



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

73.50

für 3 Personen - 10 Plättli

111.50

für 4 Personen - 14 Plättli

148.50

EXTRA

für 5 Personen - 18 Plättli

mit ganz speziellen Sorten

182.50

1001 NACHT

für 6 Personen - 25 Plättli

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

298.50

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  13,50
Kichererbsen püriert mit Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl


Hommos Cèdre  15,50
Kichererbsen püriert mit Petersilie, eingelegten Rüben, Favabohnen und Tomatenwürfeln

Hommos el Arez  13,50
Kichererbsen püriert mit Sesamsauce, Zitrone, Chili und Olivenöl

Hommos Beyrouti  13,75
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  19,50
Tomaten, Gurken, Lattich, Olivenöl, Zitronensaft und garniert mit geröstetem Fladenbrot


Salata al Rahib  14,50
grillierte Auberginenwürfel mit Peperoncini

Warak Inab bil Zet  13,50
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 Peperocini

Bamié  12,50
Okra mit Korinander an Tomatensauce

Shanklish  13,50
Ziegenkäse, Thymian und Tomaten

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  13,75
goldig frittierte Teigrollen gefüllt mit Ziegenkäse und Kräutern

Samboussik Khudra  13,50
Blätterteig gefüllt mit 7 verschiedenen Gemüsen, frittiert


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


Safiha 13,50
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	Fatayel Ghanam	19.50
<i>frittierte Kugeln aus Kichererbsen, Ackerbohnen und Gewürzen an Sesamsauce</i>		<i>zartes Lammfilet an Granatapfelsauce</i>	
Sojok	18.50	Fatteh Hommos bil Laban 	20.50
<i>Wurstchen aus Kalb und Lamm, Peperoncini und Knoblauch</i>		<i>Kichererbsen, Joghurt, Knoblauch und Pinienkerne</i>	
Kibbé Miklié	16.50	Fatteh bil Batinjen 	20.50
<i>Kalbstartar, Bulgur, gefüllt mit Kalb und Pinienkernen, frittiert</i>		<i>frittierte Auberginestücke mit Kichererbsen, Joghurt, Knoblauch und Pinienkernen</i>	
Kibbé Batata 	14.50	Fatteh Hommos bi Sojok	21.50
<i>Kartoffel-Teig gefüllt mit Ziegenkäse und Pfefferminze, frittiert</i>		<i>Kichererbsen, Joghurt, Knoblauch und Sojok</i>	
Kibbé bil Rumman	18.50	Sauda Djeij bi Rumman	14.50
<i>Kalbstartar, Bulgur, gefüllt mit Kalb und Pinienkernen, frittiert, an Granatapfelsauce</i>		<i>Pouletleber an Granatapfelsauce</i>	
Arayess Lahmé	21.50	Fatayel Ghanam bil Karaz	19.50
<i>Fladenbrot gefüllt mit saftigem Kafta, Petersilie und Pinienkernen auf Holzkohle grilliert</i>		<i>zartes Lammfiletgeschnetzeltes an Kirschen</i>	
Arayess bil Jibni 	19.50	<u>VOM HOLZKOHLEGRILL</u>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Sesam, auf Holzkohle grilliert</i>		Shish Lahmé Khishkhash	29.50
Arayess Djeij	21.50	<i>auf libanesischer Art marinierte Lammfiletstücke (250g) am Spiess serviert mit Datterini-Tomaten</i>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Poulet, Knoblauch, Zitrone und Kartoffel auf Holzkohle grilliert</i>		Kafta Khishkhash	29.50
Arayess Sojok	21.50	<i>Lamm- und Kalbsgehacktes (250g) mit Petersilie und Zwiebeln am Spiess, an feinsten Datterini-Tomaten und Peperoncini</i>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Sojok, Tomaten und Schafskäse, grilliert</i>		Kafta Lubnanié	28.50
Arayess Jnoubi	22.50	<i>Lamm- und Kalbsgehacktes (250g) mit Petersilie und Pinienkernen am Spiess an Sesamsauce</i>	
<i>8h gegarte Lammschulter im Fladenbrot grilliert mit Kardamom, Zimt, Olivenöl und Zitronensaft</i>		Kafta bil Batinjen u Banadura	29.50
Arayess Mjaddara 	17.50	<i>Lamm- und Kalbsgehacktes (250g) mit Petersilie und Zwiebeln am Spiess mit grillierter Aubergine</i>	
<i>Fladenbrot gefüllt mit Linsen auf Holzkohle grilliert</i>		Shishtaouk	26.50
Jawanih bi Thum u Cusbara	22.50	<i>mit libanesischen Gewürzen marinierte Pouletstücke (250g) am Spiess mit Joghurtsauce</i>	
<i>zarte Pouletflügel gebraten, serviert an Knoblauch-Koriandersauce oder Granatapfelsauce</i>		Mashewi	32.50
Hommos bil Lahmé	19.50	<i>3 verschiedene Fleischspiesse (300g): Lamm, Kafta und Poulet</i>	
<i>Kichererbsen püriert mit Lammgehacktem</i>		Farrouj Mishwi – Mistkratzerli	32.50
Labneh bil Lahmé	18.75	<i>flaches Poulet (450g), mariniert, goldig grilliert, an Knoblauch-Zitronensauce, Wildthymian oder Granatapfelsauce</i>	
<i>hausgemachter Ziegenquark mit Lammgehacktem</i>			

MEERESFISCHE

Samki Mehshi  34,50
gefüllter loup de mer

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 MAM'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
*Lammfiletgeschnetzertes 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, frittiertes Aubergine, Datterini-Tomaten,
Knoblauch, Peperoncini, an Joghurt*

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


Arus Beirut 36,50
*grillierte Aubergine mit gekochtem Joghurt
und Rindsrücken*


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 frittiertes Aubergine,
Datterini-Tomaten und frischen Kräutern,
grilliert und serviert an kalter Joghurtsauce*

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