-Teig gefüllt mit Ziegenkäse und Pfefferminze, frittiert</i>		<i>Pouletleber an Granatapfelsauce</i>	
Kibbé bil Rumman	18,50	Fatayel Ghanam bil Karaz	19,50
<i>Kalbstartar, Bulgur, gefüllt mit Kalb und Pinienkernen, frittiert, an Granatapfelsauce</i>		<i>zartes Lammfiletgeschnetzeltes an Kirschen</i>	
Arayess Lahmé	21,50	<u>VOM HOLZKOHLEGRILL</u>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit saftigem Kafta, Petersilie und Pinienkernen auf Holzkohle grilliert</i>		Shish Lahmé Khishkhash	29,50
Arayess bil Jibni 	19,50	<i>auf libanesischer Art marinierte Lammfiletstücke (250g) am Spiess serviert mit Datterini-Tomaten</i>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Sesam, auf Holzkohle grilliert</i>		Kafta Khishkhash	29,50
Arayess Djeij	21,50	<i>Lamm- und Kalbsgehacktes (250g) mit Petersilie und Zwiebeln am Spiess, an feinsten Datterini-Tomaten und Peperoncini</i>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Poulet, Knoblauch, Zitrone und Kartoffel auf Holzkohle grilliert</i>		Kafta Lubnanié	28,50
Arayess Sojok	21,50	<i>Lamm- und Kalbsgehacktes (250g) mit Petersilie und Pinienkernen am Spiess an Sesamsauce</i>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Sojok, Tomaten und Schafskäse, grilliert</i>		Shishtaouk	26,50
Arayess Mjaddara 	17,50	<i>mit libanesischen Gewürzen marinierte Pouletstücke (250g) am Spiess mit Joghurtsauce</i>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Linsen auf Holzkohle grilliert</i>		Mashewi	32,50
Jawanih bi Thum u Cusbara	22,50	<i>3 verschiedene Fleischspiesse (300g): Lamm, Kafta und Poulet</i>	
<i>zarte Pouletflügel gebraten, serviert an Knoblauch-Koriandersauce oder Granatapfelsauce</i>		Farrouj Mishwi – Mistkratzerli	32,50
Hommos bil Lahmé	19,50	<i>flaches Poulet (450g), mariniert, goldig grilliert, an Knoblauch-Zitronensauce, Wildthymian oder Granatapfelsauce</i>	
<i>Kichererbsen püriert mit Lammgehacktem</i>			
Labneh bil Lahmé	18,75		
<i>hausgemachter Ziegenquark mit Lammgehacktem</i>			
Fatayel Ghanam	19,50		
<i>zartes Lammfiletgeschnetzeltes an Granatapfelsauce</i>			
Fatteh Hommos bil Laban 	20,50		
<i>Kichererbsen, Joghurt, Knoblauch und Pinienkerne</i>			
Fatteh bil Batinjen 	20,50		
<i>frittierte Auberginestücke mit Kichererbsen, Joghurt, Knoblauch und Pinienkernen</i>			

MEERESFISCHE

Samki bi Zaatar  32,50
*Filet gebraten mit frischem Bohnenkraut
und fruchtiger Zitronensauce*

Samki Harra Traboulsié  32,50
*Filet gebraten mit Tomaten, Knoblauch
und frischem Koriander*

Kraidis Kbir  36,50
*Riesencrevetten auf Holzkohle grilliert,
mit Knoblauch-Zitronensauce*

AUS MAMÍ'S KÜCHE

Sheikh al Mahshi 32,50
*halbierte Aubergine gefüllt mit Rindfleisch,
frischem Gemüse und besten Datterini-Tomaten
an Sesamsauce*

Castaletta Khishkhash 36,50
*Lammkoteletten mit grillierten
Datterini-Tomaten, Peperoncini und Olivenöl*


Fatayel Ghanam bi Rumman 38,50
*Lammrückenfilet (250g) gebraten mit
fruchtiger Granatapfelsauce*

Kabsé Sharqié 34,50
*Lammfiletgeschnetzeltes mit Auberginen
serviert mit orientalischem Cashew-Reis
an Sauce nach Art des Chefs*

Kibbé Kafta bil Batinjen 28,50
*Kalbs- und Rindsgehacktes mit Petersilie,
Zwiebeln, frittierter Aubergine, Datterini-Tomaten,
Knoblauch, Peperoncini, an Joghurt*


Sheikh al Jabal  28,50
*halbierte Aubergine gefüllt mit frischem
Gemüse und besten Datterini-Tomaten an
Sesamsauce*

BEILAGEN

Batata Harra  8,50
*goldig gebratene Kartoffeln mit Knoblauch,
frischem Koriander und Peperoncini*

Pommes Frites  8,50
knusprige hausgemachte Pommes

Orientalischer Reis  8,50
mit 7 verschiedenen Gewürzen und Nüssen

Bint al Jabal  9,50
*Fladenbrot gefüllt mit frittierter Aubergine,
Datterini-Tomaten und frischen Kräutern,
grilliert und serviert an kalter Joghurtsauce*

Aubergine  8,50
*Aubergine frittiert an Sesamsauce und frischen
Kräutern*